

KGF..

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



BOSCH

de Inhaltsverzeichnis

Hinweise zur Entsorgung	4	Der Gefrierraum	12
Sicherheits- und Warnhinweise	4	Gefrieren und Lagern	12
Gerät anschließen	6	Frische Lebensmittel eingefrieren	13
Gerät kennenlernen	7	Lebensmittel eingefrieren	13
Bedienblende	7	Super-Gefrieren	14
Raumtemperatur und Belüftung beachten	8	Gefriergut auftauen	14
Gerät einschalten	8	Ausstattung	14
Temperatur einstellen	9	Gerät ausschalten	15
Warnton	9	Abtauen	15
Nutzzinhalt	10	Gerät reinigen	16
Der Kühlraum	10	Energie sparen	17
Lebensmittel einordnen	10	Betriebsgeräusche	17
Super-Kühlen	10	Kleine Störungen selbst beheben	18
Der Frischkühlraum	11	Kundendienst	19

fr Table des matières

Conseils pour la mise au rebut	20	Le compartiment congélateur	29
Consignes de sécurité et avertissements	21	Congélation et rangement de produits surgelés	29
Branchement de l'appareil	23	Congélation de produits frais	30
Présentation de l'appareil	23	Congeler les aliments	30
Bandeau de commande	24	Supercongélation	31
Contrôler la température ambiante et l'aération	25	Décongélation de produits surgelés	32
Enclenchement de l'appareil	25	Équipement	32
Réglage de la température	26	Eteindre l'appareil	33
Alarme sonore	26	Si vous dégivrez l'appareil	33
Contenance utile	27	Nettoyage de l'appareil	34
Compartiment réfrigérateur	27	Economies d'énergie	35
Rangement des denrées	27	Bruits de fonctionnement	35
Super-réfrigération	28	Remédier soi-même aux petites pannes	36
Le compartiment fraîcheur	28	Service après-vente	38

it Istruzioni per l'uso

Avvertenze per lo smaltimento	39	Il vano congelatore	47
Avvertenze di sicurezza e pericolo	39	Congelare e conservare alimenti surgelati	47
Collegare l'apparecchio	41	Congelamento di alimenti freschi	48
Conoscere l'apparecchio	42	Congelare alimenti	48
Pannello comandi	42	Super-congelamento	49
Attenzione alla temperatura ambiente ed alla ventilazione	43	Scongelamento di alimenti congelati ...	49
Accendere l'apparecchio	43	Dotazione	49
Regolare la temperatura	44	Spegnere l'apparecchio	50
Il segnale acustico	44	Scongelamento	50
Capacità utile totale	45	Pulizia dell'apparecchio	51
Il vano frigorifero	45	Risparmiare energia	52
Sistemare gli alimenti	45	Rumori di funzionamento	52
Super-raffreddamento	45	Eliminare piccoli guasti	53
Il vano a 0 °C	46	Servizio assistenza clienti	54

nl Inhoud

Aanwijzingen over de afvoer	55	De verskoelruimte	62
Veiligheidsbepalingen en waarschuwingen	55	De diepvriesruimte	63
Apparaat aansluiten	57	Invriezen en opslaan van diepvrieswaren	63
Kennismaking met het apparaat	58	Verse levensmiddelen invriezen	64
Bedieningspaneel	58	Levensmiddelen invriezen	64
Let op de omgevingstemperatuur en de beluchting	59	Supervriezen	65
Inschakelen van het apparaat	59	Ontdooien van diepvrieswaren	65
Instellen van de temperatuur	60	Uitvoering	65
Alarmsignaal	60	Uitschakelen van het apparaat	66
Netto-inhoud	61	Ontdooien	66
De koelruimte	61	Schoonmaken van het apparaat	67
Levensmiddelen inruimen	61	Energie besparen	68
Superkoelen	61	Bedrijfsgeluiden	68
		Kleine storingen zelf verhelpen	69
		Servicedienst	70

Hinweise zur Entsorgung

Verpackung entsorgen

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

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

Altgerät entsorgen

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



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

Warnung

Bei ausgedienten Geräten

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

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

Sicherheits- und Warnhinweise

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen

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

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

Technische Sicherheit

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

Bei Beschädigung

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

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

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

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

Beim Gebrauch

- Nie elektrische Geräte innerhalb des Gerätes verwenden (z. B. Heizgeräte, elektrische Eisbereiter usw.).
Explosionsgefahr!
- Nie das Gerät mit einem Dampfreinigungsgerät abtauen oder reinigen! Der Dampf kann an elektrische Teile gelangen und einen Kurzschluss auslösen.

Stromschlaggefahr!

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

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

Kinder im Haushalt

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

Allgemeine Bestimmungen

Das Gerät eignet sich

- zum Kühlen und Gefrieren von Lebensmitteln
- zur Eisbereitung

Das Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt bestimmt.

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

Der Kältekreislauf ist auf Dichtheit geprüft.

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

Gerät anschließen

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

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

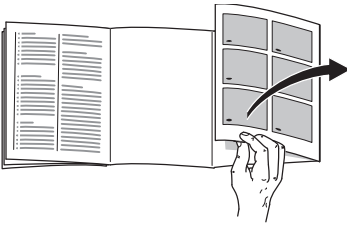
Die Steckdose sollte frei zugänglich sein. Das Gerät an 220–240 V/50 Hz Wechselstrom über eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose anschließen. Die Steckdose muss mit einer 10-A bis 16-A-Sicherung abgesichert sein.

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

Warnung

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

Gerät kennenlernen



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

Abweichungen bei den Abbildungen sind möglich.

Bild 1

1-9 Bedienblende

- 10 Lichtschalter
- 11 Innenbeleuchtung
- 12 Ablagen im Kühlraum
- 13 Luftaustrittsöffnungen
- 14 Eierablage
- 15 Frischkühlschublade
- 16 Feuchtefilter
- 17 Feuchteschublade
- 18 Gefriergutschalen
- 19 Butter und Käsefach
- 20 Ablage für Tuben und kleine Dosen
- 21 Ablage für große Flaschen
- 22 Kälteakku
- 23 Gefrierkalender

- A **Kühlraum**
(von +3 °C bis +8 °C einstellbar)
- B **Frischkühlraum**
(nahe 0 °C)
- C **Gefrierraum**
(von -16 °C bis -24 °C einstellbar)

Bedienblende

Bild 2

1 Ein/Aus-Taste

Dient zum Ein- und Ausschalten des gesamten Gerätes.

2 Alarm-Taste

Dient zum Abschalten des Warntons (siehe Kapitel Warnton).

3 "Super"-Taste Gefrierraum

Dient zum Ein- und Ausschalten des Super-Gefrierens.

4 Temperatur-Einstelltaste Gefrierraum

Mit der Taste wird die Temperatur des Gefrierraums eingestellt.

5 Temperaturanzeige Gefrierraum

Die Zahlen entsprechen den eingestellten Gefrierraum-Temperaturen in °C.

6 "Super"-Taste Kühlraum

Dient zum Ein- und Ausschalten des Super-Kühlens.

7 Temperatur-Einstelltaste Kühlraum

Mit der Taste wird die Temperatur des Kühlraums eingestellt.

8 Temperaturanzeige Kühlraum

Die Zahlen entsprechen den eingestellten Kühlraum-Temperaturen in °C.

9 Betriebsanzeige

Die Betriebsanzeige leuchtet, wenn das Gerät in Betrieb ist.

Raumtemperatur und Belüftung beachten

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

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

Belüftung

Bild 3

Die Luft an der Rückwand des 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!

Gerät einschalten

Bild 2

Ein/Aus-Taste **1** drücken. Durch Drücken der Alarm-Taste **2** wird der Temperaturwarnton abgeschaltet.

Die Betriebsanzeige **9** leuchtet, wenn das Gerät in Betrieb ist.

Die Temperaturanzeigen blinken und die Anzeige der Alarm-Taste leuchtet, bis das Gerät die eingestellten Temperaturen erreicht hat.

Bei geöffneter Tür leuchtet die Innenbeleuchtung im Kühlraum.

Hinweis

Wird der Lichtschalter **Bild 1/10** bei geöffneter Tür gedrückt, erlischt die Innenbeleuchtung und die Anzeigen der Bedienblende.

Vom Werk aus sind folgende Temperaturen empfohlen:

Kühlraum	+4 °C
Frischkühlraum	nahe 0 °C
Gefrierraum	-18 °C

Temperatur einstellen

Bild **2**

Kühlraum

(von +3 °C bis +8 °C einstellbar).

Temperatur-Einstelltaste **7** so oft drücken, bis die gewünschte Kühlraum-Temperatur eingestellt ist. Der zuletzt eingestellte Wert wird gespeichert.

Die eingestellte Temperatur wird auf Anzeige **8** angezeigt.

Wir empfehlen eine Einstellung von +4 °C.

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

Frischkühlraum

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

Gefrierraum

(von -16 °C bis -24 °C einstellbar).

Temperatur-Einstelltaste **4** so oft drücken, bis die gewünschte Gefrierraum-Temperatur eingestellt ist. Der zuletzt eingestellte Wert wird gespeichert.

Die eingestellte Temperatur wird auf Anzeige **5** angezeigt.

Wir empfehlen im Gefrierraum eine Einstellung von -18 °C.

Warnton

Türwarnton

Der Türwarnton schaltet sich ein, wenn eine Gerätetür länger als eine Minute offen steht. Es ertönt ein Dauerwarnton.

Temperaturwarnton

Der Temperaturwarnton schaltet sich ein, wenn es im Gefrierraum zu warm ist.

Alarm-Taste	Temperatur-anzeige	Erklärung
leuchtet	blinkt	Temperaturwarnung: Gefriergut ist nicht gefährdet.
blinkt	blinkt	Antauwarnung: Gefriergut ist gefährdet.
blinkt	leuchtet	Antauwarnung: In der Vergangenheit war es zu warm. Gefriergut ist gefährdet.

Antauwarnung

Wenn Geschmack, Geruch und Aussehen unverändert sind, können die Lebensmittel nach Kochen oder Braten erneut eingefroren werden.

Die max. Lagerdauer nicht mehr voll nutzen.

Temperaturwarnung

Ohne Gefahr für das Gefriergut kann sich der Warnton einschalten:

- Bei Inbetriebnahme des Gerätes.
- Beim Einlegen großer Mengen frischer Lebensmittel.
- Bei zu lange geöffneter Gefrierraumtür.

Warnton abschalten

Bild 2

Durch Drücken der Alarm-Taste **2**, schaltet der Warnton ab und die Anzeige wird neu in Bereitschaft gesetzt.

Nutzzinhalt

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

Der Kühlraum

Von +3 °C bis +8 °C einstellbar. Wir empfehlen eine Temperatur von +4 °C.

Den Kühlraum verwenden

Zum Lagern von Backwaren, fertige Speisen, Konserven, Kondensmilch, Hartkäse, kälteempfindliches Obst und Gemüse: Südfrüchte wie z.B.

Mandarinen, Bananen, Ananas, Melonen, Avocados, Papayas, Passionsfrüchte, Auberginen, außerdem Obst zum Nachreifen, Tomaten, Gurken, grüne Tomaten, Kartoffeln.

Lebensmittel einordnen

Beim Einordnen beachten

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

Super-Kühlen

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

Das Super-Kühlen einschalten z. B.:

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

Ein- und Ausschalten

Bild 2

“Super“-Taste **6** drücken.

Die Taste leuchtet, wenn das Super-Kühlen eingeschaltet ist.

Der Frischkühlraum

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

Alles ist in dem Frischkühlraum sicher und dreimal so lange frisch aufgehoben.

Die Feuchteschublade

Die Feuchteschublade **Bild 1/17** wird durch einen Spezial-Filter abgedeckt, der Luft durchläßt, aber die Feuchtigkeit zurückhält. Dadurch herrschen in der Feuchteschublade je nach Beladung bis zu 90 % Luftfeuchtigkeit;

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

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

Zum Frischkühlen geeignet sind:

In den Frischkühlschubladen:

Bild 1/15

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

In der Feuchteschublade:

Bild 1/17

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

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

Kräuter (wie Schnittlauch, Dill, Petersilie usw.)

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

Pilze

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

Zum Frischkühlen ungeeignet sind:

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

Beim Einkaufen von Lebensmitteln beachten:

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

Lagerzeiten (bei 0 °C)

je nach Ausgangsqualität

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

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

Fleisch in größeren Stücken,
Fertiggerichte bis 15 Tage

Geräucherte oder gepökelte
Wurst, Kohl bis 20 Tage

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

Der Gefrierraum

Den Gefrierraum verwenden

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

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

Gefrieren und Lagern

Tiefkühlkost einkaufen

Verpackung darf nicht beschädigt sein.

Haltbarkeitsdatum beachten.

Temperatur in der Verkaufstruhe – 18 °C oder tiefer.

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

Gefriergut lagern

- Wichtig für einwandfreie Luftzirkulation im Gerät, Gefriergutschalen bis zum Anschlag einschieben.
- Sind viele Lebensmittel unterzubringen, kann man die Lebensmittel direkt auf dem Gefrierrost und auf dem Gefrierraumboden stapeln. Dazu sämtliche Gefriergutschalen herausnehmen. Gefriergutschalen bis zum Anschlag herausziehen, vorn anheben und herausnehmen **Bild 4**.

Frische Lebensmittel eingefrieren

Lebensmittel selbst eingefrieren

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

Zum Einfrieren geeignet sind:

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

Zum Einfrieren nicht geeignet sind:

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

Blanchieren von Gemüse und Obst

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

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

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

Lebensmittel eingefrieren

Verwenden Sie zum Einfrieren nur frische und einwandfreie Lebensmittel.

Einzufrierende nicht mit bereits gefrorenen Lebensmitteln in Berührung bringen.

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

Max. Gefriervermögen

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

So verpacken Sie richtig:

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

Als Verpackung geeignet sind:

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

Als Verpackung ungeeignet sind:

Packpapier, Pergamentpapier, Cellophan, Müllbeutel, gebrauchte Einkaufstüten.

Zum Verschließen geeignet sind:

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

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

Haltbarkeit des Gefriergutes

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

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

Super-Gefrieren

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

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

Ein- und Ausschalten

Bild 2

“Super“-Taste **3** drücken.

Ist das Super-Gefrieren eingeschaltet, leuchtet die Taste.

Das Supergefrieren schaltet automatisch nach ca. 2 ½ Tagen ab.

Gefriergut auftauen

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

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

Hinweis

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

Die max. Lagerdauer des Gefriergutes nicht mehr voll nutzen.

Ausstattung

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

Türablage anheben und herausnehmen **Bild 6**.

Sonderausstattung

nicht bei allen Modellen

Flaschenablage

Bild 7

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

Flaschenhalter

Bild 8

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

Eisschale

Bild 9

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

Festgefrorene Eisschale nur mit stumpfem Gegenstand lösen (Löffelstiel).

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

Gefrierkalender

Bild 10/A

Die Zahlen bei den Symbolen geben die zulässige Lagerdauer in Monaten für das Gefriergut an. Bei fertiger Tiefkühlkost, die im Handel erhältlich ist, ist das Herstellungsdatum oder das Haltbarkeitsdatum zu beachten.

Kälteakku

Bild 10/B

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

Um Platz zu sparen, kann der Akku im Türfach gelagert werden.

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

Gerät ausschalten

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

Gerät stilllegen

Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen:

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

Abtauen

Kühlraum

Das Abtauen wird automatisch ausgeführt.

Das Tauwasser läuft über die Tauwasser-Rinnen und das Ablaufloch in den Verdunstungsbereich des Gerätes.

Gefrierraum

Durch das vollautomatische Nofrost-System bleibt der Gefrierraum eisfrei. Ein Abtauen ist nicht mehr notwendig.

Gerät reinigen

Achtung!

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

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

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

Gehen Sie wie folgt vor:

- Vor dem Reinigen Gerät ausschalten.
- Netzstecker ziehen oder Sicherung ausschalten!
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen Tuch, lauwarmem Wasser und etwas PH-neutralem Spülmittel. Das Spülwasser darf nicht in die Beleuchtung gelangen.
- Die Türdichtung nur mit klarem Wasser abwischen und danach gründlich trocken reiben.
- Spülwasser darf nicht durch das Ablaufloch in den Verdunstungsbereich laufen.
- Nach dem Reinigen Gerät wieder anschließen und einschalten.

Hinweise

Tauwasser-Rinne und Ablaufloch **Bild 11** regelmäßig reinigen, damit das Tauwasser ablaufen kann. Tauwasser-Rinne mit Stäbchen o. ä. reinigen.

Der Stopfen im Ablaufloch des Kühlraumes muss aus funktionstechnischen Gründen nach dem Reinigen wieder eingesteckt werden.

Reinigen des Frischkühlraumes

Herausnehmen der Schubladen

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

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

Herausnehmen des Feuchtefilters

Auch der Feuchtefilter **Bild 11/16** über der Feuchteschublade kann zum Reinigen herausgenommen werden. Dazu zuerst die Feuchteschublade herausnehmen. Danach den Feuchtefilter anheben und herausziehen.

Die Filterabdeckung **Bild 13** abheben, Filter herausnehmen, im lauwarmen Wasser reinigen, trocknen lassen und wieder zusammenbauen.

Allgemeine Pflegehinweise für Geräteoberflächen

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

Energie sparen

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

Betriebsgeräusche

Ganz normale Geräusche

Brummen – Kälteaggregat läuft.

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

Klicken – Motor schaltet ein oder aus.

Geräusche vermeiden

Das Gerät steht uneben

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

Das Gerät “steht an”

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

Schubladen, Körbe oder Abstellflächen wackeln oder klemmen

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

Gefäße berühren sich

Rücken Sie bitte die Flaschen oder Gefäße leicht auseinander.

Kleine Störungen selbst beheben

Bevor Sie den Kundendienst rufen:

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

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

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Temperatur weicht stark von der Einstellung ab.		<p>In einigen Fällen reicht es, wenn Sie das Gerät für 5 Minuten ausschalten.</p> <p>Ist die Temperatur zu warm, prüfen Sie nach wenigen Stunden, ob eine Temperaturannäherung erfolgt ist.</p> <p>Ist die Temperatur zu kalt, prüfen Sie am nächsten Tag die Temperatur nochmal.</p>
Keine Anzeige leuchtet	Stromausfall; die Sicherung hat ausgelöst; der Netzstecker sitzt nicht fest.	Prüfen, ob Strom vorhanden ist, Sicherung muss eingeschaltet sein.
Die Temperaturanzeige-Lämpchen Bild 2/5 oder Bild 2/8 blinken.	<p>Häufiges Öffnen der Geräte-Tür.</p> <p>Es wurden viele Lebensmittel eingelegt.</p>	<p>Tür nicht unnötig öffnen.</p> <p>Supergefrieren vor dem Einlegen einschalten.</p>
Ein Warnton ertönt, das Temperaturanzeige-Lämpchen Bild 2/5 blinkt.	<p>Störung – im Gefrierraum ist es zu warm!</p> <p>Gefahr für das Gefriergut!</p>	Siehe Kapitel "Warnton".

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Innenbeleuchtung funktioniert nicht	Der Lichtschalter klemmt. Bild 11/10	Prüfen, ob er sich bewegen lässt.
Der Boden des Kühlraums ist nass.	Das Tauwasser-Ablaufrohr ist verstopft.	Reinigen Sie die Tauwasserrinne und das Ablaufrohr, siehe Gerät reinigen. Bild 11
	Der Stopfen vom Tauwasserablaufloch fehlt.	Stopfen einsetzen.
Die Temperatur im Frischkühlraum ist zu kalt oder warm.	Die Festeinstellung ist zu hoch oder zu niedrig eingestellt (zum Beispiel bei Frost im Frischkühlraum)	Die Temperatur im Frischkühlraum kann um 2 Stufen wärmer bzw. kälter verändert werden. Ist der Leucht balken auf Stufe 5 eingestellt, hat der Frischkühlraum eine Temperatur von nahe 0 °C. Die Zahlen am Leucht balken entsprechen nicht den Temperaturen im Frischkühlraum. Stufe 3 – kälteste Einstellung Stufe 8 – wärmeste Einstellung Taste Bild 2/6 für 3 Sekunden drücken bis ein Piepton ertönt, Anzeige 8 flackert. Mit Taste 7 Einstellung verändern. Nach einer Minute wird die eingestellte Temperatur gespeichert.

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 14**

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

Conseils pour la mise au rebut

Mise au rebut de l'emballage

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

Aidez-nous à recycler l'emballage en respectant l'environnement.

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

Mise au rebut de l'ancien appareil

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



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

Attention

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

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

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

Consignes de sécurité et avertissements

Avant de mettre l'appareil en service

Veuillez lire attentivement et entièrement les informations figurant dans les notices d'utilisation et de montage.

Elle contiennent des remarques importantes concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

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

Sécurité technique

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

Si l'appareil est endommagé

- De l'appareil, éloignez toute flamme nue ou source d'inflammation.
- Aérez bien la pièce pendant quelques minutes.
- Éteignez l'appareil, débranchez sa fiche mâle ou ramenez le disjoncteur en position éteinte.
- Prévenez le service après-vente.

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

Comptez 1 m³ de volume minimum de la pièce pour 8 g de fluide réfrigérant. La quantité de fluide présente dans l'appareil est indiquée sur la plaque signalétique située à l'intérieur de ce dernier.

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

Pendant l'utilisation

- N'utilisez jamais d'appareils électriques à l'intérieur de l'appareil (par ex. des appareils de chauffage, sorbetières électriques, etc.).

Risques d'explosion !

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

Risques d'électrocution !

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

Risques d'explosion !

- Ne vous servez pas des socles, clayettes et portes comme marche-pieds ou pour vous appuyer.

- Pour dégivrer et nettoyer, éteignez l'appareil, débranchez la fiche mâle de la prise de courant ou ramenez le fusible/disjoncteur en position éteinte. Pour débrancher, saisissez la fiche mâle, ne tirez jamais le cordon d'alimentation à vous.
- Stockez les boissons fortement alcoolisées en position verticale dans des récipients bien fermés.
- L'huile et la graisse ne doivent pas entrer en contact avec les parties en matières plastiques et le joint de porte. (ces derniers pourraient sinon devenir poreux).
- Ne recouvrez et n'obstruez jamais les orifices de ventilation de l'appareil.
- L'utilisation de cet appareil par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou psychiques restreintes, ou ne détenant pas les connaissances voulues, devra se dérouler sous surveillance ou après leur avoir fourni des instructions détaillées.
- Dans le compartiment congélateur, ne stockez pas de boissons, gazeuses en particulier, en bouteilles ou en boîtes car elles éclateraient. Les bouteilles et les boîtes risqueraient d'éclater!
- Ne portez jamais des produits surgelés à la bouche immédiatement après les avoir sorties du compartiment congélateur.
Risque de gelures!
- Évitez tout contact prolongé des mains avec les produits surgelés, avec la glace ou les conduites de l'évaporateur.
Risque de gelures!

Les enfants et l'appareil

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

Dispositions générales

L'appareil convient pour

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

Cet appareil est destiné à un usage domestique.

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

Le circuit frigorifique a subi un contrôle d'étanchéité.

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

Branchement de l'appareil

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

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

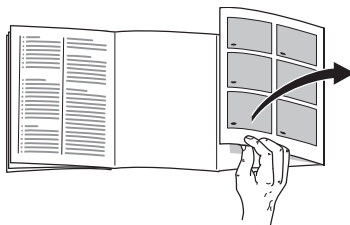
La prise de courant doit rester facilement accessible. Branchez la fiche mâle de l'appareil dans une prise secteur de 220–240 V / 50 Hz, réglementairement reliée à la terre. La prise doit être protégée par un fusible/disjoncteur supportant de 10 A à 16 A.

Sur les appareils destinés aux pays non européens, vérifiez si la tension de branchement et le type de courant spécifiés sur la plaque signalétique concordent bien avec ceux offerts par le secteur du pays concerné. La plaque signalétique se trouve en bas à gauche dans l'appareil. Si un changement de cordon d'alimentation électrique s'impose, cette opération est réservée à un spécialiste.

Attention

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

Présentation de l'appareil



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

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

Fig. 1

- 1–9 **Bandeau de commande**
- 10 **Interrupteur d'éclairage**
- 11 **Eclairage intérieur**
- 12 **Clayettes du compartiment réfrigérateur**
- 13 **Orifice de sortie d'air**
- 14 **Balconnet à œufs**
- 15 **Tiroirs fraîcheur**
- 16 **Filtre à humidité**
- 17 **Tiroir à fraîcheur humide**
- 18 **Tiroir de congélation**
- 19 **Casier à beurre et à fromage**
- 20 **Support pour tubes et petites boîtes de conserve**
- 21 **Clayette à grandes bouteilles**
- 22 **Accumulateurs de froid**
- 23 **Calendrier de congélation**

- A Compartiment réfrigérateur**
(réglable entre +3 °C et +8 °C)
- B Compartiment fraîcheur**
(proche de 0 °C)
- C Compartiment congélateur**
(réglable entre -16 °C et -24 °C)

Bandeau de commande

Fig. 2

1 Touche Marche / Arrêt

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

2 La touche alarme

Cette touche sert à éteindre l'avertisseur sonore.
Voir la section « Alarme sonore ».

3 Touche « super » compartiment congélateur

Pour allumer et éteindre la supercongélation.

4 Touche de réglage de la température

Cette touche sert à régler la température du compartiment congélateur.

5 Affichage de la température régnant dans le compartiment congélateur

Les chiffres correspondent aux températures °C réglées dans le compartiment congélateur.

6 Touche « super » compartiment réfrigérateur

Pour allumer et éteindre la super-réfrigération.

7 Touche de réglage de la température dans le compartiment réfrigérateur

Cette touche sert à régler la température du compartiment réfrigérateur.

8 Affichage de la température régnant dans le compartiment réfrigérateur

Les chiffres correspondent aux températures °C réglées dans le compartiment réfrigérateur.

9 Voyant de fonctionnement

Pendant la marche de l'appareil, le voyant de fonctionnement reste allumé.

Contrôler la température ambiante et l'aération

La catégorie climatique de l'appareil figure sur sa plaque signalétique. Elle indique les températures ambiantes dans lesquelles l'appareil peut fonctionner. La plaque signalétique se trouve en bas à gauche dans le compartiment congélateur.

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

Aération

Fig. 3

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

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

Enclenchement de l'appareil

Fig. 2

Appuyez sur la touche Marche / Arrêt **1**. Le fait d'appuyer sur la touche d'alarme **2** éteint l'alarme sonore de température.

Pendant la marche de l'appareil, le voyant de fonctionnement **9** reste allumé.

Les affichages de température clignotent et le voyant de la touche d'alarme reste allumé jusqu'à ce que l'appareil ait atteint les températures réglées.

Lorsque la porte se trouve en position ouverte, l'éclairage à l'intérieur du compartiment réfrigérateur s'éteint.

Remarque

Lorsque, porte ouverte, vous appuyez sur l'interrupteur de l'éclairage, **Fig. 1/10**, ce dernier et les voyants sur le bandeau de commande s'éteignent.

Le fabricant recommande les températures suivantes :

Compartiment réfrigérateur:	+4 °C
Compartiment fraîcheur:	proche de 0 °C
Compartiment congélateur:	-18 °C

Réglage de la température

Fig. 2

Compartiment réfrigérateur

(réglable entre +3 °C et +8 °C)

Appuyez sur la touche de réglage de la 7 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'indicateur 8.

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

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

Compartiment fraîcheur

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

Compartiment congélateur

(réglable entre -16 °C et -24 °C)

Appuyez sur la touche de réglage de la température 4 jusqu'à ce que la température souhaitée soit réglée dans le compartiment congélateur. L'appareil mémorise la valeur réglée en dernier.

La température réglée s'affiche à l'indicateur 5.

Nous recommandons de régler le compartiment congélateur sur -18 °C.

Alarme sonore

Alarme de porte

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

Alarme de température

L'alarme sonore s'active si la température a trop monté dans le compartiment congélateur.

La touche «alarm»	Indicateur de température	Explication
allumé	clignotant	Alarme relative à la température : Les produits congelés ne risquent pas de s'abîmer.
clignotant	clignotant	Avertissement (amorce de décongélation) Les produits congelés risquent de s'abîmer.
clignotant	allumé	Avertissement (amorce de décongélation) : Par le passé, la température a trop monté. Les produits congelés risquent de s'abîmer.

Avertissement (amorçage de décongélation)

Si le goût, l'odeur et l'aspect n'ont pas changé, vous pouvez recongeler ces produits alimentaires après les avoir faits cuire ou rôtir.

N'utilisez pas la durée de conservation dans son intégralité.

Alarme relative à la température

Ce signal sonore peut s'enclencher dans les cas ci-après, sans que cela signifie que les produits risquent de s'abîmer :

- Lors de la mise en service de l'appareil.
- Lors du rangement de grandes quantités de produits frais.
- Lorsque la porte du compartiment congélateur est restée trop longtemps ouverte.

Éteindre l'alarme sonore

Fig. 2

Le fait d'appuyer sur la touche d'alarme 2 coupe l'alarme sonore et l'affichage se remet en veille.

Contenance utile

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

Compartiment réfrigérateur

Température réglable entre +3 °C et +8 °C. Nous vous recommandons une température de +4 °C.

Utiliser le compartiment réfrigérateur pour

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

Rangement des denrées

Précautions à prendre lors du rangement

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

Super-réfrigération

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

Activez la super-réfrigération par exemple :

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

Allumage et extinction

Fig. 2

Appuyez sur la touche **6** « Super ».

Le voyant de la touche est allumé si vous avez activé la super-réfrigération.

Le compartiment fraîcheur

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

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

Tiroir à fraîcheur humide

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

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

Produits adaptés à cette forme de stockage :

Dans les tiroirs fraîcheur :

Fig. 1/15

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

En tiroir à fraîcheur humide :

Fig. 1/17

Légumes (par ex. les carottes, betteraves rouges, céleri, radis, asperges, poireaux, épinards, tomates mûres, pois frais, etc.)

Variétés de choux (telles que les choux-fleurs, choux-raves, brocolis, choux frisés, etc.)

Herbes culinaires (comme la ciboulette, l'aneth, le persil, etc.)

Fruits (de production locale !)

(Fruits tropicaux : figes et grenades uniquement)

Champignons

Variétés de salade (comme la mâche, la laitue, la trévisse, la chicorée, etc.).

Produits adaptés au compartiment fraîcheur :

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

Attention lors de l'achat de produits alimentaires :

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

Durées de stockage (à 0 °C)

suivant la qualité de départ

Saucisses, charcuterie en tranches, viande rouge, abats, poisson, lait frais, fromage blanc	jusqu'à 7 jours
Viande en petits morceaux, saucisses à griller, champignons, salades, légumes à feuilles	jusqu'à 10 jours
Viande en gros morceaux, plats pré cuisinés	jusqu'à 15 jours
Charcuterie fumée ou salée, chou	jusqu'à 20 jours
Viande en gros morceaux, viande de bœuf, de gibier après traitement à la chaleur, légumes secs	jusqu'à 30 jours

Le compartiment congélateur

Utilisation du compartiment congélateur

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

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

Congélation et rangement de produits surgelés

Achat de produits surgelés

Leur emballage doit être intact.

La date de conservation ne doit pas être dépassée.

La température indiquée par le thermomètre du congélateur commercial ne doit pas être supérieure à -18°C .

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

Rangement des produits surgelés

- Enfoncez bien les tiroirs de congélation jusqu'à la butée. C'est important pour que l'air puisse bien circuler.
- S'il faut ranger une grande quantité d'aliments, vous pouvez empiler les produits alimentaires directement sur les grilles de congélation et au bas du compartiment congélateur. Pour ce faire, retirez tous les bacs de produits congelés. Tirez-les à vous jusqu'à la butée, soulevez l'avant des bacs et retirez-les **Fig. 4**.

Congélation de produits frais

Congeler soi-même les aliments

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

Se prêtent à la congélation :

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

Ne se prêtent pas à la congélation :

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

Blanchiment des fruits et légumes

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

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

Congeler les aliments

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

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

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

Capacité de congélation max.

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

Pour emballer correctement :

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

Emballages corrects :

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

Ces produits sont en vente dans le commerce spécialisé.

Emballages inadaptés :

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

Pour obturer les emballages, utilisez des :

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

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

Durée de conservation des produits surgelés

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

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

Supercongélation

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

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

Allumage et extinction**Fig. 2**

Appuyez sur la touche **3** « super ».

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

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

Décongélation de produits surgelés

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

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

Remarque

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

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

Equipement

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

Soulevez le rangement en contre-porte puis extrayez-le. **Fig. 6**

Equipement spécial

selon le modèle

Clayette à bouteilles

Fig. 7

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

Porte-bouteilles

Fig. 8

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

Bac à glaçons

Fig. 9

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

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

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

Calendrier

Fig. 10/A

Les nombres juxtaposés aux symboles indiquent la durée admissible en mois pour un produit surgelé donné. Respectez la date de fabrication ou la date-limite de conservation figurant sur les emballages des produits surgelés vendus dans le commerce.

Accumulateurs de froid

Fig. 10/B

Lors d'une coupure de courant ou en cas de panne, les accumulateurs de froid retardent le réchauffement des produits surgelés stockés dans l'appareil. Pour obtenir la plus longue durée de conservation, placez l'accumulateur dans le tiroir du haut, directement sur les produits alimentaires.

Pour économiser de la place, vous pouvez ranger chaque accumulateur dans le casier en contre-porte.

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.

Eteindre l'appareil

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

Remisage longue durée de l'appareil

Si l'appareil doit rester longtemps sans servir :

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

Si vous dégivrez l'appareil

Compartiment réfrigérateur

La décongélation a lieu automatiquement.

L'eau de dégivrage s'écoule par les rigoles à cet effet et par le trou d'écoulement pour gagner la zone d'évaporation de l'appareil.

Compartiment congélateur

Grâce au système NoFrost entièrement automatique, le compartiment congélateur ne se couvre pas de givre. La nécessité de dégivrer disparaît.

Nettoyage de l'appareil

Attention !

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

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

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

Procédure :

- Éteignez l'appareil avant de le nettoyer.
- Débranchez la fiche mâle du secteur ou ramenez le disjoncteur en position éteinte !
- Ne nettoyez l'appareil qu'avec un chiffon doux, de l'eau tiède et du produit à vaisselle présentant un pH neutre. L'eau de nettoyage ne doit pas pénétrer dans l'éclairage.
- N'essuyez le joint de porte qu'avec un chiffon et de l'eau propre ; ensuite, séchez-le à fond.
- Veillez à ce que l'eau de nettoyage ne traverse pas le trou d'écoulement et ne pénètre pas dans la zone d'évaporation.
- Après le nettoyage : rebranchez la fiche mâle de l'appareil puis réenclenchez-le.

Remarques

Nettoyez régulièrement la rigole d'écoulement, **Fig. 11**, et la goutte collectrice afin que l'eau de condensation puisse s'écouler librement. Nettoyez la rigole avec un bâtonnet ou assimilé.

Pour des raisons techniques de fonctionnement, il faut réintroduire le bouchon dans l'orifice d'écoulement du compartiment réfrigérateur après le nettoyage.

Nettoyage du compartiment fraîcheur

Extraction des bacs

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

Retrait du filtre à humidité

Le filtre à humidité, **Fig. 11/16**, situé au-dessus du tiroir à fraîcheur humide peut être retiré pour le nettoyer. Pour ce faire, commencez par extraire le tiroir à fraîcheur humide. Ensuite, soulevez le filtre à humidité puis extrayez-le. Soulevez le couvercle du filtre, **Fig. 13**, extrayez ce dernier, nettoyez-le dans de l'eau tiède, laissez-le sécher puis réassemblez-le.

Consignes générales pour le nettoyage des surfaces de l'appareil

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

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

Economies d'énergie

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

Bruits de fonctionnement

Bruits parfaitement normaux

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

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

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

Éviter la génération de bruits

L'appareil ne repose pas d'aplomb

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

L'appareil touche quelque chose

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

Les tiroirs ou surfaces de rangement vacillent ou se coincent

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

Des bouteilles ou récipients se touchent

Eloignez légèrement les bouteilles ou récipients les uns des autres.

Remédier soi même aux petites pannes

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

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

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

Dérangement	Cause possible	Remède
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.	Vérifiez si la prise est sous tension. Le disjoncteur doit se trouver en position armée.
Les petits voyants de température, Fig. 2/5 ou Fig 2/8, clignotent.	<p>Vous avez ouvert fréquemment la porte.</p> <p>Vous avez rangé une grande quantité de produits alimentaires.</p>	<p>N'ouvrez pas la porte inutilement.</p> <p>Enclenchez la supercongélation avant de ranger ces produits.</p>
Une alarme sonore retentit, le petit voyant de température clignote. Fig. 2/5	<p>Dérangement : température excessive dans le compartiment congélateur!</p> <p>Les produits surgelés risquent de s'abîmer !</p>	Voir le chapitre « Alarme sonore ».

Dérangement	Cause possible	Remède
L'éclairage intérieur ne fonctionne pas.	L'interrupteur de l'éclairage est coincé. Fig. 1/10	Vérifiez s'il peut s'enfoncer.
Le fond du compartiment de réfrigération est mouillé.	Le tuyau d'écoulement de l'eau de condensation est bouché.	Nettoyez la rigole d'écoulement de l'eau de condensation et le tuyau d'écoulement voir Nettoyage de l'appareil. Fig. 11
	Absence du bouchon obturant l'orifice par où s'écoule l'eau du dégivrage.	Mettez le bouchon en place.
La température régnant dans le compartiment fraîcheur est trop basse ou trop élevée.	Le réglage fixe est trop élevé ou trop bas (par exemple en présence de givre dans le compartiment fraîcheur).	<p>Il est possible de hausser ou réduire de 2 niveaux la température régnant dans le compartiment fraîcheur. Si la barre lumineuse a été réglée sur le niveau 5, la température dans le compartiment fraîcheur est proche de 0 °C.</p> <p>Les chiffres sur la barre lumineuse ne représentent pas les températures dans le compartiment fraîcheur.</p> <p>Niveau 3 – Réglage sur la température la plus basse Niveau 8 – Réglage sur la température la plus élevée</p> <p>Appuyez 3 secondes sur la touche, Fig. 2/6, jusqu'à ce qu'un bip sonore retentisse. Le voyant 8 vacille.</p> <p>Modifiez le réglage par la touche 7.</p> <p>La température réglée est mémorisée au bout d'une minute.</p>

Service après-vente

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

Vous trouverez ces indications sur la plaque signalétique. **Fig. 14**

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

Avvertenze per lo smaltimento

Smaltimento dell'imballaggio

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

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

Rottamazione dell'apparecchio fuori uso

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



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

Pericolo

In caso di apparecchi fuori uso

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

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

Avvertenze di sicurezza e pericolo

Prima di mettere in funzione l'apparecchio

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

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

Sicurezza tecnica

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

In caso di danni

- Tenere lontano dall'apparecchio fiamma o fonti di accensione.
- Ventilare bene l'ambiente per alcuni minuti.
- Spegnerne l'apparecchio, estrarre la spina di alimentazione o disinserire il dispositivo di sicurezza.
- Informare il servizio assistenza clienti.

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

Ogni 8 g di refrigerante l'ambiente deve disporre di un volume minimo di 1 m³. La quantità di refrigerante del vostro apparecchio è indicata sulla targhetta d'identificazione nell'interno dell'apparecchio.

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

Nell'uso

- Non usare mai apparecchi elettrici nell'interno di questo apparecchio (per es. apparecchi di riscaldamento, produttori di ghiaccio elettrici ecc.).
Pericolo di esplosione!
- Non sbrinare o pulire mai l'apparecchio con una pulitrice a vapore. Il vapore può raggiungere parti elettriche e provocare un cortocircuito.

Pericolo di scarica elettrica!

- Non utilizzare oggetti appuntiti o affilati per rimuovere gli strati di brina e di ghiaccio.
Così facendo si possono danneggiare i tubi del refrigerante. Il refrigerante che fuoriesce a spruzzi può incendiarsi o ferire gli occhi.
- Non conservare nell'apparecchio prodotti contenenti propellenti gassosi combustibili (per es. bombolette spray) e sostanze esplosive.
Pericolo di esplosione!
- Non usare impropriamente lo zoccolo, i cassettei estraibili, le porte ecc. come pedana d'appoggio oppure come sostegno.
- Per lo sbrinamento e la pulizia dell'apparecchio, spegnere, estrarre la spina di alimentazione o disinserire il dispositivo di sicurezza.
Tirare direttamente la spina non il cavo di alimentazione.
- Conservare alcool ad alta gradazione solo ermeticamente chiuso ed in posizione verticale.
- Non sporcare le parti di materiale plastico e la guarnizione della porta con olio o grasso. Altrimenti le parti di materiale plastico e la guarnizione della porta diventano porose.
- Non coprire né ostruire le aperture di entrata ed uscita dell'aria per l'apparecchio.
- Le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o psichiche o con insufficienti conoscenze devono usare questo apparecchio solo sotto sorveglianza o con dettagliate istruzioni.
- Non conservare nel congelatore liquidi in bottiglia e lattine (specialmente le bevande contenenti anidride carbonica). Bottiglie e lattine possono esplodere!

- Non mettere subito in bocca alimenti congelati appena presi dal congelatore.

Pericolo di ustioni!

- Evitare il contatto prolungato delle mani con alimenti congelati, ghiaccio o tubi dell'evaporatore ecc.

Pericolo di ustioni!

Bambini in casa

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

Norme generali

L'apparecchio è idoneo

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

L'apparecchio è destinato all'uso domestico.

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

L'ermeticità del circuito di raffreddamento è stata controllata.

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

Collegare l'apparecchio

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

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

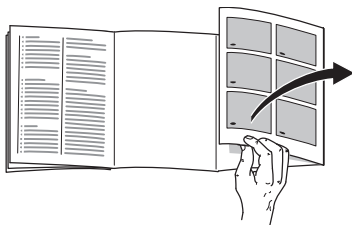
La presa deve essere liberamente accessibile. Collegare l'apparecchio alla corrente alternata a 220–240 V/50 Hz tramite una presa installata a norma. La presa deve essere protetta con un dispositivo di sicurezza da 10 A a 16 A.

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

⚠ Pericolo

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

Conoscere l'apparecchio



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

Tenere conto di possibili differenze nelle figure.

Figura 1

- 1-9 Pannello comandi
- 10 Interruttore luce
- 11 Illuminazione interna
- 12 Ripiani nel frigorifero
- 13 Aperture di uscita aria
- 14 Balconcino portauova
- 15 Cassetti a 0 °C
- 16 Filtro umidità
- 17 Cassetto umidità
- 18 Cassetti surgelati
- 19 Scomparto per burro e formaggio
- 20 Balconcini per tubetti e lattine
- 21 Ripiano per bottiglie grandi
- 22 Accumulatori del freddo
- 23 Calendario di congelamento

- A **Frigorifero**
(Regolabile da +3 °C a +8 °C)
- B **Vano a 0 °C**
(vicino a 0 °C)
- C **Congelatore**
(Regolabile da -16 °C a -24 °C)

Pannello comandi

Figura 2

- 1 **Pulsante Acceso/Spento**
Serve per accendere e spegnere l'intero apparecchio.
- 2 **Pulsante di allarme**
Serve per disattivare il segnale acustico (vedi capitolo «Segnale acustico»).
- 3 **Pulsante «super» congelatore**
Dispositivo per attivare o disattivare il super-congelamento.
- 4 **Pulsante di regolazione temperatura congelatore**
Con il pulsante si regola la temperatura del congelatore.
- 5 **Indicatore temperatura del congelatore**
I numeri corrispondono alle temperature del congelatore regolate in °C.
- 6 **Pulsante «super» frigorifero**
Dispositivo per attivare o disattivare il super-raffreddamento nel frigorifero.
- 7 **Pulsante di regolazione temperatura frigorifero**
Con il pulsante si regola la temperatura del frigorifero.

8 Indicatore temperatura frigorifero

I numeri corrispondono alle temperature del frigorifero regolate in °C.

9 Spia di funzionamento

La spia di funzionamento è accesa quando l'apparecchio è in funzione.

Attenzione alla temperatura ambiente ed alla ventilazione

La classe climatica è riportata sulla targhetta d'identificazione. Essa indica i limiti di temperatura entro i quali l'apparecchio può funzionare. La targhetta portadati si trova a sinistra sotto il congelatore.

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

Ventilazione

Figura 3

L'aria sulla parete posteriore dell'apparecchio si riscalda. L'aria riscaldata deve poter defluire liberamente. Altrimenti il frigorifero deve lavorare più a lungo. Ciò aumenta il consumo di energia elettrica.

Perciò: evitare assolutamente di coprire o di ostruire le aperture di afflusso e deflusso dell'aria!

Accendere l'apparecchio

Figura 2

Premere il pulsante Acceso/Spento **1**. Il segnale acustico della temperatura viene disattivato, premendo il pulsante di allarme **2**.

La spia di funzionamento **9** è accesa quando l'apparecchio è in funzione.

L'indice della temperatura lampeggia e la spia del pulsante Alarm è accesa sintanto che l'apparecchio non ha raggiunto la temperatura selezionata.

L'illuminazione interna nel vano frigorifero è accesa quando la porta è aperta.

Nota

Premendo l'interruttore di illuminazione a porta aperta, **figura 1/10**, l'illuminazione interna e le spie sul pannello di comando si spengono.

All'origine sono consigliate le seguenti temperature:

Frigorifero:	+4 °C
Vano con temperatura:	intorno a 0 °C
Congelatore:	-18 °C

Regolare la temperatura

Figura 2

Frigorifero

(regolabile da +3 °C a +8 °C)

Premere ripetutamente il pulsante di regolazione temperatura **7** finché non è impostata la temperatura del frigorifero desiderata. L'ultimo valore regolato viene memorizzato.

La temperatura regolata viene visualizzata nel display **8**.

La regolazione consigliata è +4 °C.

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

Vano a 0 °C

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

Congelatore

(regolabile da -16 °C a -24 °C)

Premere ripetutamente il pulsante di regolazione temperatura **4** finché non è impostata la temperatura del congelatore desiderata. L'ultimo valore regolato viene memorizzato.

La temperatura regolata viene visualizzata nel display **5**.

Nel congelatore consigliamo una regolazione di -18 °C.

Il segnale acustico

Segnale acustico porta

L'allarme acustico porta si attiva se la porta dell'apparecchio è aperta per oltre un minuto. Viene emesso un segnale acustico di avviso continuo.

Segnale acustico temperatura

Il segnale acustico di temperatura si attiva se la temperatura nel congelatore aumenta troppo.

Pulsante di allarme	Dispaly temperatura	Spiegazione
acceso	intermittente	Avviso temperatura: Gli alimenti congelati non sono in pericolo.
intermittente	intermittente	Avviso d'inizio scongelamento: I surgelati sono in pericolo.
intermittente	acceso	Avviso d'inizio scongelamento: In precedenza la temperatura è umentata troppo. I surgelati sono in pericolo.

Avviso d'inizio scongelamento:

Se il gusto, l'odore e l'aspetto sono invariati, gli alimenti possono essere di nuovo congelati dopo la preparazione mediante cottura o arrosto.

Non utilizzare più interamente la durata max. di conservazione.

Avviso temperatura

Senza pericolo per gli alimenti surgelati il segnale acustico può essere emesso:

- Alla messa in funzione dell'apparecchio.
- All'introduzione di grandi quantità di alimenti freschi.
- Quando si tiene aperta troppo a lungo la porta del congelatore.

Disattivare il segnale acustico

Figura 2

Premendo il pulsante di allarme 2 il segnale acustico si disattiva e la spia viene rimessa in stand-by.

Capacità utile totale

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

Il vano frigorifero

Regolabile da +3 °C a +8 °C. Consigliamo una temperatura di +4 °C.

Utilizzazione del vano frigorifero

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

Sistemare gli alimenti

Considerare nella sistemazione

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

Super-raffreddamento

Durante il raffreddamento rapido il vano frigorifero è raffreddato quanto più possibile per ca. 6 ore. In seguito viene regolato automaticamente alla temperatura impostata prima del raffreddamento rapido.

Inserire il raffreddamento rapido per es.:

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

Accendere e spegnere

Figura 2

Premere il pulsante «Super» 6.

Il pulsante è acceso quando il super-raffreddamento è inserito.

Il vano a 0 °C

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

Tutto nel vano a 0 °C si conserva fresco e con sicurezza per un tempo tre volte più lungo.

Cassetto umidità

Il cassetto umidità **figura 1/17** è coperto con un filtro speciale, che fa passare l'aria ma trattiene l'umidità. Grazie a ciò nel cassetto umidità, in funzione del carico, vi è una umidità dell'aria fino al 90%; Condizioni ideali per tutto ciò che proviene dal giardino e dal campo, come insalata, verdura, frutta, funghi ed erbe aromatiche.

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

Sono idonei per la conservazione a 0 °C:

Nei cassetti a 0 °C:

Figura 1/15

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

Nel cassetto umidità:

Figura 1/17

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

Non sono idonei per la conservazione:

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

Tenere presente all'acquisto di alimenti:

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

Tempi di conservazione (a 0 °C)

a seconda della qualità iniziale

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

Il vano congelatore

Utilizzare il vano congelatore

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

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

Congelare e conservare alimenti surgelati

Acquisto di alimenti surgelati

La confezione non deve essere danneggiata.

Fare attenzione alla data di scadenza.

La temperatura nel contenitore di vendita deve essere -18 °C o più bassa.

Trasportare gli alimenti surgelati possibilmente in una borsa termica e metterli subito nel vano congelatore.

Conservazione degli alimenti congelati

- Per la corretta circolazione dell'aria all'interno dell'apparecchio, è importante spingere fino in fondo i cassetti per i prodotti congelati.
- Se si vogliono conservare molti alimenti, si possono disporre gli alimenti direttamente sulle griglie di congelamento e sul fondo del congelatore. A tal fine togliere tutti i cassetti per surgelati. Estrarre i cassetti fino all'arresto, sollevarli avanti ed estrarli **Figura 4**.

Congelamento di alimenti freschi

Congelare in proprio alimenti

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

Sono adatti per il congelamento:

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

Non sono adatti per il congelamento:

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

Scottare verdura e frutta

Per conservare colore, gusto, aroma e vitamina «C», scottare la verdura e la frutta prima del congelamento.

Per la scottatura immergere verdura e frutta per breve tempo in acqua bollente.

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

Congelare alimenti

Utilizzare per il congelamento solo alimenti freschi ed integri.

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

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

Max. potenza di congelamento

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

Confezionamento corretto:

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

Materiali adatti per il confezionamento:

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

Materiali inadatti per il confezionamento:

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

Materiali adatti per la chiusura:

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

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

Durata di conservazione dei surgelati

Dipende dal tipo di alimento.
A temperatura media:

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

Super-congelamento

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

Per prevenire un aumento indesiderato della temperatura, in concomitanza all'introduzione di alimenti freschi, attivare il super-congelamento qualche ora prima di introdurre gli alimenti freschi.

Accendere e spegnere

Figura 2

Premere il pulsante «super» 3.

Quando il super-congelamento è inserito il pulsante è acceso.

Il super-congelamento si disattiva automaticamente dopo 2½ giorni.

Scongelamento di alimenti congelati

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

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

Avvertenza

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

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

Dotazione

I ripiani del vano interno ed i balconcini della porta possono essere spostati secondo la necessità: tirare il ripiano o balconcino verso avanti, abbassarlo e ruotarlo lateralmente. **Figura 5**
Sollevare il balconcino o ripiano ed estrarlo. **Figura 6**

Dotazione speciale

non in tutti i modelli

Ripiano bottiglie

Figura 7

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

Fermabottiglie

Figura 8

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

Vaschetta per ghiaccio

Figura 9

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

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

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

Calendario di congelamento

Figura 10/A

I numeri accanto ai simboli indicano in mesi la durata di conservazione ammessa per il prodotto congelato. Per i prodotti surgelati, distribuiti nel commercio, si deve osservare la data di produzione o la data di scadenza.

Accumulatori del freddo

Figura 10/B

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

Per risparmiare spazio, l'accumulatore può essere conservato nello scomparto della porta.

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

Spegnere l'apparecchio

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

Mettere fuori servizio l'apparecchio

Se l'apparecchio resta inutilizzato per un lungo periodo:

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

Scongelamento

Frigorifero

Lo sbrinamento è automatico.

L'acqua di sbrinamento defluisce, attraverso i convogliatori e il foro di scarico, verso la vaschetta di evaporazione dell'apparecchio.

Congelatore

Grazie al sistema NoFrost, completamente automatico, nel congelatore non si forma ghiaccio. Uno sbrinamento non è più necessario.

Pulizia dell'apparecchio

Attenzione!

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

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

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

Procedere come segue:

- Prima di iniziare la pulizia spegnere l'apparecchio.
- Estrarre la spina di alimentazione o disinserire il dispositivo elettrico di sicurezza!
- Pulire l'apparecchio con un panno morbido e acqua tiepida leggermente saponata. Evitare che l'acqua penetri nell'unità di illuminazione.
- Lavare la guarnizione della porta solo con acqua ed asciugarla con cura.
- Evitare che l'acqua di lavaggio defluisca attraverso il foro di scarico che conduce alla vaschetta di evaporazione.
- Dopo la pulizia: ricollegare ed accendere l'apparecchio.

Note

Pulire regolarmente il convogliatore dell'acqua di sbrinamento ed il foro di scarico, **figura 11**, affinché l'acqua di sbrinamento possa defluire liberamente. Pulire con un bastoncino o simile il convogliatore dell'acqua di sbrinamento.

Il tappo di chiusura del foro di drenaggio del frigorifero, per motivi tecnici di funzionalità, deve essere ricollocato nella sua sede al termine delle attività di pulizia.

Pulizia del vano a 0 °C

Estrazione dei cassetti

Estrarre completamente i cassetti, sollevarli e rimuoverli. **Figura 12**
Nella fase di inserimento dei cassetti, poggiarli sulle guide scorrevoli e spingerli nel vano (i cassetti s'innestano nelle loro guide).

Estrazione dei filtro umidità

Anche il filtro umidità, **figura 11/16**, posto sopra al cassetto può essere estratto per la pulizia. Togliere innanzitutto il cassetto, sollevare il filtro ed estrarlo dal suo alloggiamento.
Sollevare il coperchio del filtro, **figura 13**, estrarre il filtro, lavarlo in acqua tiepida, lasciarlo asciugare e rimontarlo.

Istruzioni generali per la cura delle superfici dell'apparecchio

Lavare le superfici dell'apparecchio con acqua tiepida leggermente saponata. Dopo il lavaggio asciugare con cura.

Risparmiare energia

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

Rumori di funzionamento

Rumori normali

Ronzio – il gruppo frigorifero è in funzione.

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

Scatto – il motore si accende o si spegne.

Evitare i rumori

L'appoggio dell'apparecchio non è stabile

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

L'apparecchio è in contatto laterale

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

Cassetti o ripiani traballano o sono incastrati

Controllare gli elementi estraibili ed eventualmente riposizionarli.

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

Separare le bottiglie o i contenitori.

Eliminare 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 di sicurezza; la spina d'alimentazione non è inserita correttamente.	Controllare se vi è energia elettrica, il dispositivo di sicurezza deve essere inserito.
Le spie temperatura, figura 2/5 o figura 2/8, lampeggiano.	Frequente apertura della porta dell'apparecchio. Sono stati introdotti molti alimenti.	Non aprire inutilmente la porta. Prima dell'introduzione accendere il superfreezer.
Viene emesso un segnale acustico, la spia temperatura lampeggia. Figura 2/5	Guasto – nel congelatore la temperatura è troppo alta! Pericolo per gli alimenti!	Vedi capitolo «Segnale acustico».

Guasto	Causa possibile	Rimedio
L'illuminazione interna non funziona.	Interruttore bloccato. Figura 1/10	Controllare la sua funzione.
Il fondo del vano frigorifero è bagnato.	Il tubo di scarico dell'acqua di sbrinamento è otturato.	Pulire il convogliatore dell'acqua di sbrinamento ed il tubo di scarico, vedi Pulire l'apparecchio. Figura 11
	Manca il tappo al foro di scarico dell'acqua di sbrinamento.	Inserire il tappo.
La temperatura nel vano a 0 °C è troppo fredda o calda.	L'impostazione selezionata è tarata troppo alta o bassa (per es. in caso di gelo nel vano a 0 °C).	La temperatura nel vano a 0° può essere aumentata o diminuita di 2 unità. Se la barra luminosa è in corrispondenza del numero 5, il vano a zero gradi avrà una temperatura intorno a 0 °C.
		<p>I valori della barra luminosa non corrispondono necessariamente alle temperature nel vano a 0°.</p> <p>Numero 3 – regolazione della temperatura più fredda Numero 8 – regolazione della temperatura più calda</p> <p>Mantenere premuto per 3 secondi il pulsante, figura 2/6, finché non viene emesso un segnale acustico «bip»; la spia 8 lampeggia. Tramite il pulsante 7, variare le impostazioni.</p> <p>Trascorso un minuto la temperatura impostata viene memorizzata.</p>

Servizio assistenza clienti

Trovate un centro d'assistenza clienti a voi vicino nell'elenco telefonico oppure nell'elenco del servizio assistenza clienti. Indicate al servizio assistenza clienti la sigla del prodotto (**E-Nr.**) e il numero di fabbricazione (**FD-Nr.**) dell'apparecchio.

Trovate questi dati sulla targhetta d'identificazione. **Figura 14**

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

Aanwijzingen over de afvoer

Afvoeren van de verpakking van uw nieuwe apparaat

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

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

Afvoer van het oude apparaat

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

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

Waarschuwing

Bij afgedankte apparaten

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

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

Veiligheidsbepalingen en waarschuwingen

Voordat u het apparaat in gebruik neemt

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

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

Technische veiligheid

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

Bij beschadiging

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

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

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

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

Bij het gebruik

- Nooit elektrische apparaten in het apparaat gebruiken (bijv. verwarmingsapparaten, elektrische ijsbereider etc.).
Kans op explosie!

- Het apparaat nooit met een stoomreiniger ontdooien of schoonmaken! De hete stoom kan in de elektrische onderdelen terechtkomen en kortsluiting veroorzaken.

Kans op een elektrische schok!

- Gebruik geen puntige of scherpe voorwerpen om een laag ijs of rijp te verwijderen.
Hierdoor kunt u de koelleidingen beschadigen. Koelmiddel dat naar buiten spuit kan vlam vatten of tot oogletsel leiden.
- Geen producten met brandbare drijfgassen (bijv. spuitbussen) en geen explosieve stoffen in het apparaat opslaan.
Gevaar voor explosie!
- Plint, uittrekbare manden of laden, deuren etc. niet als opstapje gebruiken of om op te leunen.
- Dranken met een hoog alcoholpercentage altijd goed afgesloten en staand bewaren.
- Om te ontdooien of te reinigen het apparaat uitschakelen, stekker uit het stopcontact trekken of de zekering uitschakelen resp. losdraaien. Altijd aan de stekker trekken, nooit aan de aansluitkabel.
- Zorg dat de kunststof delen en de deurafdichting niet met olie of vet in aanraking komen. Ze kunnen poreus worden.
- De be- en ontluchtingsopeningen van het apparaat nooit afdekken.
- Dit apparaat mag door personen met beperkte lichamelijke of geestelijke vermogens, motorische storingen of gebrekkige kennis alleen onder toezicht of na uitvoerige instructie gebruikt worden.
- Flessen en blikjes met vloeistoffen – vooral koolzuurhoudende dranken – niet in de diepvriesruimte opslaan. De flessen en blikjes kunnen springen!

- Diepvrieswaren nadat u ze uit de diepvriesruimte hebt gehaald, nooit onmiddellijk in de mond nemen.
Kans op verbranding!
- Langdurig contact van de handen met de diepvrieswaren, ijs of de leidingen van de verdampers enz. vermijden.
Kans op verbranding!

Kinderen in het huishouden

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

Algemene bepalingen

Het apparaat is geschikt

- voor het koelen van levensmiddelen.
- voor het bereiden van ijs.

Het apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik.

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

Het koelcircuit is op dichtheid gecontroleerd.

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

Apparaat aansluiten

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

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

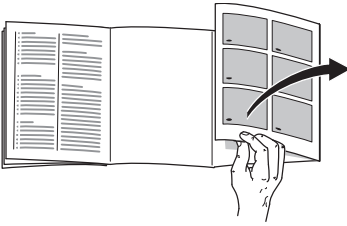
Het stopcontact moet gemakkelijk te bereiken zijn. Het apparaat uitsluitend via een volgens de voorschriften aangebracht, randgeaard stopcontact op 220–240 V/50 Hz wisselstroom aansluiten. Het stopcontact moet zijn beveiligd met een zekering van 10 A tot 16 A.

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

Waarschuwing

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

Kennismaking met het apparaat



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

Kleine afwijkingen in de afbeeldingen zijn mogelijk.

Afb. 1

- 1–9 Bedieningspaneel
- 10 Lichtschakelaar
- 11 Binnenverlichting
- 12 Legroosters/plateaus in de koelruimte
- 13 Luchtopening
- 14 Eierrekjes
- 15 Verskoelladen
- 16 Vochtfilter
- 17 Vochtlade
- 18 Diepvriesladen
- 19 Boter- en kaasvak
- 20 Voorraadvak voor tubes en blikjes
- 21 Vak voor grote flessen
- 22 Koude-accu
- 23 Diepvrieskalender

- A **Koelruimte**
(instelbaar van +3 °C tot +8 °C)
- B **Verskoelruimte**
(rond de 0 °C)
- C **Diepvriesruimte**
(instelbaar van –16 °C tot –24 °C)

Bedieningspaneel

Afb. 2

1 Toets Aan/Uit

Om het hele apparaat in en uit te schakelen.

2 Alarmtoets

Om het alarmsignaal uit te schakelen (Zie hoofdstuk „Alarmsignaal”).

3 Toets „super” diepvriesruimte

Om het supervriessysteem in en uit te schakelen.

4 Insteltoets temperatuur in de diepvriesruimte

Met de toets wordt de temperatuur van de diepvriesruimte ingesteld.

5 Temperatuurindicatie Diepvriesruimte

De cijfers komen overeen met de ingestelde temperaturen in de diepvriesruimte in °C.

6 Toets „super” koelruimte

Om het superkoelsysteem in en uit te schakelen.

7 Temperatuurinsteltoets koelruimte

Met de toets wordt de temperatuur van de koelruimte ingesteld.

8 Temperatuurindicatie koelruimte

De cijfers komen overeen met de ingestelde temperaturen in de koelruimte in °C.

9 Bedrijfsindicatie

De bedrijfsindicatie brandt als het apparaat in gebruik is.

Let op de omgevings-temperatuur en de beluchting

De klimaatklasse staat op het typeplaatje. Deze geeft aan binnen welke omgevings-temperaturen het apparaat gebruikt kan worden. Het typeplaatje bevindt zich links onderaan in de diepvriesruimte.

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

Beluchting

Afb. 3

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

Inschakelen van het apparaat

Afb. 2

Aan/Uit-toets **1** indrukken. Door de alarmtoets **2** in te drukken wordt het temperatuuralarmsignaal uitgeschakeld.

De bedrijfsindicatie **9** brandt als het apparaat in gebruik is.

De temperatuurindicaties knipperen en de indicatie van de Alarmtoets brandt tot in het apparaat de ingestelde temperaturen zijn bereikt.

Bij geopende deur brandt de binnenverlichting in de koelruimte.

Attentie!

Als de lichtschenkelaar, **afb. 1/10**, bij geopende deur wordt ingedrukt, gaan de binnenverlichting en de indicaties van het bedieningspaneel uit.

De fabriek adviseert de volgende temperaturen:

Koelruimte:	+4 °C
Verskoelruimte:	rond de 0 °C
Diepvriesruimte:	-18 °C

Instellen van de temperatuur

Afb. 2

Koelruimte

(van +3 °C tot +8 °C)

Temperatuur-insteltoets **7** 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 op indicatie **8** aangegeven.

Wij raden een instelling van +4 °C aan.

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

Verskoelruimte

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

Diepvriesruimte

(van -16 °C tot -24 °C)

Temperatuur-insteltoets **4** net zo vaak indrukken tot de gewenste temperatuur in de diepvriesruimte is ingesteld. De laatst ingestelde waarde wordt in het geheugen opgeslagen.

De ingestelde temperatuur wordt op indicatie **5** aangegeven.

Wij adviseren in de diepvriesruimte een instelling van -18 °C.

Alarmsignaal

Deuralarmsignaal

Het deur alarmsignaal wordt automatisch ingeschakeld als de deur van het apparaat langer dan een minuut openstaat. Er is permanent een alarmsignaal te horen.

Temperatuur-alarmsignaal

Het temperatuuralarmsignaal wordt ingeschakeld als het in de diepvriesruimte te warm is.

Toets „alarm”	Temperatuur-indicatie	Verklaring
brandt	knippert	Temperatuur-waarschuwing De diepvrieswaren lopen geen gevaar.
knippert	knippert	Ontdooi-waarschuwing: De diepvrieswaren lopen gevaar.
knippert	brandt	Ontdooi-waarschuwing: In het verleden was het te warm. De diepvrieswaren lopen gevaar.

Ontdooiwaarschuwing:

Als smaak, geur en uiterlijk onveranderd zijn, dan kunnen de levensmiddelen na koken of braden opnieuw worden ingevroren.

De maximale bewaartijd niet meer ten volle benutten.

Temperatuurwaarschuwing

Zonder gevaar voor de diepvrieswaren kan het alarmsignaal worden ingeschakeld:

- Bij het in gebruik nemen van het apparaat.
- Bij het inladen van grote hoeveelheden verse levensmiddelen.
- Als de deur van de diepvriesruimte te lang geopend werd.

Alarmsignaal uit te schakelen.

Afb. 2

Door indrukken van de alarmtoets **2** wordt het alarmsignaal uitgeschakeld en de indicatie opnieuw in paraatheid gebracht.

Netto-inhoud

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

De koelruimte

De temperatuur is instelbaar van +3 °C tot +8 °C. Wij adviseren een temperatuur van +4 °C.

Gebruik van de koelruimte

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

Levensmiddelen inruimen

Attentie bij het inruimen

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

Superkoelen

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

Het superkoelsysteem inschakelen bijv.:

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

In- en uitschakelen

Afb. 2

Toets „Super” **6** indrukken.

De toets brandt als het superkoelsysteem is ingeschakeld.

De verskoelruimte

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

In de verskoelruimte wordt alles veilig en drie keer zo lang vers bewaard.

Vochtlade

De vochtlade **afb. 11/17** wordt door een speciaal filter afgedekt dat wel lucht doorlaat maar ervoor zorgt dat het vocht in de lade blijft. Afhankelijk van de belading heerst hierdoor in de vochtlade een luchtvochtigheid tot max. 90%: een ideaal klimaat voor alles wat uit de tuin of van het land komt zoals sla, groente, fruit, champignons en kruiden.

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

Geschikt om vers te koelen:

In de verskoelladen:

Afb. 11/15

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

In de vochtlade:

Afb. 11/17

Groente (bijv. wortelen, rode bieten, selderij, radijsjes, asperges, prei, spinazie, rijpe tomaten, verse erwten enz.)

Koolsoorten (zoals bloemkool, koolrabi, spruitjes, broccoli, savooiekool etc.)

Kruiden (zoals bieslook, dille, peterselie etc.)

Fruit (uit eigen land!) (Zuidvruchten: alleen vijgen en granaatappelen)

Paddestoelen

Sla (zoals veldsla, kropsla, radicchio, witlof etc.).

Niet geschikt voor „verskoelen”:

Koudegevoelig fruit en groente zoals zuidvruchten, avocado's, papaya's, passievruchten, aubergines, komkommers, paprika, bovendien fruit dat moet narijpen, groene tomaten, aardappelen en harde kaas. De ideale bewaarplaats voor deze levensmiddelen is de koelruimte **afb. 11/A**.

Attentie bij het inkopen van levensmiddelen:

Voor de bewaartijd van de levensmiddelen is van belang dat ze vers zijn ingekocht.

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

Bewaartijden (bij 0 °C)

Afhankelijk van de kwaliteit op het moment van inkoop

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

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

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

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

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

De diepvriesruimte

De diepvriesruimte gebruiken

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

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

Invriezen en opslaan van diepvrieswaren

Inkopen van diepvriesproducten

De verpakking mag niet beschadigd zijn.

Controleer de houdbaarheidsdatum.

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

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

Diepvrieswaren opslaan

- Belangrijk voor een optimale luchtcirculatie in de diepvriesruimte: de diepvriesladen tot de aanslag erin schuiven.
- Als er veel levensmiddelen moeten worden opgeslagen, dan kunt u de levensmiddelen direct op diepvriesroosters en op de boden van de diepvriesruimte opstapelen. Hiertoe alle diepvriesladen eruit halen. De diepvriesladen tot de aanslag uittrekken, aan de voorkant iets optillen en eruit halen **afb. 4**.

Verse levensmiddelen invriezen

Levensmiddelen zelf invriezen

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

Geschikt om in te vriezen:

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

Niet geschikt om in te vriezen:

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

Blancheren van groente en fruit:

groente en fruit moeten vóór het invriezen geblancheerd worden om te voorkomen dat kleur, smaak, aroma en vitamine "C" verloren gaan.

Bij het blancheren wordt de groente of het fruit kort in kokend water gedompeld.

In de boekhandel zijn boeken over invriezen verkrijgbaar, waarin ook blancheren wordt beschreven.

Levensmiddelen invriezen

Gebruik uitsluitend verse levensmiddelen.

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

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

Maximale invriescapaciteit

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

Zo verpakt u op de juiste manier:

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

Voor verpakking geschikt:

kunststof, polyetheen en aluminiumfolie, diepvriesdozen.

Deze producten zijn in de handel verkrijgbaar.

Niet geschikt voor verpakking:

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

Als sluiting geschikt:

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

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

Bewaartijd van de diepvrieswaren

Afhankelijk van het soort levensmiddelen.
Bij een gemiddelde temperatuur:

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

Supervriezen

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

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

In- en uitschakelen

Afb. 2

Toets „super” 3 indrukken.

Is supervriezen ingeschakeld, dan licht de toets op.

Het supervriessysteem wordt na 2½ dag automatisch uitgeschakeld.

Ontdooien van diepvrieswaren

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

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

Attentie!

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

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

Uitvoering

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

Afb. 5

Vakken in de deur iets optillen en eruit halen. **Afb. 6**

Speciale uitvoering

niet bij alle modellen

Flessenrek

Afb. 7

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

Flessenhouder

Afb. 8

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

Ijsbakje

Afb. 9

Het ijsbakje voor $\frac{3}{4}$ met water vullen en in de diepvriesruimte zetten.
Het vastgevroren ijsbakje alleen met een bot voorwerp losmaken (steel van een lepel).

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

Diepvrieskalender

Afb. 10/A

De cijfers bij de symbolen geven de toelaatbare bewaartijd van de diepvrieswaren in maanden aan. Bij kant en klaar gekochte diepvriesproducten moet u altijd letten op de verpakkingsdatum of op de houdbaarheidsdatum.

Koude-accu

Afb. 10/B

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

Om ruimte te besparen kan de accu in het vak in de deur bewaard worden.

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

Uitschakelen van het apparaat

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

Buiten werking stellen van het apparaat

Als het apparaat langere tijd niet wordt gebruikt:

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

Ontdooien

Koelruimte

Het apparaat wordt automatisch ontdooid.

Het dooiwater loopt via de dooiwatergootjes en het afvoergaatje naar het verdampingsgedeelte van het apparaat.

Diepvriesruimte

Door het volledig automatische Nofrost-systeem blijft de vriesruimte ijsvrij.
Ontdooien is overbodig.

Schoonmaken van het apparaat

Attentie!

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

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

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

U gaat als volgt te werk:

- Vóór het schoonmaken het apparaat uitschakelen.
- Stekker uit het stopcontact trekken of de zekering losdraaien resp. uitschakelen!
- Het apparaat schoonmaken met een zachte doek en lauw water met een scheutje PH-neutraal schoonmaakmiddel. Het sop mag niet in de verlichting terechtkomen.
- Deurafdichting alleen met schoon water schoonmaken en grondig droogwrijven.
- Het sop mag niet via het afvoergaatje in het verdampingsgedeelte terechtkomen.
- Na het schoonmaken apparaat weer aansluiten en inschakelen.

Attentie

Dooiwatergootje en afvoergaatje, **afb. 11**, regelmatig schoonmaken, zodat het dooiwater ongehinderd kan weglopen. Dooiwatergootje met een staafje of iets dergelijks schoonmaken.

Het stopje in het afvoergaatje van de koelruimte moet er om technische redenen na het schoonmaken weer ingedrukt worden.

Schoonmaken van de verskoelruimte

Laden eruit halen

De laden helemaal uittrekken, iets optillen en eruit halen. **Afb. 12**

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

Vochtfilter eruit halen

Ook het vochtfilter, **afb. 11/16**, boven de vochtlade kan er om schoon te maken uitgehaald worden. Hiertoe eerst de vochtlade eruit halen. Hierna het vochtfilter iets optillen en eruit halen. De filterafdekking, **afb. 13**, eraf halen. Filter eruit halen, in lauw water reinigen, laten drogen en weer monteren.

Algemene aanwijzingen bij het onderhoud van oppervlakken van het apparaat

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

Na het schoonmaken grondig droogwrijven.

Energie besparen

- Het apparaat in een droge, goed te ventileren ruimte plaatsen. Niet direct in de zon of in de buurt van een warmtebron (verwarmingsradiator, fornuis etc.). Anders een isolerende plaat gebruiken.
- Warme gerechten en dranken buiten het apparaat laten afkoelen.
- De diepvrieswaren om te ontdooien in de koelkast leggen. De koude van de diepvrieswaren benutten om levensmiddelen te koelen.
- Deur van het apparaat zo kort mogelijk openen.
- De achterkant van het apparaat af en toe met een stofzuiger of borstel reinigen om toename van het energieverbruik te voorkomen.
- Benodigde afstand van 60 mm tot aan de achterwand aanhouden. Daardoor kan de verwarmde lucht ongehinderd wegtrekken.

Bedrijfsgeluiden

Heel normale geluiden

Gebrom – de koelmachine loopt.

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

Geklik – de motor wordt in- of uitgeschakeld.

Voorkomen van geluiden

Het apparaat staat niet waterpas

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

Het apparaat staat tegen een ander meubel of apparaat

Het apparaat van het meubel of apparaat ernaast wegschuiven.

De laden of legplateaus wiebelen of klemmen

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

Flessen of serviesgoed raken elkaar

De flessen of het serviesgoed los van elkaar zetten.

Kleine storingen zelf verhelpen

Voordat u de klantenservice belt:

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

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

Storing	Eventuele oorzaak	Oplossing
De temperatuur wijkt erg af van de instelling.		<p>In sommige gevallen is het voldoende om het apparaat gedurende 5 minuten uit te schakelen.</p> <p>Als de temperatuur te warm is: na enkele uren controleren of de temperatuur de temperatuurinstelling genaderd is.</p> <p>Als de temperatuur te koud is: de volgende dag de temperatuur nogmaals controleren.</p>
Geen enkele indicatie brandt.	Stroomuitval; de zekering is uitgeschakeld; de stekker zit niet goed in het stopcontact.	Controleer of er stroom is. De zekering moet zijn ingeschakeld.
De temperatuur-indicatie-lampjes, afb. 2/5 of afb. 2/8, knipperen.	<p>De deur van het apparaat werd te vaak geopend.</p> <p>Er werden veel levensmiddelen ingeladen.</p>	<p>Deur niet onnodig openen.</p> <p>Vóór het inladen van de levensmiddelen het supervriessysteem inschakelen.</p>
Een alarmsignaal is te horen, het temperatuur-indicatie-lampje knippert. Afb. 2/5	<p>Storing – in de diepvriesruimte is het te warm!</p> <p>Gevaar voor de diepvrieswaren!</p>	Zie hoofdstuk „Alarmsignaal”.

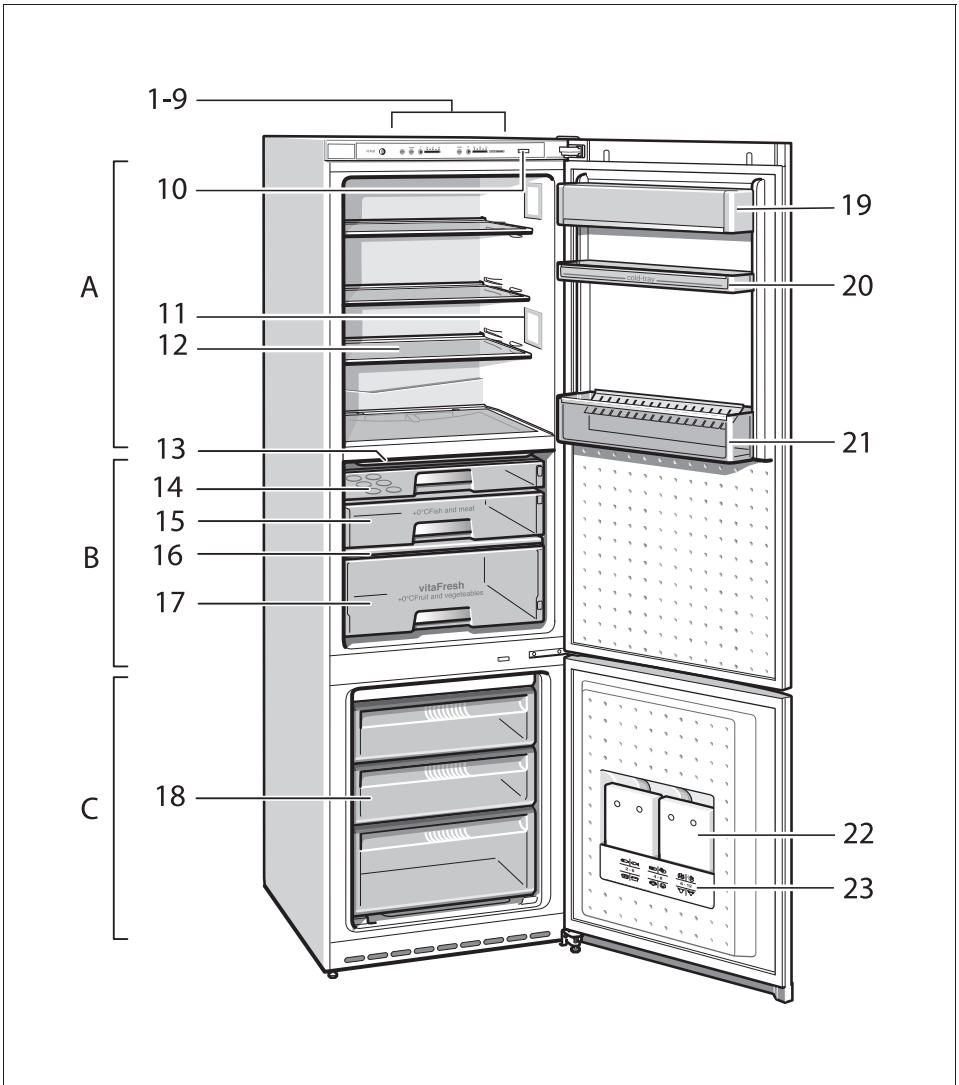
Storing	Eventuele oorzaak	Oplossing
De binnenverlichting functioneert niet.	De lichtsakelaar klemt. Afb. 1/10	Controleer of er beweging in zit.
De bodem van de koelruimte is nat.	Het dooiwaterafvoergootje is verstopt. Stopje van het dooiwaterafvoergaatje ontbreekt.	Dooiwatergootje en afvoergaatje schoonmaken zie Schoonmaken van het apparaat. Afb. 11 Stopje erin zetten.
De temperatuur in de verskoelruimte is te koud of te warm.	De vaste instelling is te hoog of te laag ingesteld (bijv. bij vorst in de verskoelruimte).	De temperatuur in de verskoelruimte kan 2 standen warmer of kouder gewijzigd worden. Als de lichtbalk op stand 5 is ingesteld, heeft de verskoelruimte een temperatuur van rond de 0 °C. De cijfers op de lichtbalk komen niet overeen met de temperaturen in de verskoelruimte. Stand 3 – koudste instelling Stand 8 – warmste instelling Toets, afb. 2/6 , gedurende 3 seconden indrukken tot er een pieptoon te horen is; indicatie 8 knippert. Met toets 7 de instelling wijzigen. Na een minuut wordt de ingestelde temperatuur opgeslagen.

Service dienst

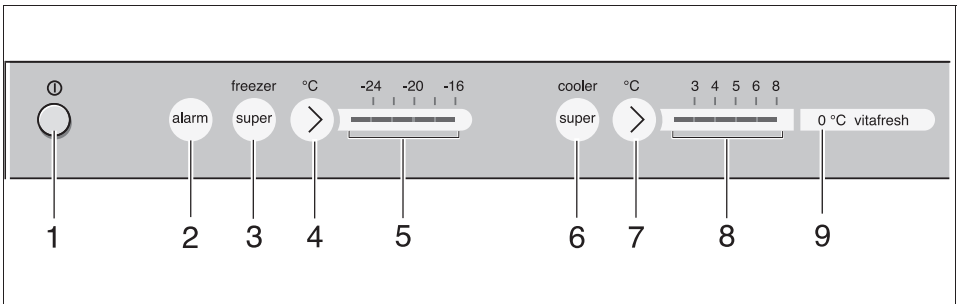
Adres en telefoonnummer van de Service dienst in uw omgeving kunt u vinden in het telefoonboek of in de meegeleverde brochure met service-adressen. Geef a.u.b. aan de Service dienst het E-nummer (**E-Nr.**) en het FD-nummer (**FD**) van het apparaat op.

U vindt deze gegevens op het typeplaatje. **Afb. 14**

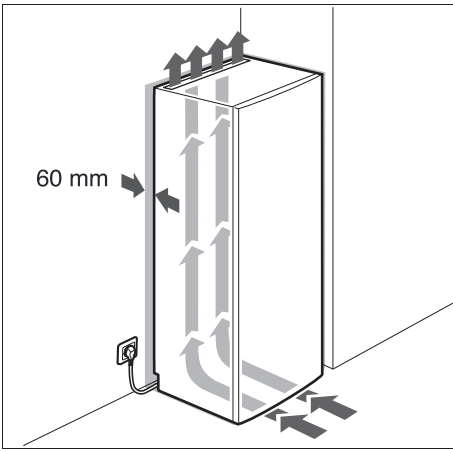
Door deze nummers aan de Service dienst door te geven voorkomt u onnodig heen en weer rijden van de monteur en de hieraan verbonden kosten. en de hieraan verbonden kosten.



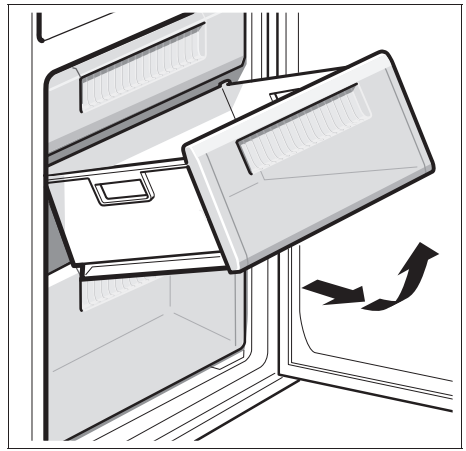
1



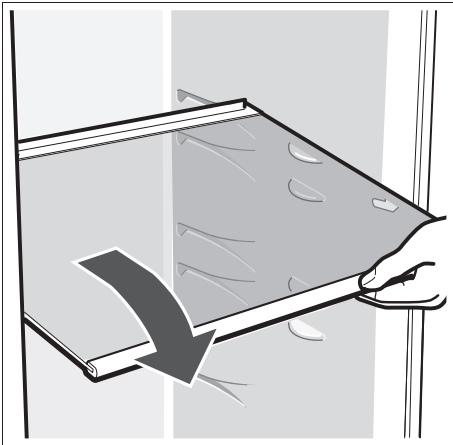
2



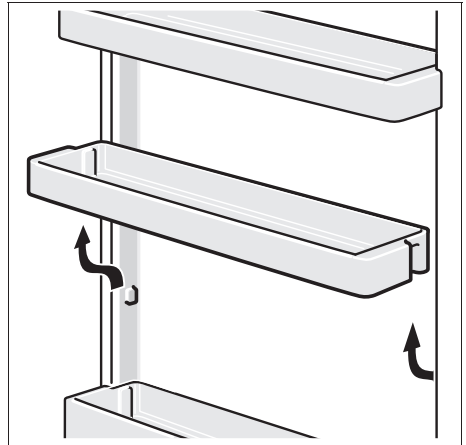
3



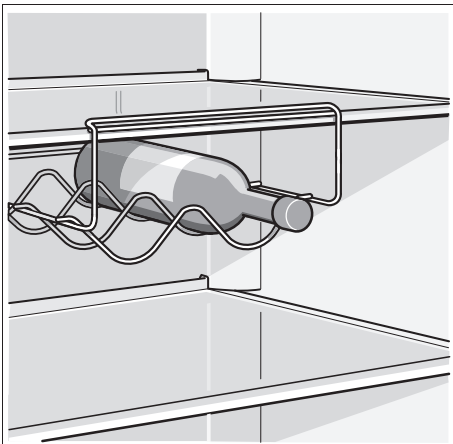
4



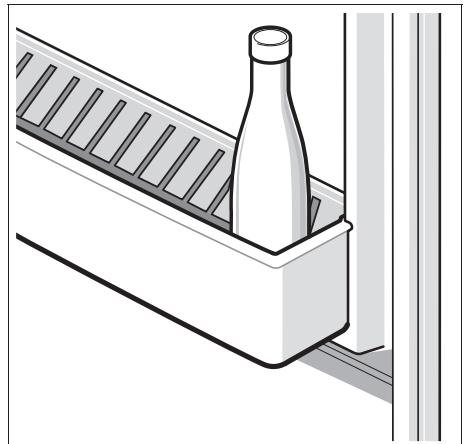
5



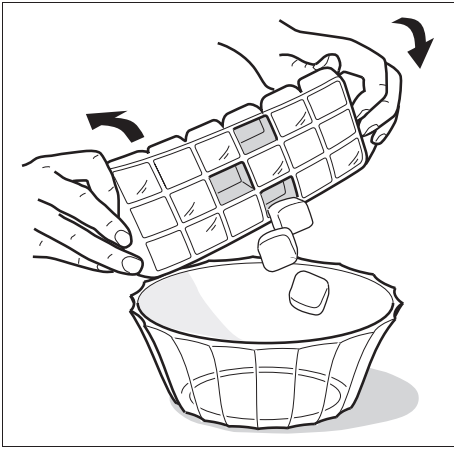
6



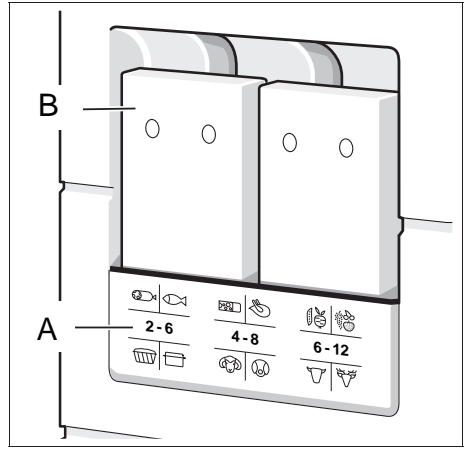
7



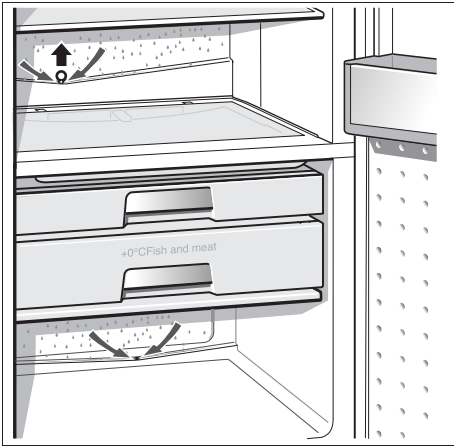
8



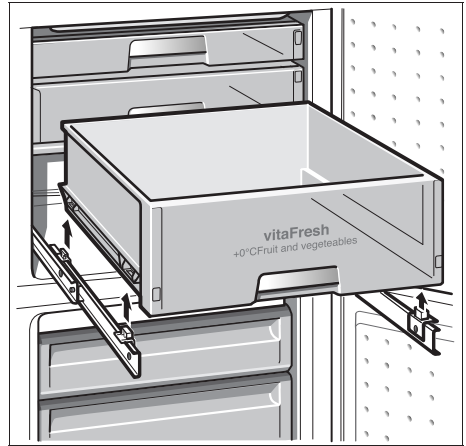
9



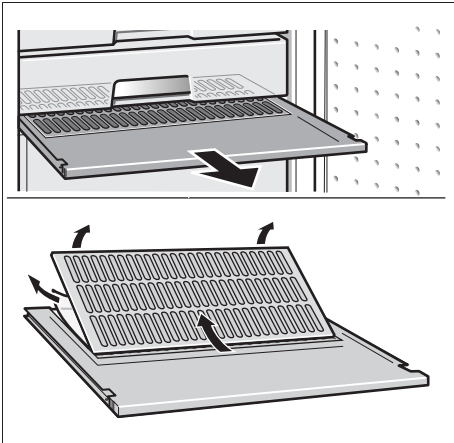
10



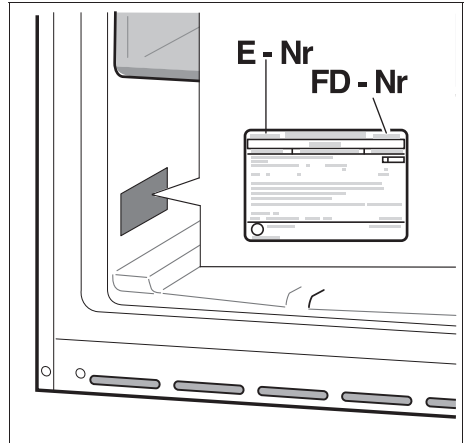
11



12



13



14

Bosch Infoteam (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen:

Tel.: **01805 304050*** oder unter **bosch-infoteam@bshg.com**

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

Nur für Deutschland gültig!

Änderungen vorbehalten.

Sous réserve de modifications.

Salvo modifichie.

Wijzigingen voorbehouden.

