

KGF..

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



BOSCH

de Inhaltsverzeichnis

Hinweise zur Entsorgung	5	Der Frischkühlraum	11
Sicherheits- und Warnhinweise	5	Der Gefrierraum	13
Gerät kennenlernen	7	Gefrieren und Lagern	13
Bedienblende	7	Ausstattung des Gefrierraums	13
Raumtemperatur und Belüftung beachten	8	Supergefrieren	14
Gerät anschließen	9	Lebensmittel einfrieren	14
Gerät einschalten	9	Gefriergut auftauen	14
Temperatur einstellen	10	Gerät ausschalten	15
Lebensmittel einordnen	10	Gerät reinigen	15
Ausstattung des Kühlraums	10	Energie sparen	16
Der Kühlraum	11	Betriebsgeräusche	16
Superkühlen	11	Kleine Störungen selbst beheben	17
		Kundendienst	19

en Index

Information concerning disposal	20	The fridge	27
Safety and warning information	20	Freezer compartment	28
Getting to know your appliance	22	Freezing and storing frozen food	28
Fascia	22	Features of the freezer compartment	29
Observe ambient temperature and ventilation	24	Fast freezing	29
Connecting the appliance	24	Freezing food	29
Switching on the appliance	25	Defrosting frozen produce	30
Selecting the temperature	25	Switching off the appliance	31
Arranging food in the appliance	25	Cleaning the appliance	31
Interior fittings of refrigerator compartment	26	Tips for saving energy	32
The refrigerator compartment	26	Operating noises	32
Super cooling	26	Eliminating minor faults yourself	33
		Customer service	35

fr Table des matières

Conseils pour la mise au rebut	36	Le compartiment congélateur	45
Consignes de sécurité et avertissements	37	Congélation et rangement de produits surgelés	45
Présentation de l'appareil	39	Équipement du compartiment congélateur	46
Bandeau de commande	39	Supercongélation	47
Contrôler la température ambiante et l'aération	41	Congélation des aliments	47
Branchement de l'appareil	41	Décongélation de produits surgelés	48
Enclenchement de l'appareil	42	Eteindre l'appareil	48
Réglage de la température	42	Nettoyage de l'appareil	49
Rangement des denrées	42	Economies d'énergie	50
Aménagement du compartiment réfrigérateur	43	Bruits de fonctionnement	50
Compartiment réfrigérateur	43	Remédier soi même aux petites pannes	51
Super-réfrigération	44	Service après-vente	53
Le compartiment fraîcheur	44		

it Istruzioni per l'uso

Avvertenze per lo smaltimento	54	Il vano congelatore	62
Avvertenze di sicurezza e pericolo	54	Congelare e conservare alimenti surgelati	63
Conoscere l'apparecchio	56	Attrezzatura del congelatore	63
Pannello comandi	57	Superfreezer	64
Attenzione alla temperatura ambiente ed alla ventilazione	58	Surgelare alimenti	64
Collegare l'apparecchio	59	Scongelamento di alimenti congelati	65
Accendere l'apparecchio	59	Spegnere l'apparecchio	65
Regolare la temperatura	59	Pulire l'apparecchio	66
Sistemare gli alimenti	60	Risparmiare energia	67
Dotazione del frigorifero	60	Rumori di funzionamento	67
Il vano frigorifero	61	Eliminare da soli piccoli guasti	68
Raffreddamento rapido	61	Servizio assistenza clienti	70
Il vano a 0 °C	61		

nl Inhoud

Aanwijzingen over de afvoer	71	De verskoelruimte	79
Veiligheidsbepalingen en waarschuwingen	72	De diepvriesruimte	80
Kennismaking met het apparaat	74	Invriezen en opslaan van diepvrieswaren	80
Bedieningspaneel	74	Inrichting van de diepvriesruimte	81
Let op de omgevingstemperatuur en de beluchting	76	Supervriezen	81
Apparaat aansluiten	76	Invriezen van levensmiddelen	81
Inschakelen van het apparaat	77	Ontdooien van diepvrieswaren	82
Instellen van de temperatuur	77	Uitschakelen van het apparaat	82
Levensmiddelen inruimen	77	Schoonmaken van het apparaat	83
Uitvoering van de koelruimte	78	Energie besparen	84
De koelruimte	78	Bedrijfsgeluiden	84
Superkoelen	78	Kleine storingen zelf verhelpen	85
		Service dienst	87

Hinweise zur Entsorgung

Verpackung entsorgen

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

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

Altgerät entsorgen

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



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

Warnung

Bei ausgedienten Geräten

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

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

Sicherheits- und Warnhinweise

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen

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

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

Technische Sicherheit

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

Bei Beschädigung

- Offenes Feuer oder Zündquellen vom Gerät fernhalten,
- Raum für einige Minuten gut durchlüften,
- 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 Netzanschlussleitung und andere Reparaturen dürfen nur vom Kundendienst durchgeführt werden. Unsachgemäße Installationen und Reparaturen können den Benutzer erheblich gefährden.

Beim Gebrauch

- Nie elektrische Geräte innerhalb des Gerätes verwenden (z. B. Heizgeräte, elektrische Eisbereiter usw.)
Explosionsgefahr!
- Nie das Gerät mit einem Dampfreinigungsgerät abtauen oder reinigen! Der Dampf kann an elektrische Teile gelangen und einen Kurzschluss auslösen.
Stromschlaggefahr!
- Keine 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.
- Im Gefrierraum keine Flüssigkeiten in Flaschen und Dosen lagern (besonders kohlenensäurehaltige Getränke). Flaschen und Dosen können platzen!
- Nie Gefriergut sofort, nachdem es aus dem Gefrierraum genommen wird, in den Mund nehmen.
Gefrierverbrennungsgefahr!
- Vermeiden Sie längeren Kontakt der Hände mit dem Gefriergut, Eis oder den Verdampferrohren usw.
Gefrierverbrennungsgefahr!

Kinder im Haushalt

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

Allgemeine Bestimmungen

Das Gerät eignet sich

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

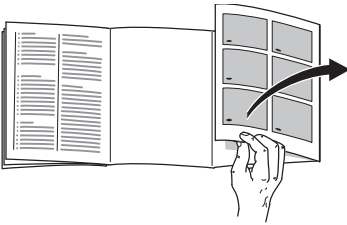
Das Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt bestimmt.

Das Gerät ist funktentstört nach EU-Richtlinie 89/336/EEC.

Der Kältekreislauf ist auf Dichtheit geprüft.

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

Gerät kennenlernen



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

Abweichungen bei den Abbildungen sind möglich.

Bild 1

1-8 Bedienblende

9 Lichtschalter

10 Innenbeleuchtung

11 Ablagen im Kühlraum

12 Luftaustrittsöffnungen

13 Eierablage

14 Frischkühlschubladen

15 Feuchtefilter

16 Feuchteschublade

17 Gefriergutschalen

18 Ablage für Tuben und kleine Dosen

19 Ablage für große Flaschen

20 Kälteakku

21 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 Temperatur- und Tür-Warntones.

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

Der Temperatur-Warnton schaltet sich ein, wenn es im Gefrierraum zu warm ist. Es ertönt ein Piepton.

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

- Inbetriebnahme des Gerätes.
- Einlegen großer Mengen frischer Lebensmittel.
- Zu lange geöffneter Gefrierraumtür.

Anzeige Alarm

Gleichzeitig ertönt ein Warnton.

a) Anzeige **leuchtet**

Durch Drücken der Alarm-Taste 2 verstummt der Warnton. Die Anzeige erlischt, wenn der Gefrierraum seine Betriebstemperatur erreicht hat.

b) Anzeige **blinkt**

Das Gefriergut ist gefährdet, im Gefrierraum ist oder war es in der Vergangenheit zu warm.

Durch Drücken der Alarm-Taste 2 hört das Blinken der Anzeige auf und der Warnton verstummt. Die Anzeige wird neu in Bereitschaft versetzt. Gefriergut bezüglich Geruch und Aussehen überprüfen, ob noch genießbar.

3 **Supergefrieren-Taste**

Dient zum Ein- und Ausschalten des Supergefrierens. Die Inbetriebnahme wird durch Leuchten der Taste angezeigt.

Das Supergefrieren dient zum Einfrieren großer Mengen frischer Lebensmittel und ist je nach Menge bis zu 24 Stunden vor dem Einlegen einzuschalten.

4 **Einstelltaste Gefrierraum**

Die Gefrierraum-Temperatur lässt sich von -24 °C bis -16 °C einstellen.

Taste so oft drücken, bis der Leuchtbalken die gewünschte Temperatur erreicht hat.

5 **Temperaturanzeige Gefrierraum**

Die Zahlen am Leuchtbalken entsprechen Gefrierraum-Temperaturen in $^{\circ}\text{C}$.

Der leuchtende Balken zeigt die eingestellte Temperatur an.

6 **Superkühlen-Taste**

Dient zum Ein- und Ausschalten des Superkühlens. Die Inbetriebnahme wird durch Leuchten der Taste angezeigt.

Das Superkühlen einschalten z. B.:

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

7 **Einstelltaste Kühlraum**

Die Kühlraum-Temperatur lässt sich von $+3\text{ °C}$ bis $+8\text{ °C}$ einstellen.

Taste so oft drücken, bis der Leuchtbalken die gewünschte Temperatur erreicht hat.

8 **Temperaturanzeige Kühlraum**

Die Zahlen am Leuchtbalken entsprechen Kühlraum-Temperaturen in $^{\circ}\text{C}$.

Der leuchtende Balken zeigt die eingestellte Temperatur an.

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 $^{\circ}\text{C}$ bis 32 $^{\circ}\text{C}$
N	+16 $^{\circ}\text{C}$ bis 32 $^{\circ}\text{C}$
ST	+18 $^{\circ}\text{C}$ bis 38 $^{\circ}\text{C}$
T	+18 $^{\circ}\text{C}$ bis 43 $^{\circ}\text{C}$

Belüftung

Bild 3

Die Luft an der Rückwand des Geräts erwärmt sich. Die erwärmte Luft muss ungehindert abziehen können. Die Kühlmaschine muss sonst mehr leisten. Dies erhöht den Stromverbrauch. Daher: Nie Be- und Entlüftungsöffnungen abdecken oder zustellen!

Gerät anschließen

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

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

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

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

Warnung!

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

Gerät einschalten

Bild 2

Ein/Aus-Taste 1 drücken. Durch Drücken der Alarm-Taste 2 wird der Temperaturwarnton abgeschaltet. 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 1/9** bei geöffneter Tür gedrückt, erlischt die Innenbeleuchtung und die Anzeigen der Bedienblende.

Vom Werk aus sind folgende Temperaturen empfohlen und eingestellt:

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

Temperatur einstellen

Die Einstellwerte können geändert werden, siehe Beschreibung zur Bedienblende.

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".)**

Lebensmittel einordnen

Beim Einordnen beachten

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

Wir empfehlen, die Lebensmittel wie folgt einzuordnen:

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

Nutzzinhalt

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

Ausstattung des Kühlraums

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

Sonderausstattung

(nicht bei allen Modellen)

Flaschenablage

Bild 6

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

Dosenhalter

Bild 7

Zum Einhängen am Türabsteller. Der Dosenhalter kann umgesetzt oder herausgenommen werden. Dazu den Türabsteller anheben und herausnehmen.

Flaschenhalter

Bild 8

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

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.

Superkühlen

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

Das Superkühlen einschalten z. B.:

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

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 11/16** 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 1/13 u. 14

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

In der Feuchteschublade:

Bild 1/16

Gemüse (z.B. Möhren, Rote Beete, Sellerie, Radieschen, Spargel, Porree, Spinat, reife Tomaten, frische Erbsen usw.)
 Kohlsorten (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 Würfeleis
- Zum Einfrieren von Lebensmitteln

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

Gefrieren und Lagern

Tiefkühlkost einkaufen

Verpackung darf nicht beschädigt sein.
Haltbarkeits-Datum beachten.

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

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

Gefriergut lagern

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

Ausstattung des Gefrierraums

(nicht bei allen Modellen)

Eisschale

Bild 10

Eisschale $\frac{3}{4}$ mit Wasser füllen und in den Gefrierraum stellen.
Festgefrorene Eisschale nur mit stumpfem Gegenstand lösen (Löffelstiel).

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

Gefrierkalender

Bild 11/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 11/B

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

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.

Supergefrieren

Lagern bereits Lebensmittel im Gefrierraum, ist einige Stunden vor dem Einlegen frischer Ware das "Supergefrieren" einzuschalten.

Im allgemeinen genügen 4-6 Stunden. Soll das max. Gefriervermögen genutzt werden, benötigt man 24 Stunden. Kleinere Mengen Lebensmittel (bis zu 2 kg) können ohne Supergefrieren eingefroren werden. Zum Einschalten des Supergefrierens einfach die "super"-Taste **Bild 2/3** drücken.

Das Supergefrieren schaltet automatisch nach spätestens 2,5 Tagen ab.

Lebensmittel einfrieren

Lebensmittel sollen möglichst schnell bis zum Kern durchgefroren werden. Damit Vitamine, Nährwerte, Aussehen und Geschmack erhalten bleiben, max. Gefriervermögen nicht überschreiten. Beim Einfrieren in den Gefriergutschalen verringert sich das max. Gefriervermögen geringfügig.

Gefriervermögen

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

Einzufrierende nicht mit bereits gefrorenen Lebensmitteln in Berührung bringen.

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

Achtung

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

Zum Verpacken

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

Zum Verschließen

Gummiringe, Kunststoff-Klipse, Bindfäden, kältebeständige Klebebänder.

Haltbarkeit des Gefriergutes

Bei mittlerer Einstellung

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

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

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

Gefriergut auftauen

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

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

Hinweis

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

Die max. Lagerdauer des Gefriergutes nicht mehr voll nutzen.

Gerät ausschalten

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

Gerät stilllegen

Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen:

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

Gerät reinigen

1. Achtung: Netzstecker ziehen oder Sicherung ausschalten!
2. Die Türdichtung nur mit klarem Wasser abwischen und danach gründlich trocken reiben.
3. Reinigen Sie das Gerät mit lauwarmem Wasser und etwas Spülmittel. Das Spülwasser darf nicht in die Beleuchtung gelangen **Bild 15/A und B**.
4. Nach dem Reinigen: Gerät wieder anschließen und einschalten.

Achtung:

Verwenden Sie keine sandhaltigen oder säurehaltigen Putz- und Lösungsmittel.

Tauwasser-Rinne und Ablaufloch **Bild 14** regelmäßig reinigen, damit das Tauwasser ablaufen kann.
Tauwasser-Rinne mit Stäbchen o. ä. reinigen.

Das Spülwasser darf nicht durch das Ablaufloch in die Verdunstungsschale laufen.

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

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

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 11/15** 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, die sich leicht beheben lassen

Das Gerät steht uneben

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

Das Gerät "steht an"

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

Schubladen, Körbe oder Abstellflächen wackeln oder klemmen

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

Gefäße berühren sich

Rücken Sie bitte die Flaschen oder Gefäße leicht auseinander.

Kleine Störungen selbst beheben

Bevor sie den Kundendienst rufen:

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

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

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
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.
Warnton ertönt, Anzeige "alarm" leuchtet	<p>Störung – im Gefrierraum ist es zu warm!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Be- und Entlüftungsöffnungen sind verdeckt. • Gefrierraumtür ist offen. • Es wurden zu viele Lebensmittel auf einmal zum Gefrieren eingelegt. <p>Nach Beheben der Störung erlischt die Kontrolleuchte nach einiger Zeit.</p>	<p>Zum Abschalten des Warntones Alarm-Taste Bild 2/2 drücken.</p> <p>Be- und Entlüftung sicherstellen.</p> <p>Tür schließen.</p> <p>Max. Gefriervermögen nicht überschreiten.</p>

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Anzeige Alarm Bild 2/2 blinkt , akustisches Warnsignal ertönt	Störung – im Gefrierraum ist es zu warm! Gefahr für das Gefriergut! <ul style="list-style-type: none"> Gefrierraumtür ist offen. Die Be- und Entlüftungsöffnungen sind verdeckt. Es wurden zu viele Lebensmittel auf einmal zum Gefrieren eingelegt. <p>Nach Beheben der Störung erlischt die Kontrollleuchte nach einiger Zeit.</p>	Durch Drücken der Alarm-Taste 4 hört das Blinken der Anzeige auf und der Warnton verstummt. Tür schließen. Be- und Entlüftung sicherstellen. Max. Gefriervermögen nicht überschreiten. Die max. Lagerdauer nicht mehr voll nutzen.
Die Innenbeleuchtung funktioniert nicht	Der Lichtschalter klemmt. Bild 11/9 Die Glühlampe Bild 15/A oder 15/B ist defekt.	Prüfen, ob er sich bewegen lässt. Glühlampe austauschen Bild 15/A <ol style="list-style-type: none"> Netzstecker ziehen bzw. Sicherung ausschalten. Glühlampe wechseln (Ersatzlampe, 220–240 V Wechselstrom, Sockel E14, Watt siehe defekte Lampe).
		Glühlampe austauschen Bild 15/B <ol style="list-style-type: none"> Netzstecker ziehen bzw. Sicherung ausschalten. Unterste Glasablage herausnehmen. Glühlampe wechseln (Ersatzlampe Osram "Dulux S", 7 Watt, Sockel G23).
Der Boden des Kühlraums ist nass.	Das Tauwasser-Abflrohr ist verstopft. Der Stopfen vom Tauwasserablaufloch fehlt.	Reinigen Sie die Tauwasserrinne und das Abflrohr, siehe Gerät reinigen. Bild 14 Stopfen einsetzen.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Temperatur im Frischkühlraum ist zu kalt oder warm.	Die Festeinstellung ist zu hoch oder zu niedrig eingestellt (zum Beispiel bei Frost im Frischkühlraum)	<p>Die Temperatur im Frischkühlraum kann 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.</p> <p>Die Zahlen am Leucht balken entsprechen nicht den Temperaturen im Frischkühlraum.</p> <p>Stufe 3 – kälteste Einstellung Stufe 8 – wärmeste Einstellung</p> <p>Taste Bild 2/6 für 3 Sekunden drücken bis ein Piepton ertönt, Anzeige 8 flackert. Mit Taste 7 Einstellung verändern.</p> <p>Nach einer Minute wird die eingestellte Temperatur gespeichert.</p>

Kundendienst

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

Sie finden diese Angaben auf dem Typenschild. **Bild 16**

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

Information concerning disposal

Disposal of packaging

The packaging protects your appliance from damage during transit. All packaging materials are environmentally friendly and recyclable. Please contribute to a better environment by disposing of packaging materials in an environmentally-friendly manner.

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

Disposal of your old appliance

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



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2002/96/EG concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Warning

Redundant appliances:

1. Pull out the mains plug.
2. Cut off the power cord and discard with the mains plug.

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

Safety and warning information

Before you switch ON the appliance

Please read the operating and installation instructions carefully.

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

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

Technical safety

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

If damage has occurred

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

The more refrigerant an appliance contains, the larger the room must be. Leaking refrigerant can form a flammable gas-air mixture in rooms which are too small.

The room must be at least 1 m³ per 8 g of refrigerant. The amount of refrigerant in your appliance is indicated on the rating plate inside the appliance.

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

Important information when using the appliance

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

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

Children in the household

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

General requirements

The appliance is suitable

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

The appliance is designed for domestic use.

The appliance has been interference-suppressed in compliance with EU Directive 89/336/EEC.

The refrigerant circuit has been tested for leaks.

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

Getting to know your appliance



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

The illustrations may differ.

Fig. 1

- 1–8 Fascia
- 9 Light switch
- 10 Interior light
- 11 Shelf in the refrigerator compartment
- 12 Air outlet openings
- 13 Egg rack
- 14 Fresh product drawers
- 15 Humidity filter
- 16 Humidity drawer
- 17 Freezer drawer
- 18 Shelf for tubes and small tins
- 19 Shelf for large bottles
- 20 Ice block
- 21 Frozen-food calendar

- A Refrigerator compartment
(can be selected from +3 °C to +8 °C)
- B Cool-fresh compartment
(at almost 0 °C)
- C Freezer compartment
(can be selected from –16 °C to –24 °C)

Fascia

Fig. 2

1 On/Off button

Switches the whole appliance on and off.

2 Alarm button

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

The door warning signal switches on if the appliance door is left open for longer than half a minute. A long-term warning signal sounds.

The temperature warning signal switches on if the freezer compartment is too warm. A beeping signal sounds.

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

- the appliance is switched on.
- Large quantities of fresh food are placed in the freezer.
- The freezer compartment door is open for too long.

Alarm display

A warning signal sounds at the same time.

a) Display **comes on**

To stop the warning signal, press the Alarm button 2. The display goes out when the freezer compartment has reached its operating temperature.

b) Display **flashes**

The frozen food is at risk of thawing; the freezer compartment is or was too warm.

To stop the flashing display and the warning signal, press the Alarm button 2. The display is reset to standby. Check odour and appearance of frozen food to determine whether it is still edible.

3 Fast freezing button

Switches super freezing on and off. When the button is illuminated, fast freezing has started.

Fast freezing is used to freeze large quantities of fresh food and, depending on the quantity, must be switched on up to 24 hours before the food is placed in the freezer compartment.

4 Selection button for freezer compartment

The freezer compartment temperature can be set from $-24\text{ }^{\circ}\text{C}$ to $-16\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Keep pressing the button until the bargraph has reached the required temperature.

5 Temperature display freezer compartment

The numbers on the bargraph correspond to freezer compartment temperatures in $^{\circ}\text{C}$.

The bargraph indicates the set temperature.

6 Super cooling button

Is used to switch “fast cool” on and off. The appliance is on when the button is lit.

Switch on super mode, e.g.:

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

7 Selection button for refrigerator compartment

The refrigerator compartment temperature can be set from $+3\text{ }^{\circ}\text{C}$ to $+8\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Keep pressing the button until the bargraph has reached the required temperature.

8 Temperature display refrigerator compartment

The numbers on the bargraph correspond to the refrigerator compartment temperatures in $^{\circ}\text{C}$.

The bargraph indicates the set temperature.

Observe ambient temperature and ventilation

The atmosphere grade is written on the identification plate. It states the room temperature within which the appliance can be operated. The identification plate is located in the freezer compartment, below on the left hand side.

Atmosphere grade	Permitted ambient temperature
SN	+10 °C to 32 °C
N	+16 °C to 32 °C
ST	+18 °C to 38 °C
T	+18 °C to 43 °C

Ventilation

Fig. 3

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

Connecting the appliance

After installing the appliance, wait at least ½ hour before switching on the appliance. During transportation the oil in the compressor may have flowed into the refrigeration system.

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

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

If the appliance is to be operated in a non-European country, check on the rating plate whether the indicated voltage and current type correspond to the values of your mains supply.

The rating plate is situated in the bottom left-hand side of the appliance.

The mains connection cable may be replaced by an electrician only.

Warning!

Never connect the appliance to electronic energy saver plugs or to power inverters which convert the direct current to 230 V alternating current (e.g. solar equipment, power supplies on ships).

Switching on the appliance

Fig. 2

Press the On/Off button. The temperature warning noise is switched off by pressing the alarm button 2. The temperature displays flash and the alarm button display is lit up, until the appliance has reached the set temperatures.

If the door is open, the interior light in the refrigerator compartment is lit up.

Note

If the light switch is pressed when the door is open **Fig. 1/9**, the interior light goes out as well as the control panel displays.

The factory has recommended and set the following temperatures:

Refrigerator compartment	+4 °C
Cool-fresh compartment	at almost 0 °C
Freezer compartment	-18 °C

Selecting the temperature

The set values can be changed, see Description of control panel.

The temperature in the cool-fresh compartment Fig. 1/B is set at the factory to almost 0 °C and where possible should not be changed. If frost forms on the refrigerated food, the temperature can be increased. (See "Eliminating minor faults yourself".)

Arranging food in the appliance

When storing the food, note

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

We recommend arranging the food as follows:

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

Usable capacity

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

Interior fittings of refrigerator compartment

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

Special features

(not all models)

Bottle shelf

Fig. 6

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

Can holder

Fig. 7

For mounting on the door shelf. The can holder can be converted or taken out. In addition lift the door shelf and take it out.

Bottle holder

Fig. 8

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

The refrigerator compartment

Temperature can be selected from +3 °C to +8 °C. We recommend a temperature of +4 °C.

Use the refrigerator compartment

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

Super cooling

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

Switch on super mode, e. g.:

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

The fridge

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

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

Humidity drawer

The humidity drawer, **Fig. 1/16** is covered by a special filter which allows the air to pass through but retains the humidity. As a result, there is up to 90% air humidity in the humidity drawer depending on the load; ideal conditions for everything grown in the garden and field such as lettuce, vegetables, fruit, mushrooms and herbs.

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

The following are suitable for fresh storage:

In the fresh food drawer:

Fig. 1/13 and 14

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

In the humidity drawer:

Fig. 1/16

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

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

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

Fruit (home grown!) (Tropical fruits: Only figs and pomegranate)

Mushrooms

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

Foods not suitable for the “cool-fresh” compartment:

Fruit and vegetables sensitive to cold, e.g. tropical fruit, avocados, papayas, passion fruit, aubergine, cucumber, peppers, as well as fruit that has to ripen, green tomatoes, potatoes and hard cheese. The cold-storage compartment is the ideal storage location for these foods, **Fig. 1/A**.

When buying food, please note:

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

Storage times (at 0 °C)

Depending on the initial quality	
Sausage, cold cuts, meat, offal, fish, fresh milk, curds	up to 7 days
Small pieces of meat, fried sausage, mushrooms, lettuce, leafy vegetables	up to 10 days
Large pieces of meat, ready meals	up to 15 days
Smoked or cured sausage, cabbage	up to 20 days
Large pieces of heat-treated meat, beef, game, pulses	up to 30 days

Freezer compartment

Use the freezer compartment

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

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

Freezing and storing frozen food

Purchasing deep-frozen food

Packaging must not be damaged.

Use by the “best-before” date.

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

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

Storing frozen food

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

Features of the freezer compartment

(not all models)

Ice cube tray

Fig. 10

Fill the ice cube tray $\frac{3}{4}$ full of water and place in the freezer compartment. If the ice tray is stuck to the freezer compartment, loosen with a blunt implement only (spoon-handle).

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

Freezer calendar

Fig. 11/A

The figures next to the symbols indicate the permitted storage period in months of the produce. If frozen produce is purchased, comply with the manufacturer's date or sell-by date.

Ice block

Fig. 11/B

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

To save space, the ice block can be stored in the door compartment.

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

Fast freezing

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

As a rule, 4–6 hours is adequate. If max. freezing capacity is to be utilised, 24 hours are required. Smaller quantities of food (up to 2 kg) can be frozen without "Fast freeze". To switch on "Fast freeze", simply press the "super" button, **Fig. 2/3**.

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

Freezing food

Food should be frozen solid as quickly as possible. To retain vitamins, nutritional value, appearance and flavour, do not exceed max. freezing capacity. If freezing food in the freezer drawers, the max. freezing capacity is reduced slightly.

Freezing capacity

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

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

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

Warning

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

Packing materials

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

Sealing materials

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

Storage duration of the frozen food

At medium setting

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

Defrosting frozen produce

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

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

Note

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

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

Switching off the appliance

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

Disconnecting the appliance

If the appliance is not used for a prolonged period:

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

Cleaning the appliance

1. Attention: Pull out the mains plug or switch off the fuse!
2. Wipe the door seal with clear water only and then wipe dry thoroughly.
3. Clean the appliance with lukewarm water and a little washing-up liquid. Water for rinsing sold not reach the lighting. **Fig. 15/A and B**.
4. After cleaning: reconnect and switch on the appliance.

Warning:

Do not use abrasive or acidic cleaning agents and solvents.

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

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

After cleaning the appliance, re-insert the stopper into the drainage hole for functional reasons.

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

Cleaning the cool-fresh space

Removing the drawers

Pull out the drawers all the way, lift up and remove **Fig. 12**.

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

Removing the humidity filter

The humidity filter **Fig. 11/15** above the humidity drawer can also be removed. To do this, first remove the humidity drawer. Then, lift humidity filter and pull out. Lift filter cover **Fig. 13**, remove filter, clean in luke warm water, allow to dry and reassemble.

General information for looking after the surfaces

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

Tips for saving energy

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

Operating noises

Completely normal noises

Humming noise – refrigerating unit is running.

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

Clicking noise – motor is switching on or off.

Noises which can easily be eliminated

The appliance is not standing level

Please use a spirit-level to ensure that the appliance is standing level. Adjust the threaded feet or place something underneath to bring the appliance level.

The appliance is crowded

Please leave clearance between the appliance and surrounding furniture or appliances.

Drawers, baskets or storage surfaces are unsteady or stick.

Please check that the removable parts are correctly in position and reinsert if necessary.

The containers are touching

Place the bottles or containers a little apart.

Eliminating minor faults yourself

Before you call customer service:

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

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

Fault	Possible cause	Remedial action
Temperature differs greatly from the set value.		<p>In some cases it is adequate to switch off the appliance for 5 minutes.</p> <p>If the temperature is too high wait a few hours and check whether the temperature has approached the set value.</p> <p>If the temperature is too low check the temperature again the next day.</p>
Displays do not illuminate.	Power failure; the fuse has been switched off; the mains plug has not been inserted properly.	Check whether the power is on, the fuse must be switched on.
Warning signal sounds, “alarm” display lights up.	<p>Fault – the freezer compartment is too warm!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ventilation openings have been covered. • Freezer compartment door is open. • Too much food was placed in the freezer compartment at once. <p>When the fault has been eliminated, the indicator light goes out shortly afterwards.</p>	<p>To switch off the warning signal, press the Alarm button, Fig. 2/2.</p> <p>Ensure that there is adequate ventilation.</p> <p>Close the door.</p> <p>Do not exceed max. freezing capacity.</p>

Fault	Possible cause	Remedial action
Alarm display, Fig. 2/2 flashes, acoustic warning signal sounds.	<p>Fault – the freezer compartment is too warm!</p> <p>Frozen food is at risk!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Freezer compartment door is open. • The ventilation openings have been covered. • Too much food was placed in the freezer compartment at once. <p>When the fault has been eliminated, the indicator light goes out shortly afterwards.</p>	<p>To stop the flashing display and the warning signal, press the Alarm button 4.</p> <p>Close the door.</p> <p>Ensure that there is adequate ventilation.</p> <p>Do not exceed max. freezing capacity.</p> <p>No longer store the frozen produce for the max. storage period.</p>
The interior light is not functioning.	<p>Light switch is sticking. Fig. 1/9</p> <p>The bulb, Fig. 15/A or 15/B is defective.</p>	<p>Check whether it can be moved.</p> <p>Change the bulb Fig 15/A</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pull out the mains plug or disconnect the fuse. 2. Change the bulb (Replacement bulb, 220–240 V a.c., E14 bulb holder, see defective bulb for wattage).
Floor of the refrigerator compartment is wet.	<p>The condensation outlet is blocked.</p> <p>Stopper is missing from the condensation drainage hole.</p>	<p>Change the bulb Fig 15/B</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pull out the mains plug or disconnect the fuse. 2. Take out bottom glass drawer. 3. Change the bulb (replacement lamp Osram “Dulux S”, 7 W, G23 base). <p>Clean the condensation channel and the outlet see Cleaning the appliance. Fig. 14</p> <p>Insert stopper.</p>

Fault	Possible cause	Remedial action
The temperature in the “cool-fresh” compartment is too cold or too warm.	The fixed setting has been set too high or too low (e.g. if there is frost in the “cool-fresh” compartment).	<p>The temperature in the cool-fresh compartment can be changed to be 2 steps warmer and/or colder. If the bargraph is set to 5, the cool-fresh compartment has a temperature of almost 0 °C.</p> <p>The numbers on the bargraph do not correspond to the cool-fresh compartment temperatures.</p> <p>Step 3 – coldest setting Step 8 – warmest setting</p> <p>Press button Fig. 2/6 for 3 seconds until a beeping signal sounds, the display 8 flickers. Change the setting with button 7.</p> <p>After one minute, the set temperature is stored.</p>

Customer service

Please check your telephone book or the customer-service list for your nearest customer-service facility. When contacting customer service, please ALWAYS quote the product number (E-number) and production number (FD-number) of your appliance.

These numbers can be found on the rating plate. **Fig. 16**

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

Conseils pour la mise au rebut

Mise au rebut de l'emballage

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

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

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

Mise au rebut de l'ancien appareil

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



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



Attention

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

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

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

Consignes de sécurité et avertissements

Avant de mettre l'appareil en service

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.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant,
- Prévenez le service après-vente.

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

Comptez 1 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 l'appareil, débranchez la fiche mâle de la prise de courant ou retirez le fusible / désarmez le disjoncteur.
Pour débrancher l'appareil, tirez sur la fiche mâle et non pas sur son cordon.
- Stockez les boissons fortement alcoolisées en position verticale dans des récipients bien fermés.
- L'huile et la graisse ne doivent pas entrer en contact avec les parties en matières plastiques et le joint de porte. (ces derniers pourraient sinon devenir poreux).
- Ne recouvrez et n'obstruez jamais les orifices de ventilation de l'appareil.
- Dans le compartiment congélateur, ne stockez pas de boissons, gazeuses en particulier, en bouteilles ou en boîtes car elles éclateraient. Les bouteilles et les boîtes risqueraient d'éclater!
- Ne portez jamais des produits surgelés à la bouche immédiatement après les avoir sorties du compartiment congélateur.
Risque de gelures!
- Évitez tout contact prolongé des mains avec les produits surgelés, avec la glace ou les conduites de l'évaporateur.
Risque de gelures!

Les enfants et l'appareil

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

Dispositions générales

L'appareil convient pour

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

Cet appareil est destiné à un usage domestique.

L'appareil a été antiparasité conformément à la directive UE 89/336/CEE.

Le circuit frigorifique a subi un contrôle d'étanchéité.

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

Présentation de l'appareil



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

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

Fig. 1

- 1–8 **Bandeau de commande**
- 9 **Interrupteur d'éclairage**
- 10 **Eclairage intérieur**
- 11 **Clayettes du compartiment réfrigérateur**
- 12 **Orifice de sortie d'air**
- 13 **Balconnet à œufs**
- 14 **Tiroirs fraîcheur**
- 15 **Filtre à humidité**
- 16 **Tiroir à fraîcheur humide**
- 17 **Tiroir de congélation**
- 18 **Support pour tubes et petites boîtes de conserve**
- 19 **Clayette à grandes bouteilles**
- 20 **Accumulateurs de froid**
- 21 **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 couper l'alarme sonore affectée à la température et à la porte.

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

L'alarme sonore de température retentit lorsque cette dernière monte trop dans le compartiment congélateur. Un bip sonore retentit.

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

- A la mise en service de l'appareil.
- Vous venez de ranger de grandes quantités de produits alimentaires frais.
- La porte du compartiment congélateur est restée trop longtemps ouverte.

Voyant d'alarme
Une alarme sonore retentit en même temps.

a) Mention **allumée**

L'alarme sonore cesse de retentir après avoir appuyé sur la touche d'alarme 2. Le voyant s'éteint une fois que le compartiment congélateur est revenu sur sa température de service.

b) Mention **clignotante**

Les produits surgelés risquent de s'abîmer si la température est ou a été trop élevée dans le compartiment congélateur.

Appuyez sur la touche d'alarme 2 pour que le voyant cesse de clignoter et l'alarme sonore de retentir. Celui-ci se remet en veille. Vérifiez l'odeur et l'aspect des produits surgelés pour savoir s'ils sont encore consommables.

3 Touche Supercongélation

Cette touche sert à allumer et éteindre la supercongélation. La mise en service est signalée par l'illumination de la touche.

La supercongélation sert à surgeler de grandes quantités d'aliments frais. Vous devrez l'enclencher jusqu'à 24 heures avant de ranger ces aliments frais.

4 Touche de réglage du compartiment congélateur

La température du compartiment congélateur se laisse régler entre -24°C et -16°C .

Appuyez sur la touche jusqu'à ce que la barre lumineuse ait atteint la température souhaitée.

5 Affichage de la température régnant dans le compartiment congélateur

Les chiffres sur la barre lumineuse représentent les températures du compartiment congélateur en $^{\circ}\text{C}$. La barre lumineuse montre la température réglée.

6 Touche Super-réfrigération

Cette touche sert à allumer et éteindre la supercongélation. La mise en service est signalée par l'illumination de la touche.

Enclenchez la super-réfrigération par ex. dans les cas suivants :

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

7 Touche de réglage du compartiment réfrigérateur

La température du compartiment réfrigérateur est réglable entre $+3^{\circ}\text{C}$ et $+8^{\circ}\text{C}$.

Appuyez sur la touche jusqu'à ce que la barre lumineuse ait atteint la température souhaitée.

8 Affichage de la température régnant dans le compartiment réfrigérateur

Les chiffres sur la barre lumineuse représentent les températures du compartiment réfrigérateur en $^{\circ}\text{C}$.

La barre lumineuse montre la température réglée.

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	+18 °C à 38 °C
T	+18 °C à 43 °C

Aération

Figure 3

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

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

Branchement de l'appareil

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

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

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

Sur les appareils destinés aux pays non européens, vérifiez si la tension de branchement et le type de courant spécifiés sur la plaque signalétique concordent bien avec ceux offerts par le secteur du pays concerné.

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

S'il faut changer le cordon d'alimentation secteur, seul un spécialiste pourra réaliser cette opération.

Attention !

Ne branchez en aucun cas l'appareil à une «prise économie d'énergie» électronique ni à un onduleur qui convertit le courant continu (débité par par ex. par des installations solaires, par les réseaux de bord des bateaux) en courant alternatif de 230 V.

Enclenchement de l'appareil

Fig. 2

Appuyez sur la touche 1 Marche/Arrêt. le fait d'appuyer sur la touche d'alarme 2 éteint l'alarme sonore de température. 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. 1/9, ce dernier et les voyants sur le bandeau de commande s'éteignent.

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

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

Réglage de la température

Vous pouvez modifier les valeurs réglées, voir la description sur le bandeau de commande.

A 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».)

Rangement des denrées

Précautions à prendre lors du rangement

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

Nous recommandons de ranger les produits alimentaires comme suit :

- Sur les clayettes du compartiment réfrigérateur:
Produits pâtisseries et boulangers, plats précuisinés, fruits et légumes craignant le froid.

- Dans les tiroirs fraîcheur:
Produits laitiers, viande et charcuterie
- En tiroir à fraîcheur humide:
Fruits et légumes, y compris les salades
- En contre-porte (de haut en bas):
beurre, fromage, œufs, tubes, petites bouteilles, grandes bouteilles, lait, jus en sachets.
- Dans compartiment congélateur:
produits surgelés, glaçons, glaces alimentaires

Contenance utile

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

Aménagement du compartiment réfrigérateur

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

Équipement spécial

(selon le modèle)

Clayette à bouteilles

Fig. 6

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

Balconnet à boîtes

Fig. 7

A accrocher au support en contre-porte. Il est possible de changer le balconnet à boîtes de place ou de l'extraire. Pour ce faire, soulevez le balconnet en contreporte et extrayez-le.

Porte-bouteilles

Fig. 8

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

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.

Super-réfrigération

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

Activez la superréfrigération par exemple :

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

Le compartiment 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. 1/16** 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. 1/13 et 14

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. 1/16

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, choux	jusqu'à 20 jours
-----------------------------------	------------------

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

Le compartiment congélateur

Utilisation du compartiment congélateur

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

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

Congélation et rangement de produits surgelés

Achat de produits surgelés

Leur emballage doit être intact.

La date de conservation ne doit pas être dépassée.

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

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

Rangement des produits surgelés

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

Équipement du compartiment congélateur

(selon le modèle)

Bac à glaçons

Fig. 10

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

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

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

Calendrier

Fig. 11/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. 11/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.

Supercongélation

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

4 à 6 heures suffisent généralement. Cependant, si vous désirez congeler des quantités correspondant à la capacité de congélation maximale, vous devrez enclencher la supercongélation 24 heures avant. Si vous ne voulez congeler que de petites quantités d'aliments (jusqu'à 2 kg), vous n'avez pas besoin d'enclencher la supercongélation. Pour enclencher la supercongélation, il suffit d'appuyer sur la touche correspondante **Fig. 2/3**.

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

Congélation des aliments

Les aliments doivent congeler à cœur le plus rapidement possible pour qu'ils conservent vitamines, valeur nutritive, aspect et goût. Pour cette raison, ne dépassez pas la capacité de congélation maximale de votre appareil. Si vous congélez les produits dans les tiroirs de congélation, la capacité de congélation maximale diminue légèrement.

Capacité de congélation

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

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

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

Attention

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

Pour emballer

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

Pour obturer

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

Durée de conservation des produits surgelés

En présence d'un réglage moyen

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

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

Fruits et légumes	jusqu'à 12 mois.
-------------------	------------------

Décongélation de produits surgelés

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

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

Remarque

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

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

Eteindre l'appareil

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

Remisage longue durée de l'appareil

Si l'appareil doit rester longtemps sans servir :

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

Nettoyage de l'appareil

1. Attention : débranchez la fiche mâle de la prise secteur ou coupez le fusible / disjoncteur.
2. N'essuyez le joint de porte qu'avec un chiffon et de l'eau propre; ensuite, séchez-le à fond.
3. Nettoyez l'appareil avec de l'eau tiède additionnée d'un peu de produit à vaisselle. L'eau de nettoyage ne doit pas pénétrer dans l'éclairage **Fig. 15/A et B**.
4. Après le nettoyage : rebranchez la fiche mâle de l'appareil puis réenclenchez-le.

Attention :

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

Nettoyez régulièrement la rigole d'écoulement **Fig. 14** et la goulotte collectrice afin que l'eau de condensation puisse s'écouler librement. Nettoyez la rigole avec un bâtonnet ou assimilé.

L'eau de nettoyage ne doit pas gagner le bac d'évaporation via la goulotte collectrice.

Pour des raisons techniques de fonctionnement, il faut réintroduire le bouchon après le nettoyage.

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

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 enclentent dans les rails).

Retrait du filtre à humidité

Le filtre à humidité **Fig. 1/15** situé au-dessus du tiroir à fraîcheur humide se laisse extraire pour le nettoyer. Pour ce faire, commencez par extraire le tiroir à fraîcheur humide. Ensuite, soulevez le filtre à humidité puis extrayez-le. Soulevez le couvercle du filtre **Fig. 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 tout à fait normaux

Bourdonnement étouffé: pendant que le compresseur est en marche.

Gargouillis et clapotis légers: ils proviennent de l'afflux du fluide réfrigérant dans les serpents.

Cliquetis: audibles uniquement lorsque le moteur se met en marche ou s'arrête.

Bruits que vous pouvez éliminer facilement

L'appareil n'est pas d'aplomb

Veillez ajuster l'aplomb de l'appareil à l'aide d'un niveau à bulle. Pour cela, utilisez les pieds à vis ou placez un objet sous l'appareil pour le caler.

L'appareil «touche une paroi»

Veillez éloigner l'appareil des meubles ou appareils qu'il touche.

Les tiroirs, paniers ou clayettes ne sont pas bien fixés ou au contraire coincés

Vérifiez le bon positionnement des pièces amovibles et remettez-les correctement en place si nécessaire.

Des récipients se touchent

Eloignez les bouteilles et récipients légèrement les uns des autres.

Remédier soi même aux petites pannes

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

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

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

Dérangement	Cause possible	Remède
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.
Un signal sonore retentit, le voyant «alarm» est allumé.	<p>Dérangement : température excessive dans le compartiment congélateur !</p> <ul style="list-style-type: none"> • Orifices d'entrée et de sortie d'air recouverts. • Porte du compartiment congélateur ouverte. • Vous avez mis d'un coup trop de produits à congeler. <p>Une fois le dérangement supprimé, le voyant de contrôle s'éteint au bout d'un certain temps.</p>	<p>Pour éteindre l'alarme sonore, appuyez sur la touche d'alarme Fig. 2/2.</p> <p>Veillez à ce que l'air puisse entrer et sortir librement.</p> <p>Fermez la porte.</p> <p>Ne dépassez pas la capacité de congélation maximale.</p>

Dérangement	Cause possible	Remède
Le voyant d'alarme Fig. 2/2 clignote, une alarme sonore retentit.	<p>Dérangement : température excessive dans le compartiment congélateur!</p> <p>Les produits surgelés risquent de s'abîmer !</p> <ul style="list-style-type: none"> • Porte du compartiment congélateur ouverte. • Les orifices d'apport et d'évacuation d'air sont recouverts par des objets faisant obstacle. • Vous avez mis d'un coup trop de produits à congeler. <p>Une fois le dérangement supprimé, le voyant de contrôle s'éteint au bout d'un certain temps.</p>	<p>Appuyez sur la touche d'alarme 4 pour que le voyant cesse de clignoter et l'alarme sonore de retentir.</p> <p>Fermez la porte.</p> <p>Veillez à ce que l'air puisse entrer et sortir librement.</p> <p>Ne dépassez pas la capacité de congélation maximale.</p> <p>N'utilisez pas la durée de conservation dans son intégralité.</p>
L'éclairage intérieur ne fonctionne pas.	<p>L'interrupteur de l'éclairage est coincé. Fig. 11/9</p> <p>L'ampoule Fig. 15/A ou 15/B est défectueuse.</p>	<p>Vérifiez s'il peut s'enfoncer.</p> <p>Changez l'ampoule Fig. 15/A</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Débranchez la fiche mâle de la prise de courant et/ou ramenez le disjoncteur en position éteinte. 2. Changez l'ampoule (Ampoule de rechange, 220–240 V, courant alternatif, culot E14, puissance : voir l'inscription sur l'ampoule défectueuse).
		<p>Changez l'ampoule Fig. 15/B</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Débranchez la fiche mâle de la prise de courant et/ou ramenez le disjoncteur en position éteinte. 2. Retirez la clayette en verre située au bas de l'appareil. 3. Changez l'ampoule (Ampoule de rechange Osram «Dulux S», 7 watts, douille G23).

Dérangement	Cause possible	Remède
Le fond du compartiment de réfrigération est mouillé.	Le tuyau d'écoulement de l'eau de condensation est bouché.	Nettoyez la rigole d'écoulement de l'eau de condensation et le tuyau d'écoulement voir Nettoyage de l'appareil. Fig. 14
	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).	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>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. 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 **Figure 16**.

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

Avvertenze per lo smaltimento

Smaltimento dell'imballaggio

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

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

Rottamazione dell'apparecchio fuori uso

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



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

Pericolo

In caso di apparecchi fuori uso

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

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

Avvertenze di sicurezza e pericolo

Prima di mettere in funzione l'apparecchio

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

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

Sicurezza tecnica

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

In caso di danni

- Tenere lontano dall'apparecchio fiamma o fonti di accensione.
- Ventilare bene l'ambiente per alcuni minuti.
- Estrarre la spina d'alimentazione.
- 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 cassetti estraibili, le porte ecc. come pedana d'appoggio oppure come sostegno.
 - Per lo sbrinamento e la pulizia estrarre la spina d'alimentazione o disinserire l'interruttore di sicurezza. Tirare direttamente la spina, non il cavo d'alimentazione.
 - Conservare alcool ad alta gradazione solo ermeticamente chiuso ed in posizione verticale.
 - Non sporcare le parti di materiale plastico e la guarnizione della porta con olio o grasso. Altrimenti le parti di materiale plastico e la guarnizione della porta diventano porose.
 - Non coprire né ostruire le aperture di entrata ed uscita dell'aria per l'apparecchio.
 - Non conservare nel congelatore liquidi in bottiglia e lattine (specialmente le bevande contenenti anidride carbonica). Bottiglie e lattine possono esplodere!
 - Non mettere subito in bocca alimenti congelati appena presi dal congelatore.
- ### **Pericolo di ustioni!**
- Evitare il contatto prolungato delle mani con alimenti congelati, ghiaccio o tubi dell'evaporatore ecc.
- ### **Pericolo di ustioni!**

Bambini in casa

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

Norme generali

L'apparecchio è idoneo

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

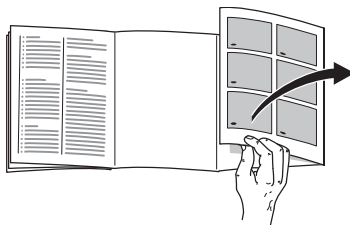
L'apparecchio è destinato all'uso domestico.

L'apparecchio è schermato contro i radiodisturbi secondo la direttiva EU 89/336/EEC.

L'ermeticità del circuito di raffreddamento è stata controllata.

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

Conoscere l'apparecchio



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

Tenere conto di possibili differenze nelle figure.

Figura 1

1-8 Pannello comandi

9 Interruttore luce

10 Illuminazione interna

11 Ripiani nel frigorifero

12 Aperture di uscita aria

13 Balconcino portauova

14 Cassetti a 0 °C

15 Filtro umidità

16 Cassetto umidità

17 Cassetti surgelati

18 Balconcini per tubetti e lattine

19 Ripiano per bottiglie grandi

20 Accumulatori del freddo

21 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 disinserire l'allarme acustico temperatura e 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.

L'allarme acustico temperatura si attiva quando la temperatura nel congelatore aumenta troppo. Viene emesso un segnale acustico a bip.

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

- alla messa in funzione dell'apparecchio.
- Introduzione di grandi quantità di alimenti freschi.
- La porta del congelatore è rimasta aperta troppo a lungo.

Spia allarme

Contemporaneamente viene emesso un segnale acustico.

a) Spia **accesa**

Per disattivare il segnale acustico, premere il pulsante di allarme 2. La spia si spegne quando il congelatore raggiunge la sua temperatura di servizio.

b) Spia **lampeggiante**

Gli alimenti congelati sono in pericolo, nel congelatore la temperatura è oppure è stata in precedenza troppo alta.

Premendo il pulsante di allarme 2 si disattivano l'intermittenza della spia ed il segnale acustico. Ora l'indicatore è di nuovo pronto per il funzionamento. Controllare dall'odore e dall'aspetto se gli alimenti surgelati si sono deteriorati.

3 Pulsante Superfreezer

Serve per inserire e disinserire il superfreezer. La messa in funzione è indicata dall'accendersi del pulsante.

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

4 Pulsante di regolazione congelatore

La temperatura del congelatore può essere regolata da -24 °C a -16 °C.

Premere ripetutamente il pulsante, finché la barra luminosa non ha raggiunto la temperatura desiderata.

5 Indicatore temperatura del congelatore

I numeri sulla barra luminosa corrispondono alle temperature del congelatore in °C.

La barra luminosa indica la temperatura desiderata.

6 Pulsante Raffreddamento rapido

Serve per accendere e spegnere il raffreddamento rapido. La messa in funzione è indicata dall' accendersi del pulsante.

Inserire il raffreddamento rapido per es.:

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

7 Pulsante di regolazione frigorifero

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

Premere ripetutamente il pulsante, finché la barra luminosa non ha raggiunto la temperatura desiderata.

8 Indicatore temperatura frigorifero

I numeri sulla barra luminosa corrispondono alle temperature del frigorifero in °C.

La barra luminosa indica la temperatura desiderata.

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	+18 °C a 38 °C
T	+18 °C a 43 °C

Ventilazione

Figura 3

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

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

Collegare l'apparecchio

Dopo l'installazione dell'apparecchio, attendere almeno ½ ora prima di metterlo in funzione. Durante il trasporto può accadere che l'olio contenuto nel compressore penetri nel sistema di raffreddamento.

Prima di usare l'apparecchio la prima volta, pulire il vano interno dell'apparecchio (vedi «Pulizia»).

La presa dovrebbe essere liberamente accessibile. Collegare l'apparecchio a corrente alternata a 220–240 V/50 Hz, tramite una presa installata a norma. La presa deve essere protetta con dispositivo di sicurezza di 10-A o superiore.

Per gli apparecchi destinati all'uso in paesi non europei, è necessario verificare sulla targhetta d'identificazione se la tensione ed il tipo di corrente indicati corrispondono ai valori della rete elettrica locale. La targhetta d'identificazione si trova in basso a sinistra nell'apparecchio. L'eventuale sostituzione del cavo d'alimentazione deve essere eseguita solo da un tecnico specializzato.

Pericolo!

Evitare tassativamente l'allacciamento dell'apparecchio a «prese risparmio energetico» elettroniche e ad invertitori, che convertono la corrente continua in corrente alternata a 230 V (per es. impianti d'energia solare, reti elettriche navali).

Accendere l'apparecchio

Figura 2

Premere il pulsante Acceso/Spento. Premendo il pulsante di allarme 2, il segnale acustico temperatura viene disattivato. Le spie temperatura lampeggiano e la spia del pulsante allarme è accesa finché l'apparecchio non ha raggiunto le temperature regolate.

Quando la porta è aperta l'illuminazione interna nel vano frigorifero è accesa.

Avvertenza

Se a porta aperta si preme l'interruttore dell'illuminazione **figura 1/9**, l'illuminazione interna e le spie sul pannello comandi si spengono.

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

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

Regolare la temperatura

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

La temperatura nel vano a 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 regolare una temperatura più alta. (Vedi «Eliminare in proprio piccoli guasti».)

Sistemare gli alimenti

Considerare nella sistemazione

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

Consigliamo di sistemare gli alimenti come segue:

- Sui ripiani nel frigorifero:
Prodotti da forno, alimenti pronti, frutta e verdura sensibili al freddo
- Nei cassetti a 0 °C:
latticini, carne e salumi
- Nel cassetto umidità:
verdura, insalata, frutta.
- Nello scomparto porta (dall'alto verso il basso):
burro, formaggio, uova, prodotti in tubetto, bottiglie piccole, bottiglie grandi, latte, succhi di frutta.
- Nel congelatore:
Surgelati, cubetti di ghiaccio, gelato

Volume utile

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

Dotazione del frigorifero

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

Dotazione speciale

(non in tutti i modelli)

Ripiano bottiglie

Figura 6

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

Portalattine

Figura 7

Da appendere al balconcino della porta. Il portalattine può essere spostato e rimosso. A tal fine sollevare il balconcino ed estrarlo.

Fermabottiglie

Figura 8

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

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.

Raffreddamento rapido

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

Inserire il raffreddamento rapido per es.:

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

Il vano 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 11/16** è coperto con un filtro speciale, che fa passare l'aria ma trattiene l'umidità. Grazie a ciò nel cassetto umidità, in funzione del carico, vi è una umidità dell'aria fino al 90%; Condizioni ideali per tutto ciò che proviene dal giardino e dal campo, come insalata, verdura, frutta, funghi ed erbe aromatiche.

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

Sono idonei per la conservazione a 0 °C:

Nei cassetti a 0 °C:

Figura 11/13 e 14

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

Nel cassetto umidità:

Figura 11/16

verdura (per es. carote, rape rosse, sedano, ravanelli, asparagi, porri, spinaci, pomodori maturi, piselli freschi ecc.)
alcuni tipi di cavolo (come cavolfiore, cavolo rapa, cavoletti di Bruxelles, broccoli, verza ecc.)

erbe aromatiche (come erba cipollina, aneto, prezzemolo ecc.)

frutta (locale!) (frutta tropicale: solo fichi e mele granate)

funghi

tipi di insalata (come lattughella, lattuga cappuccina, radicchio, indivia del Belgio ecc.).

Non sono idonei per la conservazione:

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

Tenere presente all'acquisto di alimenti:

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

Tempi di conservazione (a 0 °C)

a seconda della qualità iniziale

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

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

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

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

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

Il vano congelatore

Utilizzare il vano congelatore

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

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

Congelare e conservare alimenti surgelati

Acquistare surgelati

La confezione non deve essere danneggiata.

Attenzione alla data di scadenza.

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

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

Conservazione degli alimenti congelati

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

Attrezzatura del congelatore

(non in tutti i modelli)

Vaschetta per ghiaccio

Figura 10

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

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

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

Calendario di congelamento

Figura 11/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 11/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.

Superfreezer

Se nel congelatore vi sono già alimenti, alcune ore prima d'introdurre i prodotti freschi deve essere inserito il «superfreezer».

In generale bastano 4–6 ore. Se si vuole sfruttare la max. potenza di congelamento, sono necessarie 24 ore. Le quantità di alimenti più piccole (fino ad 2 kg) possono essere congelate senza superfreezer. Per inserire il superfreezer premere semplicemente il pulsante «super», **figura 2/3**.

Il superfreezer si spegne automaticamente dopo massimo 2½ giorni.

Surgelare alimenti

Gli alimenti si devono surgelare completamente al più presto possibile anche all'interno. Per conservare vitamine, valore nutritivo aspetto e gusto, non superare la max. potenza di congelamento. Nel congelamento nei cassetti la max. potenza di congelamento è un poco inferiore.

Possibilità di congelamento

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

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

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

Attenzione

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

Per confezionare

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

Per chiudere

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

Durata di conservazione dei surgelati

Con regolazione intermedia

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

Scongelamento di alimenti congelati

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

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

Avvertenza

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

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

Spegnere l'apparecchio

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

Mettere fuori servizio l'apparecchio

Se l'apparecchio resta inutilizzato per un lungo periodo:

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

Pulire l'apparecchio

1. Attenzione: estrarre la spina d'alimentazione, oppure disinserire il dispositivo di sicurezza!
2. Lavare la guarnizione della porta solo con acqua pulita e poi asciugarla con cura.
3. Lavare l'apparecchio con acqua tiepida e poco detersivo. L'acqua di lavaggio non deve penetrare nell'illuminazione, **figura 15/A e B**.
4. Dopo la pulizia: ricollegare ed accendere l'apparecchio.

Attenzione:

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

Pulire regolarmente il convogliatore dell'acqua di sbrinamento ed il foro di scarico, **figura 14**, affinché l'acqua di sbrinamento possa scorrere liberamente. Pulire con un bastoncino o simile il convogliatore dell'acqua di sbrinamento.

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

Per motivi tecnici relativi al funzionamento, dopo la pulizia il tappo deve essere reinserito nel foro di scarico.

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

Pulizia del vano a 0 °C

Estrazione dei cassetti

Estrarre completamente i cassetti, sollevarli e rimuoverli **figura 12**.

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

Estrazione dei filtro umidità

Anche il filtro umidità, **figura 11/15** sopra il cassetto umidità può essere estratto per la pulizia. A tal fine estrarre prima il cassetto umidità. Sollevare quindi il filtro umidità ed estrarlo.

Sollevarlo 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 ed un poco di detersivo per stoviglie.

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 – refrigeratore in funzione.

Ribollire, fruscio o gorgoglio – il refrigerante scorre attraverso i tubi.

Scatto – inserimento e disinserimento del motore.

Rumori facili da eliminare

L'apparecchio non è livellato

Si prega di livellare l'apparecchio per mezzo di una livella a bolla d'aria. Utilizzare a tal fine i piedini a vite oppure inserire spessori sotto i piedini.

L'apparecchio «tocca»

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

Cassetti, cesti o ripiani vibrano o sono incastrati

Si prega di controllare le parti estraibili ed eventualmente di inserirle di nuovo.

Contenitori si toccano

Allontanare un poco le bottiglie e contenitori che si toccano.

Eliminare da soli piccoli guasti

Prima di rivolgersi al servizio assistenza clienti:

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

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

Guasto	Causa possibile	Rimedio
La temperatura si discosta notevolmente dalle impostazioni iniziali.		<p>In alcuni casi basta spegnere l'apparecchio per 5 minuti.</p> <p>Se la temperatura è troppo alta, controllare dopo qualche ora se vi è stata una normalizzazione della temperatura.</p> <p>Se la temperatura è troppo bassa, ricontrollare la temperatura il giorno seguente.</p>
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.
Viene emesso il segnale acustico, la spia «allarme» è accesa.	<p>Guasto – nel congelatore la temperatura è troppo alta!</p> <ul style="list-style-type: none"> Le aperture di afflusso e deflusso dell'aria sono ostruite. Porta del congelatore aperta. Sono stati inseriti troppi alimenti freschi da congelare in una sola volta. <p>Eliminato il guasto, la spia di controllo si spegne dopo qualche tempo.</p>	<p>Per disattivare il segnale acustico, premere il pulsante di allarme figura 2/2.</p> <p>Provvedere al corretto afflusso e deflusso dell'aria.</p> <p>Chiudere la porta.</p> <p>Non superare la possibilità di congelamento massima.</p>

Guasto	Causa possibile	Rimedio
<p>La spia allarme figura 2/2 lampeggia, emissione del segnale acustico di allarme.</p>	<p>Guasto – nel congelatore la temperatura è troppo alta! Pericolo per gli alimenti surgelati!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Porta del congelatore aperta. • Le aperture di afflusso e deflusso dell'aria sono ostruite. • Sono stati inseriti troppi alimenti freschi da congelare in una sola volta. <p>Eliminato il guasto, la spia di controllo si spegne dopo qualche tempo.</p>	<p>Premendo il pulsante di allarme 4, si disattivano l'intermittenza della spia ed il segnale acustico.</p> <p>Chiudere la porta.</p> <p>Provvedere al corretto afflusso e deflusso dell'aria.</p> <p>Non superare la possibilità di congelamento massima.</p> <p>Non utilizzare più interamente la durata max. di conservazione.</p>
<p>L'illuminazione interna non funziona.</p>	<p>Interruttore bloccato. Figura 11/9</p> <p>La lampadina ad incandescenza figura 15/A oppure 15/B è bruciata.</p>	<p>Controllare la sua funzione.</p> <p>Sostituire la lampadina, figura 15/A</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Estrarre la spina d'alimentazione, oppure disinserire il dispositivo di sicurezza. 2. Sostituire la lampadina (Lampadina di ricambio, 220–240 V corrente alternata, portalampada E14, Watt vedi lampadina fulminata).
<p>Il fondo del vano frigorifero è bagnato.</p>	<p>Il tubo di scarico dell'acqua di sbrinamento è otturato.</p> <p>Manca il tappo al foro di scarico dell'acqua di sbrinamento.</p>	<p>Sostituire la lampadina figura 15/B</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Estrarre la spina d'alimentazione, oppure disinserire il dispositivo di sicurezza. 2. Estrarre il supporto di vetro più basso. 3. Sostituire la lampadina (Lampadina di ricambio Osram «Dulux S», 7 Watt, attacco G23). <p>Pulire il convogliatore dell'acqua di sbrinamento ed il tubo di scarico, vedi Pulire l'apparecchio. Figura 14</p> <p>Inserire il tappo.</p>

Guasto	Causa possibile	Rimedio
La temperatura nel vano a 0 °C è troppo fredda o calda.	L'impostazione fissa è regolata troppo alta o troppo bassa (per es. in caso di gelo nel vano a 0 °C).	<p>La temperatura nel vano a 0° può essere variata solo 2 unità in aumento o in riduzione. Se la barra luminosa è regolata su 5, il vano a 0° ha una temperatura intorno a 0 °C.</p> <p>I numeri sulla barra luminosa non corrispondono alle temperature nel vano a 0°.</p> <p>Numero 3 – regolazione minima Numero 8 – regolazione massima</p> <p>Premere per 3 secondi il pulsante figura 2/6, finché non viene emesso un segnale acustico a bip, la spia 8 vacilla. Cambiare le regolazioni con il pulsante 7.</p> <p>Dopo un minuto la temperatura regolata viene memorizzata.</p>

Servizio assistenza clienti

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

Trovate questi due dati nella targhetta d'identificazione **figura 16**.

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

Aanwijzingen over de afvoer

Afvoeren van de verpakking van uw nieuwe apparaat

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

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

Afvoer van het oude apparaat

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



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

- Om te ontdoeien of schoon te maken: stekker uit het stopcontact trekken resp. de zekering uitschakelen of losdraaien.
Altijd aan de stekker trekken, nooit aan de aansluitkabel.
- Dranken met een hoog alcoholpercentage altijd goed afgesloten en staand bewaren.
- Zorg dat de kunststof delen en de deurafdichting niet met olie of vet in aanraking komen. Ze kunnen poreus worden.
- De be- en ontluchtingsopeningen van het apparaat nooit afdekken.
- Flessen en blikjes met vloeistoffen – vooral koolzuurhoudende dranken – niet in de diepvriesruimte opslaan. De flessen en blikjes kunnen springen!
- Diepvrieswaren nadat u ze uit de diepvriesruimte hebt gehaald, nooit onmiddellijk in de mond nemen.

Kans op verbranding!

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

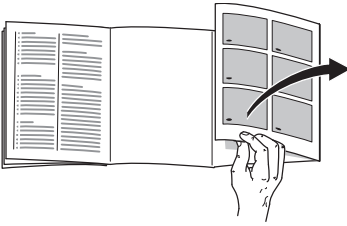
Het apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik.

Het apparaat is ontstoord volgens EU-richtlijn 89/336/EEC.

Het koelcircuit is op dichtheid gecontroleerd.

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

Kennismaking met het apparaat



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

Kleine afwijkingen in de afbeeldingen zijn mogelijk.

Afb. 1

1–8 Bedieningspaneel

- 9 Lichtschakelaar
- 10 Binnenverlichting
- 11 Legroosters/plateaus in de koelruimte
- 12 Luchtopening
- 13 Eierrekjes
- 14 Verskoelladen
- 15 Vochtfilter
- 16 Vochtlade
- 17 Diepvriesladen
- 18 Voorraadvak voor tubes en blikjes
- 19 Vak voor grote flessen
- 20 Koude-accu
- 21 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 temperatuur-alarmsignaal en het deur-alarmsignaal uit te schakelen.

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

Het temperatuur-alarmsignaal wordt automatisch ingeschakeld als het in de diepvriesruimte te warm is. Er is een pieptoon te horen.

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

- Ingebruikname van het apparaat.
- Bij het inladen van grote hoeveelheden verse levensmiddelen.
- Als de deur van de diepvriesruimte te lang openstaat.

Indicatie alarm

Tegelijkertijd is een alarmsignaal te horen.

a) De indicatie **brandt**

Door de alarmtoets 2 in te drukken gaat het alarmsignaal uit. De indicatie gaat uit als in de diepvriesruimte de bedrijfstemperatuur bereikt is.

b) De **indicatie knippert**

De diepvrieswaren kunnen ontdooien als het in de diepvriesruimte te warm is of was.

Door de alarmtoets 2 in te drukken houdt de indicatie op met knipperen en gaat het alarmsignaal uit.

De indicatie kan hierna opnieuw in werking treden. De diepvrieswaren op geur en uiterlijk controleren of ze nog te consumeren zijn.

3 Supervriezen toets

Om het supervriessysteem in- en uit te schakelen. Het brandende lampje geeft aan dat het supervriessysteem is ingeschakeld.

Het supervriessysteem dient voor het invriezen van grote hoeveelheden verse levensmiddelen en moet – afhankelijk van de hoeveelheid – tot 24 uur vóór het inladen van de levensmiddelen worden ingeschakeld.

4 Insteltoets voor de diepvriesruimte

De temperatuur in de diepvriesruimte kan van $-24\text{ }^{\circ}\text{C}$ tot $-16\text{ }^{\circ}\text{C}$ worden ingesteld.

Toets net zo vaak indrukken tot de lichtbalk de gewenste temperatuur heeft bereikt.

5 Temperatuurindicatie diepvriesruimte

De cijfers op de lichtbalk komen overeen met de temperaturen in de diepvriesruimte in $^{\circ}\text{C}$.

De lichtbalk geeft de ingestelde temperatuur aan.

6 Superkoelen toets

Om het superkoelsysteem in en uit te schakelen. Het brandende lampje geeft aan dat het supervriessysteem is ingeschakeld.

Het superkoelsysteem inschakelen bijv.:

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

7 Insteltoets voor de koelruimte

De temperatuur in de koelruimte kan worden ingesteld van $+3\text{ }^{\circ}\text{C}$ tot $+8\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Toets net zo vaak indrukken tot de lichtbalk de gewenste temperatuur heeft bereikt.

8 Temperatuurindicatie koelruimte

De cijfers op de lichtbalk komen overeen met de temperaturen in de koelruimte in $^{\circ}\text{C}$.

De lichtbalk geeft de ingestelde temperatuur aan.

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	+18 °C tot 38 °C
T	+18 °C tot 43 °C

Beluchting

Afb. 3

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

Apparaat aansluiten

Na het opstellen van het apparaat dient men minstens ½ uur te wachten alvorens het in gebruik te nemen. Tijdens het transport kan het gebeuren dat de olie van de compressor in het koelsysteem terecht komt.

Voordat u het apparaat voor het eerst in gebruik neemt de binnenkant van het apparaat schoonmaken (zie Schoonmaken).

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

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

Waarschuwing!

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

Inschakelen van het apparaat

Afb. 2

Aan/Uit-toets 1 indrukken. Door de alarmtoets 2 in te drukken wordt het temperatuur-alarmsignaal uitgeschakeld. 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 lichtschakelaar **afb. 1/9** bij geopende deur wordt ingedrukt, gaan de binnenverlichting en de indicaties van het bedieningspaneel uit.

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

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

Instellen van de temperatuur

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

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”.)

Levensmiddelen inruimen

Attentie bij het inruimen

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

Wij adviseren de levensmiddelen als volgt in te ruimen:

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

Netto-inhoud

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

Uitvoering van de koelruimte

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

Speciale uitvoering

(niet bij alle modellen)

Flessenrek

Afb. 6

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

Blikjeshouder

Afb. 7

Om aan het voorraadvak in de deur te hangen. De blikjeshouder kan omgezet of eruit gehaald worden. Hiertoe het voorraadvak in de deur iets optillen en eruit halen.

Flessenhouder

Afb. 8

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

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.

Superkoelen

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

Het superkoelsysteem inschakelen bijv.:

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

De 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. 11/16** 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. 11/13 en 14

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

In de vochtlade:

Afb. 11/16

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. Let op de houdbaarheidsdatum.

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

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

Diepvrieswaren opslaan

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

Inrichting van de diepvriesruimte

(niet bij alle modellen)

Ijsbakje

Afb. 10

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

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

Diepvrieskalender

Afb. 11/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. 11/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.

Supervriezen

Als er al levensmiddelen in de diepvriesruimte liggen, dan moet een paar uur vóór het inladen van verse levensmiddelen het supervriessysteem worden ingeschakeld.

Doorgaans is 4–6 uur van tevoren voldoende. Wilt u de maximale invriescapaciteit benutten, dan moet het supervriessysteem 24 uur van tevoren worden ingeschakeld.

Kleinere hoeveelheden levensmiddelen (max. 2 kg) kunnen zonder gebruik van het supervriessysteem worden ingevroren. Inschakelen van het supervriessysteem: gewoon de toets „super” **afb. 2/3** indrukken.

Het supervriessysteem wordt uiterlijk na 2½ dag automatisch uitgeschakeld.

Invriezen van levensmiddelen

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

Invriescapaciteit

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

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

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

Attentie

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

Voor verpakking geschikt

kunststof-, polyetheen- en aluminiumfolie, diepvriesdozen.

Als sluiting geschikt

Elastiekjes, kunststof clips, touwtjes, koudebestendig plakband.

Bewaartijd van de diepvrieswaren

Bij een gemiddelde instelling.

vis, worst, klaargemaakte gerechten, brood en banket	tot 6 maanden
---	---------------

kaas, gevogelte, vlees	tot 8 maanden
---------------------------	---------------

groente en fruit	tot 12 maanden.
------------------	-----------------

Ontdooien van diepvrieswaren

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

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

Attentie!

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

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

Uitschakelen van het apparaat

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

Buiten werking stellen van het apparaat

Als het apparaat langere tijd niet wordt gebruikt:

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

Schoonmaken van het apparaat

1. **Attentie!** Stekker uit het stopcontact trekken resp. de zekering uitschakelen of losdraaien!
2. Deurafdichting alleen met schoon water schoonmaken en grondig droogwrijven.
3. Het apparaat met lauw water met een scheinje afwasmiddel schoonmaken. Het sop mag niet in de verlichting terechtkomen **afb. 15/A en B**.
4. Na het schoonmaken: apparaat weer aansluiten en inschakelen.

Attentie!

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

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

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

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

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

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. 11/15** 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, geklok of gebruis – het koelmiddel stroomt door de leidingen.

Geklik – de motor schakelt in of uit.

Geluiden die gemakkelijk verholpen kunnen worden

Het apparaat staat niet waterpas

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

Het apparaat staat tegen een ander meubel of apparaat

Het apparaat van het meubel of het apparaat ernaast wegschuiven.

Laden, manden of legplateaus wiebelen of klemmen

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

Flessen of serviesgoed raken elkaar

De flessen of het serviesgoed los van elkaar zetten.

Kleine storingen zelf verhelpen

Voordat u de klantenservice belt:

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

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

Storing	Eventuele oorzaak	Oplossing
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.
Er is een alarm-signaal te horen; de indicatie „alarm” brandt.	<p>Storing – in de diepvriesruimte is het te warm!</p> <ul style="list-style-type: none"> • De be- en ontluuchtingsopeningen zijn afgedekt. • De deur van de diepvriesruimte is open. • Er werden te veel levensmiddelen in één keer ingeladen om in te vriezen. <p>Als de storing is verholpen gaat het controlelampje na een tijdje uit.</p>	<p>Om het alarmsignaal uit te schakelen de alarmtoets afb. 2/2 indrukken.</p> <p>Afdekking verwijderen.</p> <p>Deur sluiten.</p> <p>Max. invriescapaciteit niet overschrijden.</p>

Storing	Eventuele oorzaak	Oplossing
De indicatie alarm afb. 12/2 knippert , het alarmsignaal is te horen.	<p>Storing – in de diepvriesruimte is het te warm!</p> <p>Gevaar voor de diepvrieswaren!</p> <ul style="list-style-type: none"> • De deur van de diepvriesruimte is open. • De be- en ontluchtingsopeningen zijn afgedekt. • Er werden te veel levensmiddelen in één keer ingeladen om in te vriezen. <p>Als de storing is verholpen gaat het controlelampje na een tijdje uit.</p>	<p>Door de alarmtoets 4 in te drukken houdt de indicatie op met knipperen en gaat het alarmsignaal uit.</p> <p>Deur sluiten.</p> <p>Afdekking verwijderen.</p> <p>Max. invriescapaciteit niet overschrijden.</p> <p>De maximale bewaartijd niet meer ten volle benutten.</p>
De binnenverlichting functioneert niet.	<p>De lichtschakelaar klemt. Afb. 11/9</p> <p>Het lampje afb. 15/A of 15/B is defect.</p>	<p>Controleer of er beweging in zit.</p> <p>Lampje vervangen afb. 15/A</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Stekker uit het stopcontact trekken resp. zekering uitschakelen of losdraaien. 2. Lampje vervangen (Reservelamp, 220–240 V wisselstroom, fitting E14, voor wattage zie het kapotte lampje). <p>Lampje vervangen afb. 15/B</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Stekker uit het stopcontact trekken resp. zekering uitschakelen of losdraaien. 2. Onderste glasplaat eruit halen. 3. Lampje vervangen (vervangend lampje Osram „Dulux S”, 7 watt, fitting G23).
De bodem van de koelruimte is nat.	<p>Het dooiwaterafvoergootje is verstopt.</p> <p>Stopje van het dooiwaterafvoergaatje ontbreekt.</p>	<p>Dooiwatergootje en afvoergaatje schoonmaken zie Schoonmaken van het apparaat. Afb. 14</p> <p>Stopje erin zetten.</p>

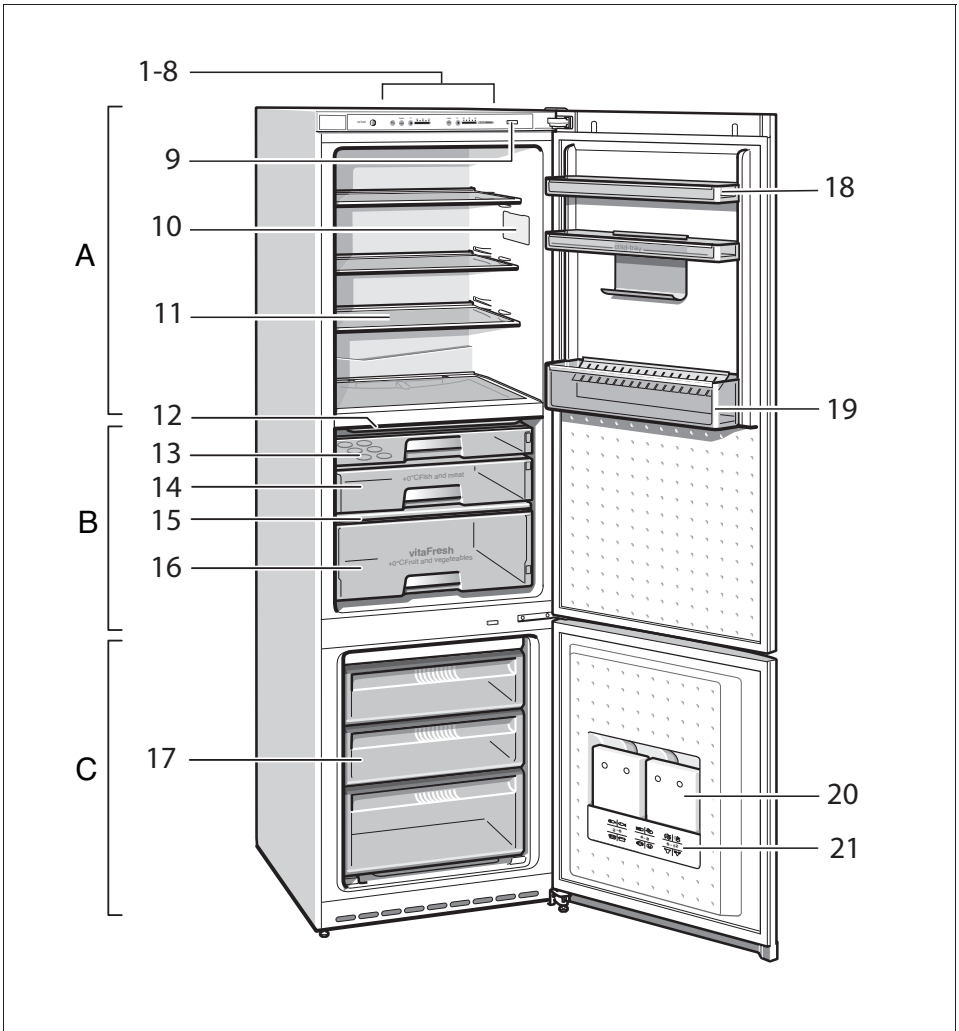
Storing	Eventuele oorzaak	Oplossing
De temperatuur in de verskoelruimte is te koud of te warm.	De vaste instelling is te hoog of te laag ingesteld (bijv. bij vorst in de verskoelruimte).	<p>De temperatuur in de verskoelruimte kan 2 standen warmer of kouder gewijzigd worden. Als de lichtbalk op stand 5 is ingesteld, heeft de verskoelruimte een temperatuur van rond de 0 °C.</p> <p>De cijfers op de lichtbalk komen niet overeen met de temperaturen in de verskoelruimte.</p> <p>Stand 3 – koudste instelling Stand 8 – warmste instelling</p> <p>Toets afb. 2/6 gedurende 3 seconden indrukken tot er een pieptoon te horen is; indicatie 8 knippert. Met toets 7 de instelling wijzigen.</p> <p>Na een minuut wordt de ingestelde temperatuur opgeslagen.</p>

Service dienst

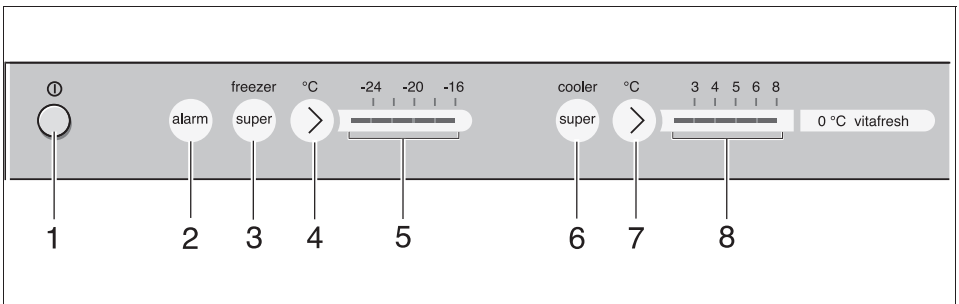
Adres en telefoonnummer van de Service dienst kunt u vinden in het telefoonboek of in de meegeleverde brochure met service-adressen. Geef a.u.b. aan de Service dienst het E-nummer en het FD-nummer van het apparaat op.

U vindt deze gegevens op het typeplaatje **afb. 16**.

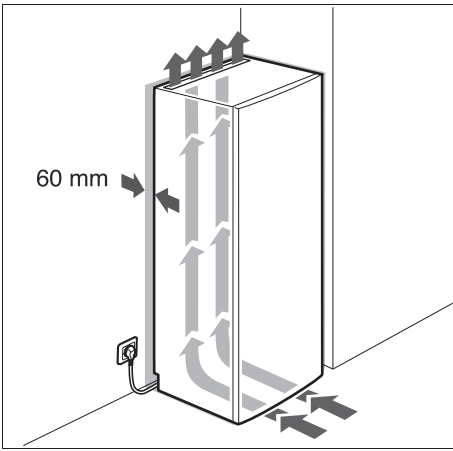
Door deze nummers aan de Service dienst door te geven voorkomt u onnodig heen en weer rijden van de monteur en de hieraan verbonden kosten.



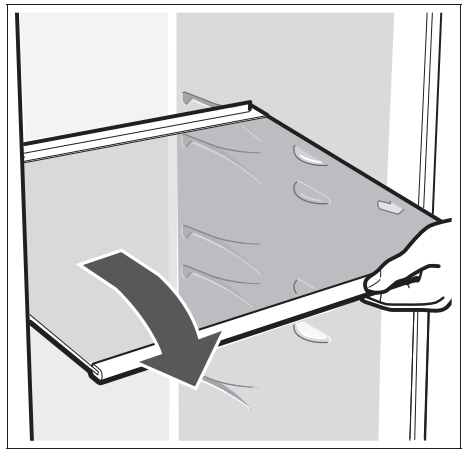
1



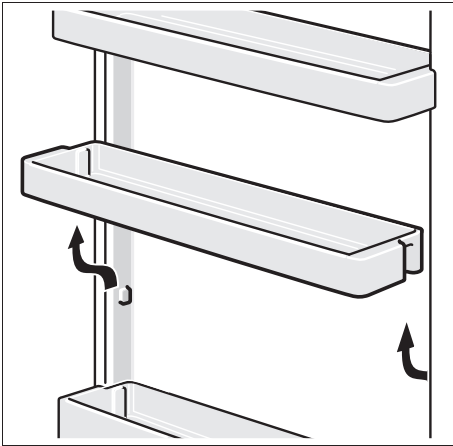
2



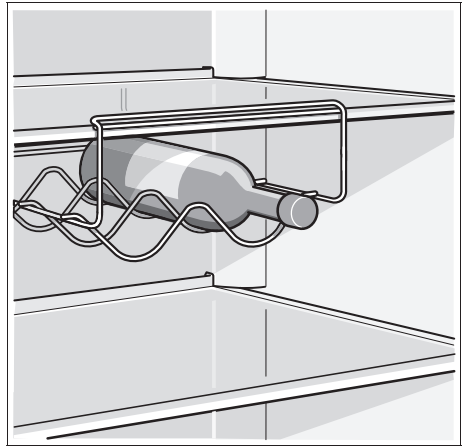
3



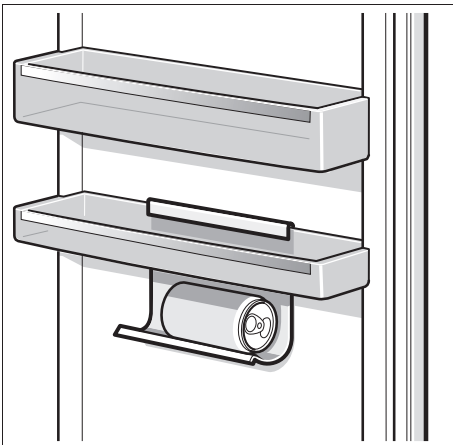
4



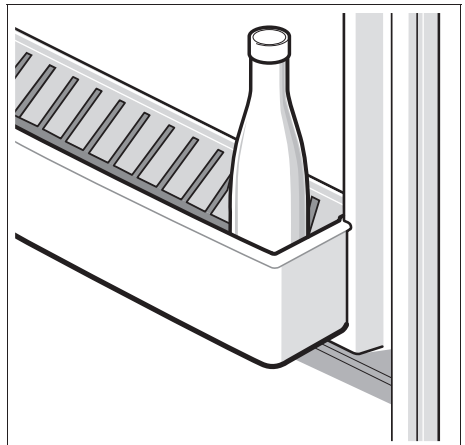
5



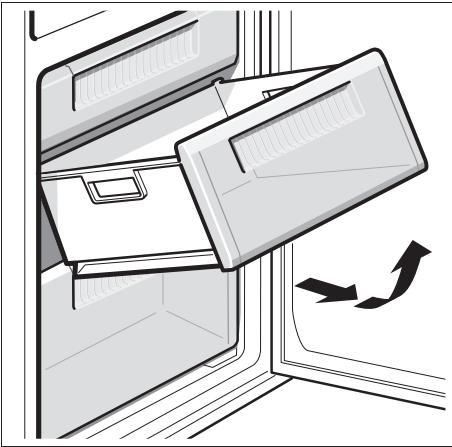
6



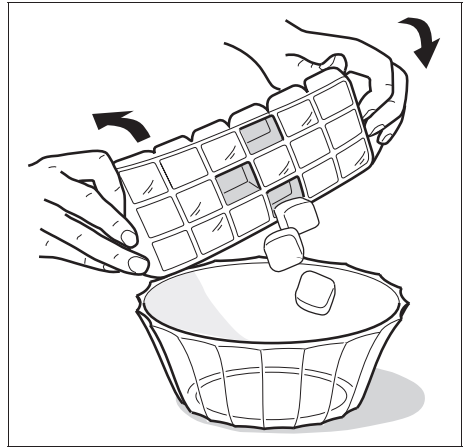
7



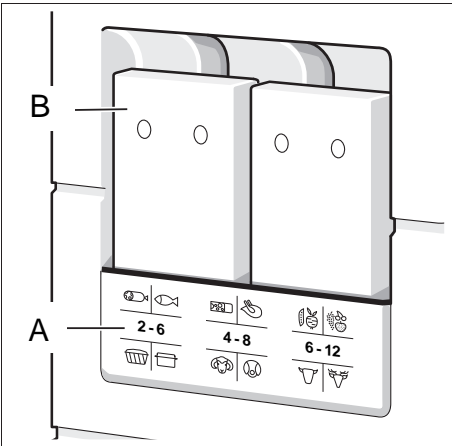
8



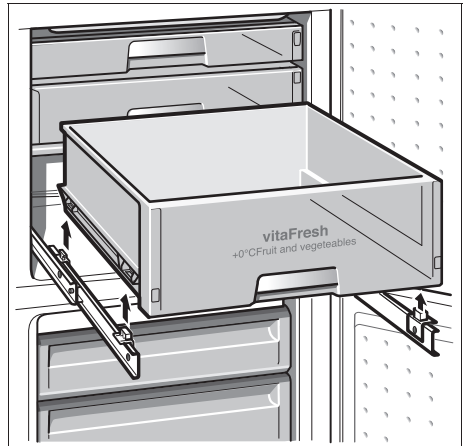
9



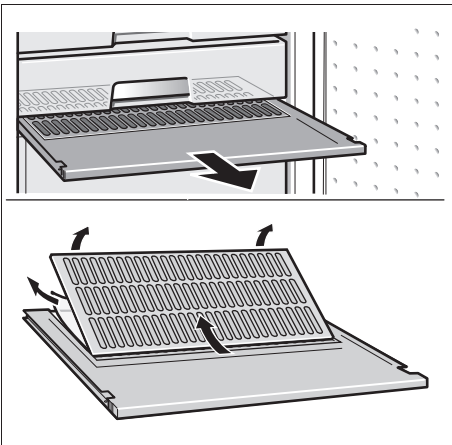
10



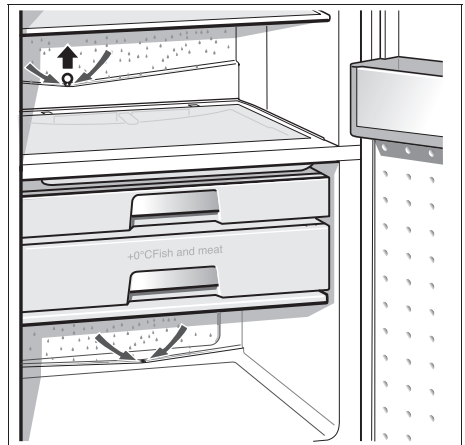
11



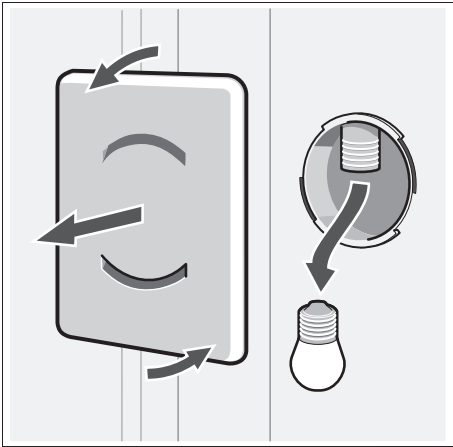
12



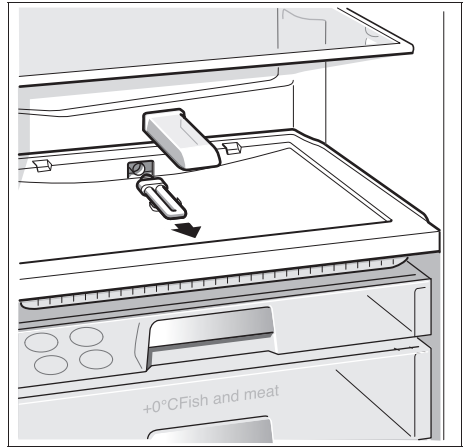
13



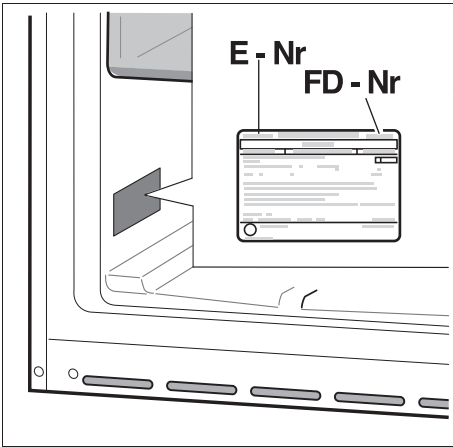
14



15/A



15/B



16

Bosch Info-Team:
DE Tel. 0180/5 30 40 50 (EUR 0,14/Min. DTAG)

Änderungen vorbehalten.
Subject to alterations.
Sous réserve de modifications.
Salvo modifichie.
Wijzigingen voorbehouden.