

GAGGENAU HAUSGERÄTE

Gebrauchsanleitung

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

IK 350-250

IK 352-250

IK 353-250

DE Inhaltsverzeichnis

Hinweise zur Entsorgung	4	Der Frischkühlraum	15
Hinweise zu Ihrer Sicherheit	5	Der Gefrierraum	16
Gerät kennenlernen	7	Lebensmittel selbst einfrieren	18
Inbetriebnahme und wichtige Hinweise zum Betrieb	8	Gerät reinigen	20
Schaltfunktionen	10	So können Sie Energie sparen	21
Funktionstasten und Anzeigen	11	Hinweise zu Betriebsgeräuschen	22
Lebensmittel einordnen	13	Kleine Störungen selbst beheben	23
Der Kühlraum	14	Kundendienst rufen	25

en Index

Instructions on appliance disposal	26	The cool-fresh compartment	37
Safety information	27	The freezer compartment	38
Getting to know your appliance	29	Freezing food yourself	40
Switching ON the appliance and important operating information	30	Clean the appliance	42
Switching functions	32	Tips on conserving energy	43
Function buttons and displays	33	Information on operating noises	44
Storing food	35	Eliminating minor faults by yourself	45
The refrigerator compartment	36	Calling customer service	47

fr Table des matières

Conseils pour la mise au rebut	48	Le compartiment réfrigérateur pour produits frais	59
Consignes de sécurité	49	Le compartiment congélateur	60
Présentation de l'appareil	51	Congeler soi-même les aliments	62
Mise en service et remarques importantes sur l'utilisation de l'appareil	52	Nettoyage de l'appareil	64
Fonctions de commande	54	Economies d'énergie	65
Touches de fonctions et indicateurs	55	Remarques sur les bruits de fonctionnement	66
Rangement des aliments	57	Remédier soi-même aux petites pannes	67
Le compartiment réfrigérateur	58	Appelez le service après-vente	69

it Istruzioni per l'uso

Avvertenze sullo smaltimento	70	Il vano a 0 °C	81
Avvertenze per la Vostra sicurezza	71	Il congelatore	82
Conoscere l'apparecchio	73	Congelare in proprio alimenti	84
Messa in funzione e avvertenze importanti per il funzionamento	74	Pulire l'apparecchio	86
Funzioni di comando	76	Consigli per il risparmio energetico	87
Pulsanti funzioni e displays	77	Avvertenze sui rumori di funzionamento	88
Sistemazione degli alimenti	79	Eliminare da soli piccoli guasti	89
Il vano frigorifero	80	Chiamare il servizio assistenza clienti	91

nl Inhoud

Afvoeren van de verpakking en van uw oude apparaat	92	De koelruimte	102
Veiligheidsvoorschriften	93	De verskoelruimte	103
Kennismaking met het apparaat	95	De diepvriesruimte	104
In gebruik nemen van het apparaat en belangrijke aanwijzingen bij het gebruik	96	Levensmiddelen zelf invriezen	106
Schakelfuncties	98	Apparaat schoonmaken	108
Functietoetsen en indicaties	99	Zo kunt u energie besparen	109
Levensmiddelen inruimen	101	Aanwijzingen bij bedrijfsgeluiden	110
		Kleine storingen zelf verhelpen	111
		Inschakelen van de Servicedienst	113

Hinweise zur Entsorgung

Entsorgung des Altgeräts

Bitte beachten, wenn Ihr neues Gerät ein Altgerät ersetzt.

- ☐ Altgeräte sind kein wertloser Abfall! Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.
- ☐ Altgerät unbrauchbar machen:
 1. Netzstecker ziehen.
 2. Anschlusskabel durchtrennen und mit dem Netzstecker entfernen.
- 3. Türschloss entfernen, damit spielende Kinder sich nicht einsperren und in Lebensgefahr geraten.**
- ☐ Kältegeräte enthalten Kältemittel und in der Isolierung Gase. Kältemittel und Gase müssen fachgerecht entsorgt werden. Rohre des Kältemittel-Kreislaufs bis zur fachgerechten Entsorgung nicht beschädigen.

Entsorgung der Verpackung

- ☐ **Achtung:**
Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug für Kinder.
Erstickungsgefahr durch Faltkartons und Folien!
- ☐ Ihr neues Gerät wurde auf dem Weg zu Ihnen durch die Verpackung geschützt. 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 Ihrer Gemeindeverwaltung.

Hinweise zu Ihrer Sicherheit

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen:

- ☐ Lesen Sie Gebrauchs- und Montageanleitung aufmerksam durch! Sie enthalten wichtige Informationen über Auf- stellen, Gebrauch und Wartung des Gerätes.
- ☐ Der Hersteller haftet nicht, wenn Sie die Hinweise und Warnungen der Gebrauchsanleitung missachten. Bewahren Sie Gebrauchs- und Montage- anleitung für einen Nachbesitzer auf.

Sicherheit beim Aufstellen und Anschließen des Gerätes

- ☐ **Gerät gegen kippen sichern**
Vor dem öffnen der Türen muß die **Kippsicherung** am Gerät montiert werden (siehe Montageanweisung)
- ☐ Gerät aufstellen und anschließen wie in der Montageanleitung beschrieben. Elektrische Anschlusswerte des Stromnetzes (Volt, Stromart, Hz) und Angaben auf dem **Typenschild** müssen übereinstimmen. Das **Ty- penschild** ist im Gerät, rechts unten im **Kühlraum** (Bild 13).

- ☐ Die elektrische Sicherheit des Geräts ist nur gewährleistet, wenn das **Er- dungssystem** der Haus-Installation vorschriftsmäßig ist.
- ☐ Ein beschädigtes Gerät nicht in Be- trieb nehmen! Fragen Sie im Zweifelsfall den Lieferanten.
- ☐ Beim Transportieren und Aufstellen des Gerätes darauf achten, dass keine Teile des Kältekreislaufes be- schädigt werden. Herausspritzendes Kältemittel kann zu Augenverletzun- gen führen.
- ☐ Be- und Entlüftungsöffnung des Ge- räts nicht abdecken oder zustellen! (Öffnung durch Umbau nicht verklei- nern)
- ☐ Das Einbaugerät nur im eingebauten Zustand betreiben. Beim Öffnen der Türen besteht sonst Kippgefahr.
- ☐ Das Gerät darf nur im unbeladenen Zustand bewegt werden. Die inte- grierten Rollen dieses Kühlgerätes sind ausschließlich für die Montage vorgesehen, d. h. sie sind nicht für den Transport des Gerätes über weite Strecken geeignet (ca. 4m).
Auch der Transport über einen un- ebenen oder zu weichen Boden wirkt sich schädlich aus.

Sicherheit beim Gebrauch

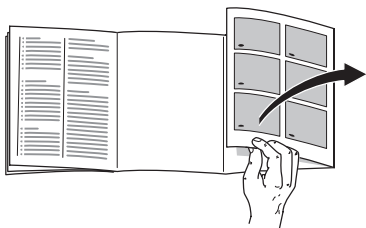
- ☐ Beim Einbau des Gerätes darf das Stromkabel nicht verletzt werden.
- ☐ In folgenden Fällen Netzstecker ziehen oder Sicherung ausschalten:
 - Wechseln der Lampen
 - Reinigen des Gerätes
 - Am Netzstecker ziehen, nicht am Anschlusskabel.
- ☐ Nur Fachkräfte dürfen Reparaturen durchführen. Unsachgemäße Reparaturen können den Benutzer erheblich gefährden.
- ☐ Nie elektrische Geräte innerhalb des Geräts verwenden (z. B. Heizgeräte, elektrische Eisbereiter usw.).
- ☐ Auszüge, Türen usw. nicht als Trittbrett oder zum Abstützen missbrauchen.
- ☐ Hochprozentigen Alkohol nur dicht verschlossen und stehend lagern.
- ☐ Keine Produkte mit brennbaren Treibgasen (z. B. Spraydosen) und keine explosiven Stoffe lagern – **Explosionsgefahr!**
- ☐ **Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen!**
Erstickengefahr, wenn Kinder sich im Gerät verstecken.
- ☐ Bei Gerät mit Türschloss: Schlüssel außer Reichweite von Kindern aufbewahren!
- ☐ Nie das Gerät mit einem Dampfreinigungs-Gerät reinigen! Der Dampf kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss oder einen Stromschlag auslösen.

- ☐ Im Gefrierraum keine Flüssigkeiten in Flaschen und Dosen lagern (v. a. kohlenensäurehaltige Getränke). Flaschen und Dosen können beim Gefrieren platzen!
- ☐ Eis am Stiel und Eiswürfel nicht sofort vom Gefrierraum in den Mund nehmen. **Gefrierverbrennungsgefahr** durch sehr tiefe Temperatur!
- ☐ Gefriergut nicht mit nassen Händen berühren. Die Hände können daran festfrieren!

Allgemeine Bestimmungen

- ☐ Das Gerät eignet sich **zum Kühlen und Gefrieren von Lebensmitteln**.
- ☐ Das Gerät darf nur im eingebauten Zustand in Betrieb genommen werden.
Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt.
- ☐ Für gewerbliche Nutzung gelten die dort gültigen Bestimmungen.
- ☐ Das Gerät entspricht der Unfallverhütungs-Vorschrift für Kälteanlagen (VBG 20). Der Kälte-Kreislauf ist auf Dichtheit geprüft.
Jedes Gerät wurde einem mehrstündigen Betriebstest unterzogen.
Das Gerät entspricht den Sicherheitsbestimmungen für Elektro-Geräte.
Technische Änderungen vorbehalten.

Gerät kennenlernen



Bitte klappen sie die letzte Seite mit den Abbildungen aus.

Diese Gebrauchsanleitung gilt für mehrere Modelle.

Abweichungen bei den Abbildungen sind möglich.

Gesamtansicht

Bild ❶

A Kühlraum

(von +4 °C bis +14 °C einstellbar)

- 1 Hauptschalter EIN/AUS für das gesamte Gerät
- 2 Eierablage
- 3 Glasablagen für Kühlgut
- 4 Schubfächer für Butter und Käse
- 5 Schalen für Gemüse, Obst, Salate
- 6 Absteller für Flaschen, Tuben und Dosen

B Gefrierraum

(von -16 °C bis -24 °C einstellbar)

- 7 Glasablage für Gefriergut
- 8 Schale für Gefriergut

C Bedienblende

11-16

Funktionstasten und Anzeigen für Kühlen, Gefrieren und Frischkühlen. (Siehe Kapitel „Funktionstasten“)

D Frischkühl-Raum

(von +1 °C bis +8 °C einstellbar)

- 24 Ablagen für Fleisch, Wurst, Käse
- 25 Schale für Gemüse, Salat, Obst
- 26 Fach für Tuben
- 27 Lüftungsgitter

Umgebungstemperatur beachten!

Das Gerät eignet sich für eine Umgebungstemperatur zwischen +16 °C und + 38 °C.

Belüftung

Die Luft an der Unterseite des Geräts erwärmt sich. Die erwärmte Luft muss ungehindert durch das Lüftungsgitter (Bild ❶/27) abziehen können. Die Kühlmaschine muss sonst mehr leisten. Dies erhöht den Stromverbrauch. Daher: Nie das Lüftungsgitter abdecken oder zustellen!

Inbetriebnahme und wichtige Hinweise zum Betrieb

Vor der ersten Inbetriebnahme

- ❑ Die Absteller (Bild 3/6) in der Kühlraumtür bedarfsgerecht umsetzen.
- ❑ Den Behälter für Eier (Bild 3/2) aus der Gemüseschale im Frischkühlraum herausnehmen, auspacken und auf eine Glasablage im Kühlraum legen.
- ❑ Überprüfen, ob sich auf den Gerätetüren die weißen Abdeckkappen (Bild 3/32) befinden.

Achtung:

Diese drei Abdeckkappen montieren, sonst ist das Gerät **nicht funktionsfähig**.

- ❑ Innenraum des Gerätes reinigen (siehe Kapitel „Gerät reinigen“).

Gerät anschließen

- ❑ Die Steckdose sollte frei zugänglich sein (am besten über dem Hochschrank). Gerät nur im eingebauten Zustand betreiben.
- ❑ 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 übereinstimmen.**
Das Typenschild befindet sich im Kühlraum rechts unten.
- ❑ Ein eventuell notwendiger Austausch der Netzanschlussleitung darf nur durch einen Fachmann erfolgen.
- ❑ Das Gerät ist nicht geeignet zum Anschließen an Wechselrichter, die Gleichstrom in 230 V Wechselstrom umwandeln (z. B. Solaranlagen, Schiffsnetze).

Gerät in Betrieb nehmen

☐ **Gerät einschalten:**

Hauptschalter (Bild ④/1) einschalten.

Der Kühl-, Frischkühl- und der Gefrierraum ist in Betrieb.

Auf der Anzeige (Bild ②/19) wird die aktuelle Gefrierraumtemperatur angezeigt.

Auf der Anzeige (Bild ②/20) wird die eingestellte **Kühlraumtemperatur** angezeigt.

Durch Drücken der Taste ☉ (Bild ②/12) (Taste leuchtet) wird die eingestellte **Frischkühlraumtemperatur** auf der Anzeige (Bild ②/20) angezeigt.

Die **Frischkühlraumtemperatur** ist vom Werk mit **+4 °C** eingestellt.

Die eingestellten Temperaturen werden beim leeren Gerät nach einigen Stunden erreicht.

☐ Die Temperatur im **Gefrierraum** ist vom Werk auf **-18 °C** eingestellt.

☐ Die Temperaturen in den Räumen:

a) **Kühlraum**

b) **Frischkühlraum**

c) **Gefrierraum**

können bei Bedarf **kälter oder wärmer** eingestellt werden. (Siehe Kapitel „**Schaltfunktionen**“)

☐ Die Innenbeleuchtungen leuchten bei geöffneten Türen. Bleiben die Türen länger als 1 Min. offen, schalten sich die Innenbeleuchtungen automatisch ab und ein **akustisches Warnsignal**

fordert zum Schließen der Türen auf. Nach dem Schließen der Tür verstummt das Warnsignal.

☐ Die Kompressoren beginnen technisch bedingt erst 7 Min. nach der Inbetriebnahme zu laufen.

Die Anzeige (Bild ②/19) und die Taste ☉ (Bild ②/16) blinken nach ca. 30 Min. und zeigen damit an, dass es im Gefrierraum noch zu warm ist.

Durch Drücken der Taste ☉ wird das Blinken abgeschaltet.

Bis der Gefrierraum seine Betriebstemperatur erreicht hat, kann sich dieser Vorgang eventuell wiederholen.

☐ Das Gerät arbeitet mit dem **Nofrost-System**.

Das Nofrost-System kühlt die Luft im Gerät ab. Die Kaltluft wird durch Ventilatoren umgewälzt und garantiert so gleichmäßige Temperaturen in den Räumen. Die in der Luft enthaltene Feuchtigkeit schlägt sich am Verdampfer (Kälteerzeuger) nieder. Wenn notwendig, wird der Verdampfer vollautomatisch über „Fuzzylogik“ abgetaut.

Das Tauwasser wird zur Kühlmachine geleitet und dort verdunstet. Die Räume und Lebensmittel bleiben eisfrei.

☐ Das Gerät bietet die Möglichkeit, die linke Seite (Gefrierraum und Frischkühlraum) oder die rechte Seite (Kühlraum) separat zu betreiben. Siehe Kapitel „**Schaltfunktionen**“.

Schaltfunktionen

- ❑ **Gerät einschalten:**
Hauptschalter Bild ❶/1 einschalten.
- ❑ **Gerät stilllegen:**
 - Netzstecker ziehen
 - Gerät abtauen und reinigen
 - Gerätetüren offen lassen
- ❑ **Temperatur im Kühlraum einstellen:**
(von +4 °C bis +14 °C einstellbar)
 - a) Taste ❶ drücken
(Taste ❶ leuchtet)
 - b) Die Taste ⊕ oder ⊖ so oft drücken bis auf der Anzeige Bild ❷/20 die gewünschte Temperatur angezeigt wird.
- ❑ **Temperatur im Frischkühlraum einstellen:**
(von +1 °C bis +8 °C einstellbar)
 - a) Taste ⊗ drücken
(Taste ⊗ leuchtet).
 - b) Mit Taste ⊕ oder ⊖ so oft drücken bis die gewünschte Temperatur auf Anzeige Bild ❷/20 angezeigt wird.
- ❑ **Temperatur im Gefrierraum einstellen:**
(von -16 °C bis -24 °C einstellbar)
 - a) Taste ⊗ 10 sec drücken bis das **minus (-) Zeichen** in der Anzeige (Bild ❷/19) **blinkt**.
 - b) Innerhalb von 5 sec die Taste ⊕ oder ⊖ so oft drücken bis die gewünschte Gefrierraum- Temperatur angezeigt wird.
- ❑ **Linke Seite (Gefrierraum und Frischkühlraum) separat**
 - a) **Ausschalten:**
Taste ⊗ drücken, gedrückt halten und ⊖ drücken (Anzeige ❷/19 und ❷/20 erlöschen, Taste ⊗ leuchtet).
Taste ❶ drücken (Taste ❶ leuchtet und Anzeige ❷/20 zeigt die eingestellte Kühlraumtemperatur).
 - b) **Einschalten:**
Wenn Gerät mit **Hauptschalter** Bild ❶/1 aus - und eingeschaltet wird, wird die linke Seite wieder in Betrieb genommen.
- oder:**
Taste ⊗ drücken, gedrückt halten und ⊖ drücken (Anzeige ❷/20 zeigt die eingestellte Kühlraumtemperatur).
- ❑ **Rechte Seite (Kühlraum) separat**
 - a) **Ausschalten:**
Taste ⊗ drücken, gedrückt halten und ⊕ drücken (Anzeige ❷/20 erlischt).
Taste ⊗ drücken (Taste leuchtet und Anzeige ❷/20 zeigt die eingestellte Frischkühlraumtemperatur).
 - b) **Einschalten:**
wenn Gerät mit **Hauptschalter** Bild ❶/1 aus - und eingeschaltet wird, wird die rechte Seite wieder in Betrieb genommen.
- oder:**
Taste ⊗ drücken, gedrückt halten und ⊕ drücken (Anzeige ❷/20 zeigt die eingestellte Kühlraumtemperatur).
- ❑ **Supergefrieren einschalten bzw. ausschalten**
siehe Kapitel **“Funktionstasten und Anzeigen”**

Funktionstasten und Anzeigen

11 ⊗ Taste „Supergefrieren“ EIN/AUS

Taste ⊗ (siehe Bild 2/11) drücken, bis sie **leuchtet** (Supergefrieren **EIN**).

Taste ⊗ drücken, bis sie **nicht leuchtet** (Supergefrieren **AUS**).

Das Supergefrieren dient zum Einfrieren großer Mengen frischer Lebensmittel und ist bis zu **24 Stunden vor dem Einlegen** der frischen Lebensmittel einzuschalten.

Die Kältemaschine arbeitet nach dem Einschalten ständig. Im Gefrierraum wird eine sehr tiefe Temperatur erreicht.

Das Supergefrieren schaltet sich automatisch spätestens 24 Std. nach dem Einschalten ab (Taste ⊗ erlischt).

Mit Hilfe der ⊗ Taste kann man auch die Gefrierraumtemperatur einstellen siehe Kapitel **“Schaltfunktionen”**

12 ⊗ Taste für Anzeige 2/20 der eingestellten **Frischkühlraumtemperatur** (wenn Taste ⊗ leuchtet).

13 ⊖ Taste dient zum Einstellen von **Kälteren** Temperaturen im:

- a) **Kühlraum**
(wenn Taste ⊖ leuchtet)
- b) **Frischkühlraum**
(wenn Taste ⊗ leuchtet)
- c) **Gefrierraum**

14 ⊕ Taste dient zum Einstellen von **wärmeren** Temperaturen im:

- a) **Kühlraum**
(wenn Taste ⊕ leuchtet)
- b) **Frischkühlraum**
(wenn Taste ⊗ leuchtet)
- c) **Gefrierraum**

Vorgehen:

Die ⊕ oder ⊖ Taste so oft drücken, bis die Temperatur-anzeige (Bild 2/20) die gewünschte Temperatur anzeigt.

15 ⊖ Taste für Anzeige 2/20 der eingestellten **Kühlraumtemperatur.** (wenn Taste ⊖ leuchtet)

16 △ Taste „Warnung“

Wenn Taste △ und Anzeige für den Gefrierraum (Bild 2/19) blinkt, liegt eine Warnungs-meldung vor (im Gefrierraum war oder ist es zu warm).

Siehe Kapitel **“kleine Störungen selbst beheben”**.

Anzeigen

- 19** **Anzeige** der aktuelle Temperatur des **Gefrierhauses**
- 20** **Anzeige für**
 a) eingestellte
 Kühlraumtemperatur
 (wenn Taste  leuchtet).
 b) eingestellte Frischkühl-
 raumtemperatur
 (wenn Taste  leuchtet).

Funktionsmeldungen in den Anzeigen 19 und 20

- F68:** **Frischkühlraum** funktioniert nicht.
 Lebensmittel sichern.
 Kundendienst anrufen.
- F69:** **Gefrierraum** funktioniert nicht.
 Lebensmittel sichern.
 Kundendienst anrufen.
- F75:** **Gefrierraum-Solltemperatur**
 wird seit einigen Tagen nicht erreicht.
 Siehe Kapitel **“Kleine Störungen selbst beheben”**.
- FIL:** **Staubfilter reinigen.**
 Anzeige erscheint automatisch ca. alle 2 Monate.
 Die Anzeige erlischt nach 24 Stunden oder wenn Sie die Taste  drücken.
 Überprüfen, ob Staubfilter verschmutzt ist,
 gegebenenfalls reinigen (s. Kapitel **„Gerät reinigen“**).
 Nach dem Reinigen Taste  drücken, Anzeige erlischt.

Lebensmittel einordnen

Veränderungsmöglichkeiten der Inneneinrichtung

- ❑ Die Ablagen im Kühlraum lassen sich bei Bedarf umsetzen:

Ablagen hinten anheben, herausnehmen und an gewünschter Stelle neu einsetzen (Bild 5 und 6).

- ❑ Die Schubfächer im Kühlraum werden mit einem Deckel abgeschlossen. Dadurch werden die Lebensmittel gegen Austrocknen geschützt (Bild 7).

- ❑ **Temperatur und Feuchtigkeits-Regler (Bild 8/31) für Gemüseschalen (Bild 1/5) im Kühlraum.**

Die Luftfeuchtigkeit in den Gemüseschalen lässt sich durch die Regler (Bild 8/31) regulieren.

Regler ganz links auf Symbol „**großer Tropfen**“: Belüftungsöffnung ist geschlossen – **hohe Luftfeuchtigkeit** (Temperatur in der Gemüseschale wird **wärmer**).

Regler ganz rechts auf Symbol „**kleiner Tropfen**“: Belüftungsöffnung ist offen – **niedrige Luftfeuchtigkeit**

(Temperatur in der Gemüseschale wird **kälter**).

Die Luftfeuchtigkeit in den Gemüsfächern ist abhängig von der Menge der eingelagerten Lebensmittel.

Salate sollten bei hoher Luftfeuchtigkeit gelagert werden, damit die Frische erhalten bleibt.

Gemüse und Obst sollten bei etwas niedrigerer Luftfeuchtigkeit gelagert werden, um Fäulnis zu vermeiden.

- ❑ **Der Behälter im Gefrierraum** (Bild 9) läuft sehr leichtgängig auf Teleskopauszügen. Zum Reinigen kann der Behälter herausgenommen werden. Dazu Behälter ganz herausziehen und vorne anheben.

Beim Einordnen beachten

- ❑ Warme Speisen und Getränke außerhalb des Gerätes abkühlen lassen.
- ❑ Lebensmittel verpackt oder gut abgedeckt einordnen. Dadurch bleiben Aroma, Farbe, Feuchtigkeit und Frische erhalten. Außerdem werden Geschmacksübertragungen vermieden. Unverpackt sollten nur Gemüse, Obst und Salat im Feuchtfach oder Gemüsefach gelagert werden.
- ❑ Öl und Fett nicht mit den Kunststoffteilen und der Türdichtung in Berührung bringen (diese könnten sonst porös werden).
- ❑ Die Luft in den Räumen wird ständig umgewälzt. Dies gewährleistet eine gleichmäßige Temperatur. Bitte achten Sie darauf, dass die Ansaugöffnungen in den Räumen nicht verstellt werden.
- ❑ Im Gefrierraum keine Flüssigkeiten in Flaschen und Dosen lagern (v. a. kohlenstoffhaltige Getränke). Flaschen und Dosen können beim Gefrieren platzen!

Einordnungsbeispiel

Bild ①

Im Kühlraum (Bild ①/A)

In der **Eierablage** (2), Eier.

Auf den **Ablagen** (3), von oben nach unten Backwaren, Molkereiprodukte.

In den **Behältern** (4), Butter, Käse, Aufschnitt usw.

Im Gemüsebehälter (5),

Gurken, Paprika, Gemüse, Salate und kälteempfindliches Obst, wie Südfrüchte.

Auf den **Ablagen der Tür** (6), Milchtüten, Flaschen, Dosen.

Im Gefrierraum (Bild ①/B)

Tiefkühlkost und Gefriergut lagern.
Frische Lebensmittel eingefrieren.

Im Frischkühlraum (Bild ①/E)

Auf den **Ablagen** (24), Fertiggerichte, Fleisch, Geflügel, Käse, Meeresfrüchte, Molkereiprodukte (angebrochene oder solche, die länger frisch bleiben sollen), Schinken, Wurst.

In der **Gemüseschale** (25),

- 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, Südfrüchte (Feigen und Granatäpfel)
- Pilze
- Obst
- Salatsorten (wie Feldsalat, Kopfsalat, Radicchio, Chicoree usw.)

Im **Fach** (26), Tuben und kleine Konserven.

Der Kühlraum

(von +4 °C bis +14 °C einstellbar)

Bild ①/A

- Ideal zum Lagern von kälteempfindlichen Lebensmitteln.

- zum „mundgerechten“ Kühlen von Getränken, Wurst und Käse und allen anderen Lebensmitteln, die unmittelbar vom Kühlraum auf den Tisch kommen.

Der Frischkühlraum

(von +1 °C bis +8 °C einstellbar)

Bild **1/D**

Eine niedrige Temperatur ermöglicht optimale Lagerbedingungen für frische Lebensmittel.

Zum Frischkühlen geeignet sind:

Grundsätzlich alle Lebensmittel, die frisch sind und auch noch länger frisch bleiben sollen, wie:

Fleisch- und Wurstwaren, Frischfisch, Meeresfrüchte, Milch, Butter, Weichkäse, Quark, Gemüse oder Obst.

Alles ist in dem Frisch-Kühlfach sicher und doppelt so lange frisch aufgehoben.

Zum Frischkühlen nicht geeignet 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 „Einkauf-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.

Lebensmittel verpacken

Lebensmittel möglichst verpackt oder gut abgedeckt einordnen. Dadurch bleiben Aroma, Farbe, Feuchtigkeit und Frische erhalten. Außerdem werden Geschmacksübertragungen vermieden. Unverpackt sollten nur Gemüse, Obst und Salat im Gemüsebehälter gelagert werden (Bild **1/25**).

Zum Verpacken eignen sich Polyethylenbeutel und Folien. Aluminiumfolien und luftdicht verschließbare Kunststoff- und Aluminiumbehälter.

Lagerzeiten (bei +1 °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

(von –16 °C bis –24 °C einstellbar)

Bild ①/B

Die Temperatur im Gefrierraum ist vom Werk mit –18 °C eingestellt.

Bei dieser Temperatur haben Sie ein optimales Verhältnis hinsichtlich Energieverbrauch und Lagerdauer.

Sie können auch die Gefriertemperatur verändern wie im Kapitel “**Schaltfunktionen**” beschrieben ist.

Die aktuelle Temperatur des Gefrierfaches wird in der Anzeige (Bild ②/19) angezeigt.

Den Gefrierraum verwenden

- ☐ Zum Herstellen von Würfeleis
- ☐ Zum Lagern von Tiefkühlkost
- ☐ Zum Einfrieren frischer Lebensmittel

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

Tiefkühlkost lagern

Beachten Sie bereits beim Einkauf von Tiefkühlkost:

- ☐ Keine beschädigten Verpackungen einkaufen. Die Lebensmittel sind zu-
meist ausgetrocknet!
- ☐ Überprüfen Sie das Haltbarkeits-
datum.
- ☐ Die Gefrierraumtemperatur in der
Verkaufstruhe muss kälter als $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$
sein. Wenn nicht, verkürzt sich die
Haltbarkeit der Tiefkühl-Kost.
- ☐ Tiefkühl-Kost ganz zum Schluss ein-
kaufen. Tiefkühl-Kost in Zeitungs-
papier oder in einer Kühltasche nach
Hause transportieren.
- ☐ Zuhause Tiefkühl-Kost sofort in den
Gefrierraum legen. Tiefkühl-Kost vor
Ablauf des Haltbarkeit-Datums auf-
brauchen.
- ☐ Aufgetaute Lebensmittel **nicht
wieder einfrieren**, wenn Sie über
 $-3\text{ }^{\circ}\text{C}$ warm waren.
Wenn Sie die Lebensmittel zu einem
Fertiggericht verarbeiten (kochen
oder braten), können Sie dieses
Fertiggericht erneut einfrieren.

Kältezonen im Gerät beachten

Durch die Luft-Zirkulation im Gerät
entstehen Zonen unterschiedlicher
Temperatur:

- ☐ Die Kältesten Zonen sind an der
Rückwand und über der untersten
Ablage.

Hinweis:

Lager Sie in den kältesten Zonen
empfindliche Lebensmittel,
(z.B. Fisch, Wurst, Fleisch).

- ☐ Die wärmste Zone ist an der Tür anz
oben.

Hinweis:

Lagern Sie in der wärmsten Zone z.B.
Käse und Butter. Beim Servieren
behält der Käse sein Aroma, die
Butter bleibt streichfähig.

Lebensmittel selbst einfrieren

Heiße Speisen und Getränke vor dem Einlegen in den Gefrierraum auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

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

Zum Einfrieren geeignet sind

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

Zum Einfrieren nicht geeignet sind

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

Blanchieren von Gemüse und Obst

Damit Farbe, Geschmack, Aroma und Vitamin „C“ erhalten bleiben, sollte Gemüse und Obst vor dem Einfrieren blanchiert werden. (Beim Blanchieren wird das Gemüse und Obst kurzzeitig in kochendes Wasser getaucht – Literatur über das Einfrieren, in der auch das Blanchieren beschrieben wird, gibt es im Buchhandel.)

Lebensmittel verpacken

Die Waren portionsgerecht für Ihren Haushalt abpacken.

Gemüse und Obst nicht schwerer als 1 kg, Fleisch bis zu 2,5 kg portionieren. Kleinere Portionen frieren schneller durch und die Qualität bleibt beim Auftauen und Zubereiten so am besten erhalten.

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

So verpacken Sie richtig:

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

Als Verpackung ungeeignet sind:

- ☐ Packpapier
- ☐ Pergamentpapier
- ☐ Cellophan
- ☐ Müllbeutel
- ☐ gebrauchte Einkaufstüten

Als Verpackung geeignet sind:

- ☐ Schlauchfolien aus Polyethylen
- ☐ Alufolien
- ☐ Gefrierdosen.
Sie finden diese Produkte im Fachhandel.

Zum Verschließen geeignet sind:

- ☐ Gummiringe
- ☐ Kunststoffklipse
- ☐ Bindfäden
- ☐ Kältebeständige Klebebänder o. ä.
- ☐ Sie können Beutel und Schlauchfolien aus Polyethylen mit einem Folienschweißgerät verschweißen.

Max. Gefriervermögen

Lebensmittel sollen möglichst schnell bis zum Kern durchgefroren werden. Nur so bleiben Vitamine, Nährwert, Aussehen und Geschmack erhalten.

Das max. Gefriervermögen Ihres Gerätes deshalb nicht überschreiten.

Innerhalb 24 Stunden können max. 6 kg Lebensmittel auf einmal eingefroren werden.

Bereits gefrorene Lebensmittel dürfen nicht mit den frisch einzufrierenden Lebensmitteln in Berührung kommen.

Supergefrieren

Lagern bereits Lebensmittel in dem 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 1 kg) können ohne Supergefrieren eingefroren werden.

Supergefrieren einschalten bzw. ausschalten siehe Kapitel "Funktionstasten und Anzeigen".

Lagerdauer

Um Qualitätsminderungen des Gefrier-gutes zu vermeiden, ist es wichtig, dass die zulässige Lagerdauer nicht überschritten wird. Die Lagerdauer richtet sich nach der Art der Lebensmittel.

Bei -18°C können Fisch, Wurst, fertige Speisen und Backwaren bis zu 6 Monaten, Käse, Geflügel, Fleisch bis zu 8 Monaten und Gemüse und Obst bis zu 12 Monaten gelagert werden.

Auftauen von Gefriergut

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

Bei Raumtemperatur, im Kühlschrank, im elektrischen Backofen, mit/ohne Heißluftventilator, im Mikrowellengerät.

An- und aufgetautes Gefriergut kann erneut eingefroren werden, wenn Fleisch und Fisch nicht länger als einen Tag, anderes Gefriergut nicht länger als drei Tage **über -3°C warm** war.

Wenn durch Kochen, Braten oder durch Verarbeiten zu einem Fertiggericht die Lebensmittel erwärmt wurden und danach wieder eingefroren wurden, sollte die max. Lagerdauer nicht mehr voll ausgenutzt werden.

Gerät reinigen

- ❑ **Gerät reinigen:**
 - **Netzstecker ziehen** (bzw. Netzschaltung abschalten oder heraus-schrauben)
 - Gerät reinigen
 - Netzstecker einstecken
 - Danach Gerät wieder einschalten
- ❑ Keine Dampf- oder Dampfdruck-reiniger verwenden.
Der heiße Dampf kann die Ober-flächen und die Elektrik beschädigen. Die elektrische Sicherheit des Gerätes wird beeinträchtigt.
- ❑ Beim Gerät reinigen, Flaschen herausnehmen und an einem sicheren Ort lagern.
- ❑ Beim Reinigen nicht in das Gerät einsteigen, sonst **Kippgefahr**.
- ❑ Reinigungswasser darf nicht in die **Bedienblende** und **Beleuchtungen** gelangen. Zur Reinigung des gesamten Gerätes außer der Tür-dichtung eignet sich lauwarmes Wasser mit einem milden, leicht des-infizierenden Reinigungsmittel (z. B. Handspülmittel).
Ungeeignet sind sand- oder säure-haltige Putzmittel bzw. chemische Lösungs- und Poliermittel.
- ❑ Die Türdichtung nur mit lauwarmem Wasser abwischen und danach gründlich trockenreiben.
- ❑ **Beleuchtungen nur trocken** reinigen.

Staubfilter reinigen

Bild 10

Falls Staubfilter (28) verschmutzt oder **Anzeige FIL im Display** (s. Bild 2) leuchtet, Staubfilter reinigen.

Das erhält die Leistungsfähigkeit des Gerätes und spart Strom.

- ❑ **Zum Reinigen** das Lüftungsgitter (27) nach vorne **abziehen**.
- ❑ Mit **Staubsauger** Staubfilter (28), Schlitz (29) und seitliche Gitter (30) **reinigen**.
- ❑ Das Lüftungsgitter (27) wieder **einsetzen**.

Nach dem Reinigen Taste Ⓐ drücken, Anzeige FIL erlischt (siehe Kapitel **Funktionstasten und Anzeigen**).

Für eine gründliche Reinigung des Staubfilters (28) können Sie auch:

- ❑ **Staubfilter ausbauen (Bild 14a)**
Den Staubfilter (28) am Griff leicht nach oben ziehen, bis er ausrastet, und nach vorne herausziehen.
- ❑ **Staubfilter reinigen (Bild 10)**
Mit Staubsauger Staubfilter (28), Schlitz (29) und seitliche Gitter (30) reinigen.
- ❑ **Staubfilter einbauen (Bild 14b)**
Den Staubfilter (28) nach oben drücken in Richtung A und dann in Richtung B kippen, bis er einrastet.
- ❑ **Das Lüftungsgitter (27) wieder einsetzen.**

Wichtige Pflegehinweise für Edelstahlgeräte

Zum Pflegen der Edelstahloberflächen das Pflegemittel **“Chromol”** verwenden.

Das Mittel ist im Handel unter dem Namen “Chromol” oder bei unserem Kundendienst unter der

Ident-Nr. 310359 als 500 ml Sprühflasche und

Ident-Nr. 166787 als 50 ml Probeflasche erhältlich.

Um die Oberflächen nicht zu beschädigen, auf keinen Fall kratzende Schwämme, Metallbürsten, scharfkantige Gegenstände oder Scheuermittel benutzen.

Auch chemisch aggressive Reinigungsmittel wie Abtausprays, Backofensprays, Lösungsmittel oder Fleckenentferner dürfen sie nicht verwenden.

So können Sie Energie sparen

- ☐ Gerät in einem trockenen, belüftbaren Raum aufstellen!
Das Gerät soll nicht direkt in der Sonne oder in der Nähe einer Wärmequelle stehen (z.B. Heizkörper, Herd).
Verwenden Sie ggf. eine Isolierplatte.
- ☐ Warme Speisen und Getränke erst abkühlen lassen und dann in das Gerät stellen!
- ☐ Legen Sie das Gefriergut zum Auftauen in den Kühlraum. Damit nutzen Sie die Kälte des Gefrierguts zur Kühlung der Lebensmittel im Kühlraum.
- ☐ Gerätetüren so kurz wie möglich öffnen!
- ☐ Staubfilter hinter dem Lüftungsgitter häufiger reinigen. Das erhält die Leistungsfähigkeit und spart Strom.
- ☐ Wenn Kühlraum oder Gefrierraum nicht genutzt werden, sollten diese eventuell vorübergehend stillgelegt werden (siehe Kapitel „Schaltfunktionen“).

Hinweise zu Betriebsgeräuschen

Bedingt durch die vielen Funktionen hat das Gerät Elektromotoren, Ventilatoren, Kompressoren, Schalter und Magnetventile, die je nach Funktion mehr oder weniger hörbar sind.

Ganz normale Geräusche

- ☐ Das **Brummen** kommt von den Motoren (z. B. Kompressoren, Ventilatoren). Es kann kurzfristig etwas lauter werden, wenn sich z. B. die Kompressoren einschalten.
- ☐ Das **Blubbern, Gurgeln oder Surren** kommt vom Kältemittel, das durch die Rohre fließt.
- ☐ Das **Klicken** ist immer dann zu hören, wenn die Schalter und Magnetventile ein- und ausschalten.
- ☐ Ein **leises Rauschen** verursachen die Ventilatoren im Nofrost-System.

Maßnahmen zur Vermeidung von Geräuschen

- ☐ **Das Gerät steht uneben**
Bitte richten Sie das Gerät mit Hilfe einer Wasserwaage eben ein. (Siehe Installationsanleitung).
- ☐ **Das Gerät „steht an“**
(nur beim Standmodell beachten)
Bitte rücken Sie das Gerät von anstehenden Möbeln oder Geräten weg.
- ☐ **Schubladen, Schalen oder Abstellflächen wackeln oder klemmen**
Prüfen Sie bitte die herausnehmbaren Teile und setzen Sie sie eventuell neu ein.
- ☐ **Flaschen oder 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!

- ☐ **Trotz geschlossener Tür „akustische Warnung“ ständig in Betrieb.**

Prüfen Sie, ob der Monteur nach der Montage der Türverkleidung alle drei weißen Abdeckkappen (Bild ③/32) wieder montiert hat.

- ☐ **Wenn Taste ④ und Anzeige (Bild ②/19) blinkt, ist oder war es im Gefrierraum zu warm.**

Die Anzeige für den Gefrierraum (Bild ②/19) zeigt blinkend die wärmste Temperatur an, die während einer Störung geherrscht hat.

Siehe Kapitel **“Funktionstasten und Anzeigen”**, Taste **“Warnung”**.

Die Warnung kann einsetzen, z. B.

- nach einem Stromausfall
- wenn die Gefrierraumtür einen kleinen Spalt offen ist
- wenn die Tür zu lange offen ist
- wenn große Mengen frischer (warmer) Waren eingelegt werden.

Nach Drücken der Taste ④ wird die Warnungsmeldung aufgehoben und das Blinken abgeschaltet. Die aktuelle Gefrierraumtemperatur wird nun angezeigt.

Blinkt die Taste und die Anzeige weiterhin, ist es im Gefrierraum immer noch zu warm.

Hält die Warnung mehrere Stunden an, liegt ein Defekt vor (Kundendienst rufen).

Evtl. Ware vom Gefrier- und Frischkühlraum vorübergehend in den Kühlraum legen und seine kälteste Temperatur (+4 °C) einstellen.

Achtung!

Wenn die Anzeige (Bild ②/19) wärmer als -3 °C angezeigt hat, Gefriergut durch Kochen, Braten zu einem Fertiggericht weiterverarbeiten und erneut einfrieren.

Die max. Lagerdauer nicht mehr voll nutzen.

Bei Stromausfall beträgt die Erwärmzeit des Gefrierortes auf ca. +3 °C ohne Öffnen der Gefrierraumtür **ca. 10 Stunden**.

Wenn die Anzeigen (Bild ②/19 und Bild ②/20) folgende Meldungen anzeigen

- F68:** **Frischkühlraum** funktioniert nicht.
Lebensmittel sichern.
Kundendienst anrufen.
- F69:** **Gefrierraum** funktioniert nicht.
Lebensmittel sichern.
Kundendienst anrufen.
- F75:** Gefrierraum-Solltemperatur wird seit einigen Tagen nicht erreicht.

Die Meldung kann einsetzen z. B.

- nach einem Stromausfall.
- wenn die Gefrierraumtür einen kleinen Spalt offen ist.
- wenn die Tür zu lange offen ist.
- wenn große Mengen frischer (warmer) Waren eingelegt werden.
- wenn Staubfilter verschmutzt ist (Staubfilter reinigen!)
siehe Kapitel “Gerät reinigen“.

- FIL:** **Staubfilter reinigen.**
siehe Kapitel “**Staubfilter reinigen**”.

Wenn die Innenbeleuchtungen nicht funktionieren

Folgende Ursachen sind möglich:

- ☐ Stromausfall, oder Netzsicherung hat ausgelöst.
- ☐ Glühlampen sind defekt.
- ☐ Die Tür war zu lange offen (Beleuchtung wird automatisch nach ca. 1 Min. abgeschaltet).
Nach Schließen und Öffnen der Tür leuchten die Lampen wieder.
- ☐ Rechte oder linke Seite des Gerätes ist ausgeschaltet.

Glühlampen austauschen

Glühlampe im Kühl-, Frischkühl- und Gefrierraum austauschen
Bild ⑪, ⑫

- ☐ **Netzstecker ziehen.**
- ☐ Lampenabdeckung abschrauben.
- ☐ Glühlampe 230 V, 50 Hz, max. 40 Watt, Sockel E14 austauschen (**keine Lampe mit höherer Leistung verwenden**).
- ☐ Lampenabdeckung wieder anschrauben.
- ☐ Netzstecker wieder einstecken.

Bemerkung:

Die untere Beleuchtung (Bild ⑫) beleuchtet gleichermaßen den Frischkühl- und Kühlraum. Lampe vom Kühlraum (rechte Seite) her austauschen.

Kundendienst rufen

- ☐ Wenn Sie die Störung mit Hilfe des Kapitels „**Kleine Störungen selbst beheben**“ nicht beseitigen können, dann rufen Sie bitte den Kundendienst.
- ☐ **Achtung:**
Reparieren Sie das Gerät und die elektrischen Teile nie selbst! Unsachgemäße Reparaturen können den Benutzer erheblich gefährden.
- ☐ Bis der Kundendienst eintrifft:
Öffnen Sie die Tür nicht unnötig oft. Damit vermeiden Sie Kälteverlust.
- ☐ **Angaben des Typenschildes (Bild 13) bereithalten:**
Bitte nennen Sie bereits bei der telefonischen Anforderung des Kundendienstes:
 - die **Erzeugnis-Nummer (E-Nr.)** des Geräts und
 - die **Fertigungsnummer (FD-Nr.)** des Geräts.
- ☐ Diese Angaben finden Sie auf dem **Typenschild** unten rechts im Kühlraum (Bild 13).
- ☐ Die Telefonnummer des Kundendienstes finden Sie im amtlichen Telefonbuch oder im Kundendienstverzeichnis.

Instructions on appliance disposal

Disposal of your old appliance

When replacing your old appliance with a new one, please comply with the following:

- ☐ Old appliances are not worthless rubbish. Valuable raw materials can be reclaimed by recycling old appliances.
- ☐ Render your old appliance unusable:
 1. Pull out the mains plug.
 2. Cut off the power cord and discard with mains plug.
- 3. To prevent children from locking themselves in the refrigerator and suffocating, REMOVE THE LOCK.**
- ☐ Professional disposal is required for refrigerants in refrigeration appliances and gases contained in the insulation. Ensure that refrigeration tubing and coils are not damaged or punctured prior to their proper disposal.

Disposal of packaging

- ☐ **Warning:**
Keep children away from the shipping carton and packaging components. Danger of suffocation from folding cartons and plastic film.
- ☐ You received your new appliance in a protective shipping carton. 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.

Safety information

Before you use the appliance:

- ❑ Please read the operating and installation instructions carefully! They contain important information on how to install, use and maintain the appliance.
- ❑ The manufacturer is not liable if you fail to comply with the instructions and warnings in the operating manual. Please retain these operating and installation instructions as they may be required by a subsequent appliance user.

Observe safety procedures when installing and connecting the appliance

- ❑ **Make sure that the appliance cannot topple over**
Before the doors are opened the **anti-tilt device** must be installed on the appliance (see installation manual)
- ❑ Install and connect the appliance as described in the installation manual. The connected loads of the power supply (voltage, current type and frequency) must correspond to the specifications on the **rating plate**. The **rating plate** can be found in the appliance at the bottom right-hand side in the **refrigeration compartment** (Fig. 13).

- ❑ The electrical safety of the appliance is not guaranteed unless the **earthing system** in the building electrical system has been correctly installed.
- ❑ Do NOT switch on a damaged appliance. If in doubt, contact the supplier.
- ❑ Ensure that the refrigeration tubing is not damaged during transportation and installation. Leaking refrigerant may cause eye injuries.
- ❑ Do NOT cover or block the ventilation slots! (If carrying out modification work, do NOT reduce the size of the slots).
- ❑ Do not operate the appliance until it has been installed. Otherwise, the appliance could tilt forwards when the doors are opened.
- ❑ The appliance may only be moved when it is empty. The sole purpose of the integrated rollers is to aid installation of the refrigerator, i.e. they are NOT suitable for conveying the appliance over a distance of more than about 4 m. **The appliance may also be damaged if it is conveyed over an uneven or excessively soft surface.**

Observe safety procedures when using the appliance

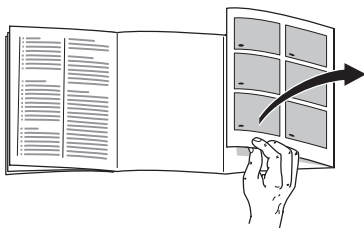
- ☐ When installing and connecting the appliance make sure that the power cable is not damaged.
- ☐ In the following cases pull out the mains plug or switch OFF the fuse:
 - Replacing the bulbs
 - Cleaning the appliance
 - Pull on the plug and NOT on the cable.
- ☐ Repairs may only be performed by qualified technicians. Improper repairs may put the user in considerable danger.
- ☐ NEVER use electrical appliances inside the appliance (e.g. heater, electric ice-cream maker, etc.).
- ☐ Do NOT stand or support yourself on the rails, doors, etc.
- ☐ Bottles which contain a high percentage of alcohol must be sealed and placed vertically in the refrigerator.
- ☐ NEVER store products which contain flammable propellant gases (e.g. aerosols) or explosive substances in the appliance. **Risk of explosion!**
- ☐ **Do not allow children to play with the appliance!**
Risk of SUFFOCATION if children hide in the appliance.
- ☐ If the appliance features a lock, keep the key out of the reach of children!
- ☐ NEVER use a steam cleaner to clean the appliance. Steam may come into contact with live components in the appliance and cause a short-circuit or an electric shock.

- ☐ Bottled or canned drinks (especially carbonated beverages) must NEVER be stored in the freezer compartment. Bottles and tins may explode during the freezing process!
- ☐ Do NOT put ice lollies or ice cubes directly from the freezer compartment into your mouth.
Risk of burns from very low temperatures!
- ☐ NEVER touch frozen food with wet hands. Your hands could freeze to the food!

General regulations

- ☐ The appliance is designed **for cooling and freezing foods.**
- ☐ Do not operate the appliance until it has been installed.
The appliance is designed specifically for household use.
- ☐ For commercial use the relevant regulations there apply.
- ☐ The appliance complies with the Regulations for the Prevention of Accidents for Refrigeration Appliances (VBG 20). The refrigeration circuit has been checked for leaks.
Every appliance has been subjected to an operating test lasting several hours.
The appliance complies with the relevant safety regulations for electrical appliances.
Subject to technical modifications.

Getting to know your appliance



Please fold out the back pages.
This operating manual refers to several models.
Diagrams may vary.

Overview

Fig. ①

A Refrigerator compartment

(can be set from +4 °C to +14 °C)

- 1 ON/OFF master switch for the entire appliance
- 2 Egg rack
- 3 Glass shelves for cooled produce
- 4 Drawers for butter and cheese
- 5 Trays for vegetable, fruit, lettuces
- 6 Shelves for bottles, tubes and cans

B Freezer compartment

(can be set from -16 °C to -24 °C)

- 7 Glass shelf for frozen produce
- 8 Trays for frozen produce

C Control panel

11-16

Function buttons and displays for cooling, freezing and fresh cooling.
(See chapter “Function buttons”)

D Cool-fresh compartment

(can be set from +1 °C to +8 °C)

- 24 Shelves for meat, sausage, cheese
- 25 Drawer for vegetables, salads, fruit
- 26 Compartment for tubes
- 27 Ventilation grid

Note the ambient temperature!

The appliance is suitable for an ambient temperature ranging between +16 °C to +38 °C.

Ventilation

The air on the underside of the appliance heats up. This heated air must be able to escape through the air grid (Fig. ①/27). If the air flow is obstructed, the refrigerating unit must work harder.

This increases the power consumption. Therefore, NEVER cover or block the air grid!

Switching ON the appliance and important operating information

Before switching ON the appliance for the first time

- ❑ Reposition the shelves, (Fig. ③/6), as required in the door of the refrigerator compartment.
- ❑ Take the egg rack, (Fig. ③/2), out of the vegetable drawer in the cool-fresh compartment, unpack and place on a glass shelf in the refrigerator compartment.
- ❑ Check that the white caps, (Fig. ③/32), are on the appliance doors.

Warning:

Attach these three caps, otherwise the appliance **cannot function**.

- ❑ Clean the inside of the appliance (see the chapter on **Cleaning the appliance**)

Connecting the appliance to the power supply

- ❑ The socket should be easily accessible (the best position is above the high-sided unit). Operate the appliance only when installed.
- ❑ 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.
- ❑ **For appliances being used in non-European countries, check on the rating plate whether the stated voltage and current type correspond to the specifications of your power supply.**
The rating plate is located at the bottom of the refrigerating zone on the right-hand side.
- ❑ In case the mains power cable has to be changed it must only be done by a qualified technician.
- ❑ The appliance must **NEVER** be connected to power inverters which convert direct current to 230 V alternating current (e.g. solar power units, power supplies on ships).

Switch the appliance ON

- ❑ **Switch appliance ON:** master switch (Fig. ④/1) to ON.
The refrigerator, cool-fresh and freezer compartments are now operating.

On the display (Fig. ②/19) the current freezer compartment temperature is shown.

On the display (Fig. ②/20) the set **refrigerator compartment temperature** is shown.

By pressing the button ☉ (Fig. ②/12) (button illuminates) the set **cool-fresh compartment temperature** is shown on the display (Fig. ②/20).

The **“cool-fresh” compartment temperature** has been set to **+4 °C** at the factory. The set temperatures are reached in an empty appliance after several hours.

- ❑ The temperature in the **freezer compartment** is set to **−18 °C** at the factory.
- ❑ The temperatures in the compartments:
 - a) **Refrigerator compartment**
 - b) **Cool-fresh compartment**
 - c) **Freezer compartment**
 can, if required, **be set colder or warmer**. (See chapter **“Switching functions”**)
- ❑ The interior lights switch ON when the doors are open. If the doors remain open for longer than min., the interior lights automatically switch OFF and an **acoustic warning** signal is emitted. When the doors have been closed, the warning signal stops.

- ❑ For technical reasons, the compressors do not start running until 7 minutes after the appliance is switched on.
Display (Fig. ②/19) and button ☉ (Fig. ②/16) flash after approx. 30 minutes and indicate that it is still too warm in the refrigerator compartment.

By pressing the button ☉ the flashing is turned off.

Until the freezer compartment has reached the required operating temperature, this procedure may be repeated.

- ❑ The appliance functions according to the **No-Frost system**.
The No-Frost system cools the air in the appliance. The cold air is circulated by ventilators and therefore ensures uniform temperatures in the compartments. The moisture in the air precipitates on the evaporator (refrigeration generator). If required, the evaporator defrosts fully automatically by means of fuzzy logic.
The condensation is conveyed to the refrigerating unit where it evaporates. The compartments and food do NOT ice over.
- ❑ The appliance allows the separate operation of the left side (freezer compartment and cool-fresh compartment) and the right side (refrigerator compartment).
See chapter **“Switching functions”**.

Switching functions

❑ Switch appliance ON:

Switch on master switch Fig. ❶/1.

❑ Switch appliance OFF:

- Remove the mains plug
- Defrost and clean the appliance
- Leave the appliance doors open

❑ Set temperature in the refrigerator compartment:

(can be set from +4 °C to +14 °C)

a) Press button ❶ (button ❶ is illuminated)

b) Press button ⊕ or ⊖ as often as is necessary until the desired temperature shows on the display Fig. ❷/20.

❑ Set the temperature in the cool-fresh compartment:

(can be set from +1 °C to +8 °C)

a) Press button ⊗ (button ⊗ is illuminated).

b) Press button ⊕ or ⊖ as often as is necessary until the desired temperature shows on the display. Fig. ❷/20.

❑ Set temperature in the freezer compartment:

(can be set from -16 °C to -24 °C)

a) Press button ⊗ for 10 seconds until the **minus (-) sign** in the display (Fig. ❷/19) **flashes**.

b) Within 5 seconds press the button ⊕ or ⊖ as often as is necessary until the desired freezer compartment temperature shows.

❑ Separate left side (freezer compartment and cool-fresh compartment)

a) Switch OFF:

Press button ⊗, keep it depressed and press ⊖ (display ❷/19 and ❷/20 go out, button ⊗ is illuminated). Press button ❶ (button ❶ is illuminated and display ❷/20 shows the single digit set refrigerator compartment temperature).

b) Switch ON:

If the appliance is switched OFF and ON with **master switch** Fig. ❶/1, the left side is restarted.

or:

Press button ⊗, keep it depressed and press ⊖ (display ❷/20 shows the set refrigerator compartment temperature).

❑ Separate right side (refrigerator compartment)

a) Switch OFF:

Press button ⊗, keep it depressed and press ⊕ (display ❷/20 goes out). Press button ⊗ (button is illuminated and display ❷/20 shows the set cool-fresh compartment temperature).

b) Switch ON:

If the appliance is switched OFF and ON with **master switch** Fig. ❶/1, the right side is restarted.

or:

Press button ⊗, keep it depressed and press ⊕ (display ❷/20 shows the set refrigerator compartment temperature).

❑ Switching ON/OFF fast freeze

see chapter "Function buttons and displays"

Function buttons and displays

11 ⊗ Button “Fast freezing” ON/OFF

Press button ⊗ (see Fig. 2/11) until it is **illuminated** (Fast freezing **ON**).

Press button ⊗ until it is **no longer illuminated** (Fast freezing **OFF**). Fast freezing is useful for freezing large quantities of fresh food and should be switched on up to **24 hours before the fresh food is put** into the appliance. After being switched on, the refrigerating unit works continuously.

A very low temperature is reached in the freezer compartment.

Fast freezing automatically switches OFF at the latest 24 hours after being switched ON (the ⊗ button goes out).

With the button ⊗ you can also set the refrigerator compartment temperature see chapter “Switching functions”

12 ⊗ Button for display 2/20

of the set **cool-fresh compartment temperature** (when button ⊗ is illuminated).

13 ⊖ Button is used to set **lower** temperatures in the:

- a) **Refrigerator compartment** (when button 1 is illuminated)
- b) **Cool-fresh compartment** (when button ⊗ is illuminated)
- c) **Freezer compartment**

14 ⊕ Button used to set **warmer** temperatures in the:

- a) **Refrigerator compartment** (when button 1 is illuminated)
- b) **Cool-fresh compartment** (when button ⊗ is illuminated)
- c) **Freezer compartment**

Procedure:

Press the ⊕ or ⊖ button so long until the temperature display (Fig. 2/20) shows the desired temperature.

15 1 Button for display 2/20 of the set **refrigerator compartment temperature** (when button 1 is illuminated)

16 △ Button “Warning”

If the button △ and display for the freezer compartment (Fig. 2/19) flash, it is a warning signal (it was or is too warm in the freezer compartment).

See chapter “Eliminating minor faults by yourself”.

Displays

- 19** **Display** of the current temperature in the **freezer compartment**
- 20** **Display for**
a) set refrigerator compartment temperature
 (when button  is illuminated).
b) set cool-fresh compartment temperature
 (when button  is illuminated).

Function messages in the displays 19 and 20

- F68:** **Cool-fresh compartment** is not functioning.
 Remove food and place in a cool location.
 Call customer service.
- F69:** **Freezer compartment** is not functioning.
 Remove food and place in a cool location.
 Call customer service.
- F75:** **Target temperature for the freezer compartment** is not reached after several days.
 See chapter **“Eliminating minor faults by yourself”**.
- FIL:** **Clean the dust filter.**
 The display automatically illuminates approx. every 2 months.
 The display goes out after 24 hours or when you press the  button.
Check whether the dust filter is dirty, if required, clean it (see chapter **“Cleaning the appliance”**).
 After cleaning press the button , display goes out.

Storing food

Re-arranging the interior of the appliance

- ❑ The shelves in the refrigerator compartment can be moved around, if required:

Lift shelves at the rear, take them out and put them back in the desired position. (Fig. ⑤ and ⑥).

- ❑ The drawers in the refrigerator compartment are covered by a lid. This protects the food from drying out. (Fig. ⑦).

- ❑ **Temperature and moisture controller (Fig. ⑧/31) for vegetable drawers (Fig. ①/5) in the refrigerator compartment.**

Moisture in the vegetable drawers can be regulated by the controllers (Fig. ⑧/31).

Left regulator set to **“large drip”**
symbol:

Ventilation slot is closed – **high atmospheric humidity** (temperature becomes **warmer** in the vegetable drawer).

Right regulator set to **“small drip”**
symbol:

Ventilation slot is open – **low atmospheric humidity** (temperature becomes **colder** in the vegetable drawer).

The atmospheric humidity in the vegetable compartments is dependent on the quantity of stored food.

To retain freshness, lettuces should be stored at a higher atmospheric humidity. To prevent decay, vegetables and fruit should be stored at a slightly lower atmospheric humidity.

- ❑ **The drawer in the freezer compartment**

(Fig. ⑨) moves very easily on telescopic rails. The drawer can be removed for cleaning. Pull the drawer right out and lift at the front.

Please note when storing food

- ❑ Allow warm food and drinks to cool down outside the appliance.
- ❑ Before storing food, wrap or cover well. The food will then retain its flavour, colour, moisture and freshness. Transfer of flavours is also prevented. Only vegetables, fruit and lettuce should be stored uncovered in the humidity or vegetable container.
- ❑ Do NOT allow oil or fat to come into contact with the plastic components or the door seal (otherwise they could become porous).
- ❑ The air in the compartments is continuously circulated, ensuring a uniform temperature. Please ensure that the air inlet apertures in the compartments are NOT obstructed.
- ❑ Bottled or canned drinks (especially carbonated beverages) must NEVER be stored in the freezer compartment. Bottles and tins may explode during the freezing process!

Storage example

Fig. ①

In the refrigerator compartment (Fig. ①/A)

Eggs in the **egg rack (2)**.

Cakes and pastries, dairy products on **shelves (3)** from top to bottom.

Butter, cheese, sliced cold meat, etc. in **containers (4)**.

Cucumbers, peppers, vegetables, lettuces and cold-sensitive fruit, e.g. tropical fruits in the **vegetable container (5)**.

Milk cartons, bottles, tins on the **door shelves (6)**.

In the freezer compartment (Fig. ①/B)

Store deep-frozen and frozen food.

Freeze fresh food.

In the “cool-fresh” compartment (Fig. ①/E)

Ready-to-serve meals, meat, poultry, cheese, seafood, dairy products (opened or those which are to remain fresh for a longer period), ham, sausage on **shelves (24)**.

In the **vegetable drawer (25)**,

- Vegetables (e.g. carrots, beetroot, celery, radishes, asparagus, leeks, spinach, ripe tomatoes, fresh peas, etc.)
- Brassicas (e.g. cauliflower, kohlrabi, sprouts, broccoli, savoy cabbage)
- Herbs (e.g. chives, dill, parsley, etc.)
- Fruit, tropical fruit (figs and pomegranates)
- Mushrooms
- Fruit
- Salads (e.g. corn salad, lettuce, radicchio, chicory, etc.)

Tubes and small tins in the **drawer (26)**

The refrigerator compartment

(can be set from +4 °C to +14 °C)

Fig. ①/A

– Ideal for storing cold-storing food

- For “palatable” cooling of drinks, sausage and cheese and all other food which is brought directly from the refrigerator compartment to the table.

The cool-fresh compartment

(can be set from +1 °C to +8 °C)

Fig. 1/D

A low temperature provides optimum storage conditions for fresh food.

The following foods are suitable for “cool-fresh” storage:

All foods which are fresh and which are to remain fresh for a longer period, e.g.: meat and sausage produce, fresh fish, seafood, milk, butter, soft cheese, vegetables and fruit.

Everything is preserved safely and twice as long in the “cool-fresh” compartment.

The following foods are NOT suitable for “cool-fresh” storage:

Cold-sensitive fruit and vegetables, e.g.:

- Tropical fruit
- Avocados
- Papayas
- Passion fruit
- Aubergines
- Cucumbers
- Peppers
- Also underripened fruit
- Green tomatoes
- Potatoes and hard cheese

The ideal storage place for these foods is the refrigerator compartment (Fig. 1/A).

When purchasing food:

The durability of your food depends to a great extent on how fresh it is when you buy it. Basically, the fresher the food when placed in the “cool-fresh” compartment, the longer it will stay fresh. Therefore, before purchasing food always check how fresh it is.

Wrapping food

Before storing food, wrap or cover well.

The food will then retain its flavour, colour, moisture and freshness. Transfer of flavours is also prevented. Only vegetables, fruit and lettuce should be stored uncovered in the vegetable container, (Fig. 1/25).

The following products are suitable for packaging food:

Polyethylene bags and film, aluminium foil and air-tight sealable plastic and aluminium containers.

Storage periods (at +1 °C)

Depending on initial quality	
Sausage, sliced cold meat, meat, giblets, fish, fresh milk, curd cheese	up to 7 days
Small pieces of meat, fried sausage, mushrooms, lettuce, leaf vegetables	up to 10 days
Larger pieces of meat, ready-to-serve meals	up to 15 days
Smoked or salted sausage, cabbage	up to 20 days
Large pieces of heat-treated meat, beef, game, pulses	up to 30 days

The freezer compartment

(can be set from –16 °C to –24 °C)

Fig. 1/B
The temperature in the freezer compartment is set to –18 °C in the factory.

This temperature provides optimum conditions for energy consumption and storage duration.

You can also change the freezing temperature as described in the chapter “Switching functions”.

The current temperature in the freezer compartment is shown on the display (Fig. 2/19).

Use the freezer compartment

- ☐ To produce ice cubes
- ☐ To store deep-frozen food
- ☐ To freeze fresh food

The fully automatic No-Frost system prevents the freezer compartment from icing over. Defrosting is no longer required.

Storing deep-frozen food

When you buy frozen goods:

- ☐ Ensure that the packaging is not damaged. If the packaging is damaged, the food will be very dry!
- ☐ Check the sell-by date.
- ☐ The temperature in the supermarket freezer must be colder than -18°C . If not, the durability of the deep-frozen food is reduced.
- ☐ Purchase deep-frozen food last, wrap in newspaper or place in a cold bag and take home.
- ☐ As soon as you arrive home, place the deep-frozen food in the freezer compartment. Use the deep-frozen food before the sell-by date runs out.
- ☐ Defrosted food **must not be re-frozen** if it was warmed up to more than -3°C .
If a ready-to-serve meal is prepared by cooking or frying food, this can then be re-frozen.

Observe the cold zones in the appliance

Due to the circulation of air in the appliance, different temperature zones are produced:

- ☐ The coldest zones are by the rear wall and just above the lowest shelf.

Note:

Store highly perishable foods (e.g. fish, sausage, meat) in the coldest zones.

- ☐ The warmest zone is by the door near the top.

Note:

Store cheese and butter, for example, in the warmest zone. So cheese maintains its flavour and butter can be easily spread.

Freezing food yourself

Allow hot food and drinks to cool down to room temperature before placing them in the freezer compartment.

If you are freezing food yourself, use only fresh, undamaged food.

The following foods are suitable for freezing:

Meat and sausage products, poultry and game, fish, vegetables, herbs, fruit, cakes and pastries, pizza, ready meals, leftovers, egg yolk and egg-white.

The following foods are NOT suitable for freezing:

Eggs in shells, soured cream and mayonnaise, green salads, radishes and onions.

Blanching vegetables and fruit

To retain colour, flavour, aroma and vitamin C, vegetables and fruits should be blanched prior to freezing. (Blanching is the brief immersion of vegetables and fruit in boiling water – literature on freezing and blanching is available in bookshops).

Wrapping food

Pack food in suitable portions for your household.

Vegetables and fruit portions must NOT be heavier than 1 kg; meat portions must NOT be heavier than 2.5 kg. Smaller portions freeze quicker and maximum quality is retained during thawing and preparation.

To prevent the flavour from escaping, pack the food in airtight containers.

How to pack food correctly:

1. Pack the food.
2. Press out all the air
3. Seal the packed food
4. Label and date the packed food

The following products are NOT suitable for packaging food:

- ☐ Wrapping paper
- ☐ Greaseproof paper
- ☐ Cellophane
- ☐ Refuse bags
- ☐ Used shopping bags

The following products are suitable for packaging food:

- ☐ Polyethylene blown film
 - ☐ Aluminium foil
 - ☐ Freezer tins
- These products can be purchased from your dealer.

The following products are suitable for sealing the packed food:

- ☐ Rubber bands
- ☐ Plastic clips
- ☐ String
- ☐ Cold-resistant adhesive tape
- ☐ Bags and polyethylene blown film can be sealed with a film sealer

Max. freezing capacity

To retain the vitamins, nutritional value, appearance and flavour, freeze the food as quickly as possible. Do NOT exceed the max. freezing capacity of your appliance.

A max. of 6 kg of food can be frozen within 24 hours.

Food which is already frozen must NOT come into contact with fresh food which is to be frozen.

Fast freezing

If there is already food in the freezer compartment, switch ON fast freezing several hours before freezing fresh produce.

As a rule 4–6 hours are adequate. If maximum freezing capacity is to be utilised, 24 hours are required. Smaller quantities of food (up to 1 kg) can be frozen without fast freezing.

Switch fast freezing ON or OFF see chapter “Function buttons and displays”.

Storage period

To retain the quality of the frozen food, do NOT exceed the permitted storage period. The storage period depends on the type of food.

At -18°C fish, sausage, ready meals and cakes and pastries can be stored for up to 6 months, cheese, poultry and meat up to 8 months, and vegetables and fruit up to 12 months.

Thawing frozen produce

Depending on the type of food and intended use, frozen produce can be thawed at room temperature, in a refrigerator, in an electric oven, with/without fan assisted hot-air, in a microwave.

Partially defrosted and completely defrosted frozen food may be re-frozen, provided meat and fish were kept at not more than one day and other frozen foods were not **above -3°C** for longer than three days.

Once food has been heated through being prepared by cooking or frying to a ready-to-serve meal, and it is then frozen again, the frozen produce should no longer be stored for the maximum storage period.

Clean the appliance

- ❑ **Cleaning the appliance:**
 - **Remove the mains plug** (or switch OFF or unscrew the mains fuse)
 - Clean the appliance
 - Insert the mains plug
 - Then switch the appliance ON again
- ❑ NEVER use steam or a steam cleaner to clean the appliance. The hot steam can damage the surfaces and the electrical components. The electrical safety of the appliance may be affected.
- ❑ To clean the appliance remove bottles and put them in a safe place.
- ❑ Do not enter the appliance when cleaning it otherwise there is a risk of it **toppling over**.
- ❑ Cleaning water must NOT drip onto the **control panel** or **lights**. Clean the whole appliance, except the door seals, with tepid water and a mild, lightly disinfectant cleaning agent (e.g. liquid soap). Abrasive and acidic cleaning agents and chemical solvents and polishes are NOT suitable.
- ❑ Wipe the door seal with tepid water only and then dry thoroughly.
- ❑ **Clean the lights only with dry material.**

Clean the dust filter

Fig. 10

If the dust filter (28) is dirty or **FIL shows in the display** (see Fig. 2), clean the dust filter.

This will maintain the performance of the appliance and conserve energy.

- ❑ **To clean the filter, pull off** the ventilation grille (27).
- ❑ **Clean** the dust filter (28), slots (29) and side grilles (30) with a **vacuum cleaner**.
- ❑ **Re-insert** the ventilation grille (27). After cleaning press button ⊕, display FIL goes out (see chapter **Function buttons and displays**).

To clean the dust filter (28) thoroughly you can also:

- ❑ **Remove the dust filter (Fig. 14a)**
Raise the dust filter (28) gently with the handle until it disengages and pull out forwards.
- ❑ **Clean the dust filter (Fig. 10)**
Clean the dust filter (28), slots (29) and side grilles (30) with a vacuum cleaner.
- ❑ **Install the dust filter (Fig. 14b)**
Press the dust filter (28) upwards in direction A and then tilt in direction B until it locks into position.
- ❑ **Re-insert the ventilation grille (27).**

Important maintenance instructions for stainless steel appliances

To care for the stainless steel surfaces use “**Chromol**”.

The refrigerant is commercially available under the name “Chromol” or contact our customer service under

Ident no. 310359 obtainable as 500 ml spray bottle and

Ident no. 166787 obtainable as 50 ml sample bottle.

In order to not damage the surfaces, under NO circumstances must you use coarse sponges, metal brushes, sharp objects or abrasive substances. Also do NOT use chemically aggressive cleaning agents such as thawing sprays, oven cleaners, solvents or stain removers.

Tips on conserving energy

- ☐ Install the appliance in a dry, well ventilated room, but NOT in direct sunlight and NOT near a heat source (radiator, cooker, etc.). If required, use an insulating plate.
- ☐ Allow warm food and drinks to cool down before placing in the refrigerator!
- ☐ To thaw frozen food, place in the refrigerator compartment. The frozen food will then cool other food in the refrigerator compartment.
- ☐ Open and close the door as quickly as possible!
- ☐ Clean the dust filter behind the air grid regularly. This maintains the performance of the appliance and conserves energy.
- ☐ If the refrigerator compartment or freezer compartment are not being used, they should perhaps be temporarily switched OFF (see chapter “**Switching functions**”).

Information on operating noises

On account of its many functions, the appliance features electric motors, ventilators, compressors, switches and solenoid valves which may be more or less audible depending on the function.

Quite normal noises

- ❑ The **humming** noise is emitted by the motor (e.g. compressors, ventilators). For example, when the compressors switch ON, the noise may briefly increase in volume.
- ❑ The **bubbling, gurgling or whirring noises** are emitted by the refrigerant as it flows through the tubing.
- ❑ The **clicking** noise can always be heard when the switches and solenoid valves switch ON/OFF.
- ❑ The ventilators in the No-Frost system cause a **gentle murmuring noise**.

Measures to prevent noises

- ❑ **The appliance is not level**
Please adjust the appliance with a spirit level (see installation manual).
- ❑ The appliance is not free-standing (only upright model)
Please move the appliance away from kitchen units or other appliances.
- ❑ **Drawers, trays or shelves are loose or stick**
Please check the removable components and, if required, refit them.
- ❑ **Bottles and/or receptacles are touching each other**
Please move the bottles and/or receptacles away from each other.

Eliminating minor faults by yourself

Before you call customer service, please check whether you can eliminate the fault by yourself based on the following information.

A technician who is called out for consultation purposes will charge the customer, even if the appliance is still under guarantee.

- ❑ **Despite the door being closed, the acoustic warning signal is emitted constantly.**

Check whether the technician has fitted all three white caps (Fig. ③/32) after attaching the door panels.

- ❑ **If button ④ and display (Fig. ②/19) flash, then it is or was too warm in the freezer compartment.**

The display for the freezer compartment (Fig. ②/19) flashes the warmest temperature that prevailed during a malfunction.

See chapter “Function buttons and displays”, button “Warning”.

The warning signal can be given, e.g.

- Following a power failure
- If the freezer-compartment door has not been closed properly
- If the door has been open too long
- if large quantities of fresh (warm) food are being put in.

After pressing the button ④ the warning signal ceases and the flashing stops. The current freezer compartment temperature is now shown.

If the button and display continue to flash, it is still too warm in the freezer compartment.

If the warning signal continues for several hours, the appliance is defective (call customer service).

If possible take the food from the freezer and cool-fresh compartments and store it temporarily in the refrigerator compartment and set it to its lowest temperature (+4 °C).

Warning!

If the display (Fig. ②/19) has shown a temperature greater than –3 °C, then prepare a ready-to-serve meal by cooking or frying the frozen food and re-freeze it.

Then no longer store it for the maximum storage period.

If a power failure occurs the temperature of the frozen food rises to approx. +3 °C without the freezer compartment door being opened **in approx. 10 hours.**

If the following messages are displayed, (Figs. ②/19 and ②/20)

F68: Cool-fresh compartment is not functioning.

Remove food and place in a cool location.

Call customer service.

F69: Freezer compartment is not functioning.

Remove food and place in a cool location.

Call customer service.

F75: The required temperature in the freezer compartment is not reached after several days.

The message can occur

e.g.

- Following a power failure.
- If the freezer-compartment door has not been closed properly.
- If the door has been open too long.
- If large quantities of fresh produce (warm) have been placed in the freezer compartment
- if the dust filter is dirty (clean the dust filter!)
see the chapter “Cleaning the appliance”.

FIL: Clean the dust filter.

see chapter “Cleaning the dust filter”.

If the interior lights do not function

The following causes are possible:

- ☐ Power failure has occurred or a mains fuse has tripped.
- ☐ Incandescent bulbs are defective.
- ☐ The door was open too long (light automatically switches OFF after approx. 1 min.). After closing and opening the door again, the bulbs will switch ON again.
- ☐ The right or left side of the appliance has switched OFF.

Replacing the incandescent bulbs

Replace incandescent bulb in the refrigerator, cool-fresh and freezer compartments

Fig. ⑪, ⑫

- ☐ **Pull out the mains plug**
- ☐ Unscrew the bulb cover.
- ☐ Replace bulb 230 V, 50 Hz, max. 40 Watt, lampholder E14 (**do NOT use a bulb with a higher wattage**).
- ☐ Screw back the bulb cover.
- ☐ Re-insert the mains plug.

Remarks:

The lower light (Fig. ⑫) lights up both the cool-fresh and refrigerator compartments. Replace the bulb in the refrigerator compartment (right-hand side).

Calling customer service

- ❑ If you are unable to eliminate the fault by yourself, having consulted the chapter on **“Eliminating minor faults by yourself”**, please call customer service.
- ❑ **Warning:**
NEVER repair the appliance or the electrical components yourself! Improper repairs may put the user in considerable danger.
- ❑ Until customer service arrives:
To prevent the temperature of the appliance from increasing, do not open the appliance door unless absolutely necessary.
- ❑ **Keep the rating plate specifications (Fig. 13) to hand:**
When calling customer service, please quote:
 - the **product number (E-Nr.)** of the appliance and
 - the **production number (FD-Nr.)** of the appliance.
- ❑ You will find these details on the **rating plate** at the bottom of the refrigerator compartment (Fig. 13).
- ❑ The telephone number of customer service can be found in the telephone directory or in the customer service directory.

Conseils pour la mise au rebut

Mise au rebut de l'ancien appareil

Consignes à respecter, lorsque votre nouvel appareil remplace un 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.
- ☐ Rendez l'ancien appareil inutilisable
 1. Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
 2. Sectionnez le câble puis enlevez-le avec la fiche mâle.
 3. **Retirez la serrure afin d'éviter ainsi que des enfants ne s'enferment dans l'appareil en jouant et ne risquent leur vie.**
- ☐ Les réfrigérateurs et congélateurs contiennent des fluides réfrigérants et des gaz isolants à éliminer 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.

Élimination de l'emballage

- ☐ **Attention !**
Ne permettez pas 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.
- ☐ Votre nouvel appareil a été conditionné dans un emballage protecteur. 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.

Consignes de sécurité

Avant de mettre l'appareil en service :

- ❑ Veuillez lire attentivement et entièrement les informations exposées dans les notices d'utilisation et de montage. Elles contiennent des remarques importantes concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.
- ❑ Le fabricant décline toute responsabilité si les consignes et mises en garde ne sont pas respectées : conservez les notices d'utilisation et d'installation. Elles pourront servir ultérieurement à un autre utilisateur.

Sécurité lors de l'installation et du branchement de l'appareil

❑ Prévenir un basculement l'appareil

Ouvrez la porte, seulement après avoir monté les **dipositifs de blocage** sur l'appareil (voir notice de montage)

- ❑ Installez et branchez l'appareil conformément aux instructions de la notice d'utilisation. Les paramètres de raccordement électriques au secteur (tension, intensité, fréquence) et ceux spécifiés sur la **plaque signalétique** doivent concorder. La **plaque signalétique** se trouve en bas à droite dans le **compartiment réfrigérateur** (Fig. 13).

- ❑ La sécurité électrique de l'appareil n'est garantie que si le **circuit de mise à la terre** de votre maison a été posé conformément aux prescriptions en vigueur.
- ❑ Ne mettez pas en service un appareil endommagé. Dans le doute, renseignez-vous auprès du revendeur.
- ❑ Pendant le transport et la mise en place de l'appareil, veillez à ce qu'aucune partie du circuit frigorifique ne soit endommagée. Si le produit réfrigérant jaillit, il peut s'enflammer ou provoquer des lésions oculaires.
- ❑ Ne recouvrez et ne bouchez jamais les orifices d'arrivée et de sortie d'air de l'appareil (Veillez à ce que les moyens d'aération ne réduisent pas les dimensions des orifices d'aération)
- ❑ Ne faites marcher l'appareil qu'une fois encastré. En ouvrant la porte, vous risquez sinon que l'appareil se renverse.
- ❑ Ne déplacez l'appareil que vide. Les roulettes intégrées de ce réfrigérateur servent exclusivement au montage et non à déplacer l'appareil sur des distances assez importantes (4 m env.). **Le transport sur un sol irrégulier ou meuble les abîme également.**

Sécurité pendant l'utilisation

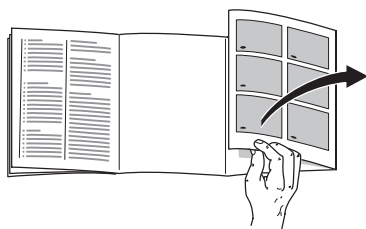
- ❑ Pendant que vous insérez l'appareil dans sa niche, veillez à ne pas endommager son cordon d'alimentation.
- ❑ Dans les cas suivants, débranchez la fiche mâle de la prise de courant ou retirez le fusible/coupez le disjoncteur :
 - Changez l'ampoule
 - Nettoyez l'appareil
 - Tirez sur la fiche mâle pour la débrancher et non sur le cordon d'alimentation.
- ❑ Toutes réparations doivent être effectuées uniquement par des spécialistes. Des réparations inexpertes engendrent de graves risques pour l'utilisateur.
- ❑ N'utilisez jamais d'appareils électriques ou de flammes nues dans l'appareil (appareil de chauffage, machines à glaçons, etc.)
- ❑ Ne vous appuyez pas sur les clayettes, les portes, etc. et ne vous en servez pas comme marche-pied.
- ❑ Stockez les boissons fortement alcoolisées en position verticale dans des récipients bien fermés.
- ❑ Ne rangez dans l'appareil aucun produit contenant des gaz propulseurs inflammables (par ex. bombes aérosols) ni produits explosifs. **Danger d'explosion !**
- ❑ **Ne permettez pas aux enfants de jouer avec l'appareil !**
Risque d'asphyxie si les enfants se cachent dans l'appareil.
- ❑ Si votre appareil comporte une serrure, gardez la clef hors de portée des enfants.

- ❑ N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur pour nettoyer ou dégivrer votre appareil. Si la vapeur entre en contact avec les parties de l'appareil qui se trouvent sous tension, elle peut provoquer un court-circuit ou vous exposer à des risques d'électrocution.
- ❑ Dans le compartiment congélateur, ne stockez pas de boissons, gazeuses en particulier, en bouteilles ou en boîtes car elles peuvent éclater.
- ❑ Ne portez pas directement à la bouche les esquimaux ou les glaçons qui sortent du compartiment congélateur (**risque de brûlure** dû aux températures très basses).
- ❑ Ne touchez pas les produits surgelés avec les mains nues. Elles risquent de rester collées.

Dispositions générales

- ❑ Cet appareil sert à **refroidir et congeler des denrées alimentaires.**
- ❑ Ne mettez l'appareil en service qu'une fois encastéré. Cet appareil est prévu pour l'usage domestique.
- ❑ S'il est destiné à servir dans le domaine industriel et commercial, conformez-vous aux prescriptions professionnelles en vigueur.
- ❑ Cet appareil est conforme à la réglementation nationale préventive des accidents en vigueur dans votre pays et visant les installations de réfrigération. Le circuit réfrigérant a été soumis à un test d'étanchéité. Chaque appareil a subi un essai de marche de plusieurs heures. L'appareil est conforme aux dispositions de sécurité visant les appareils domestiques.
Sous réserve de modification technique.

Présentation de l'appareil



Avant de commencer la lecture, veuillez déplier les volets illustrés situés en fin de notice.

Cette notice d'utilisation est valable pour plusieurs modèles.

De légères différences de détail sont possibles entre les illustrations et votre appareil.

Vue générale

Fig. 1

A Compartiment réfrigérateur

(réglable entre +4 °C et +14 °C)

- 1 Interrupteur MARCHE / ARRÊT commandant tout l'appareil
- 2 Balconnet à œufs
- 3 Clayette en verre pour produits à réfrigérer
- 4 Tiroirs à beurre et fromage
- 5 Bac à légumes, fruits et salade
- 6 Support pour bouteilles, tubes et boîtes

B Compartiment congélateur

(réglable entre -16 °C et -24 °C)

- 7 Clayette en verre pour produits surgelés
- 8 Bac pour produits surgelés

C Bandeau de commande

11-16

Touches de fonctions et indicateurs pour réfrigérer, congeler et maintenir au frais.

(Voir le chapitre intitulé «**Touches de fonctions**»)

D Compartiment produits frais

(réglable entre +1 °C et +8 °C)

24 Clayettes dans le compartiment réfrigérateur pour les produits laitiers, la viande et la charcuterie

25 Bac à légumes, fruits et salades

26 Balconnet pour tubes et petites boîtes

27 Grille d'aération

Contrôler la température ambiante

Cet appareil a été conçu pour fonctionner à une température ambiante comprise entre +16 °C et + 38 °C.

Aération

L'air entrant en contact avec la paroi arrière de l'appareil se réchauffe et doit pouvoir s'évacuer librement, sinon le groupe frigorifique se trouverait sollicité plus fortement, ce qui augmenterait la consommation de courant. Pour cette raison, ne recouvrez ou ne bouchez en aucun cas les orifices d'aération.

(Fig. 1/27).

Mise en service et remarques importantes sur l'utilisation de l'appareil

Avant la première mise en service

- ❑ Selon le besoin, changez de place les supports (Fig. ③/6) se trouvant dans la contreporte du compartiment réfrigérateur.
- ❑ Sortez le balconnet à œufs (Fig. ③/2) du bac à légumes se trouvant dans le compartiment réfrigérateur pour produits frais, déballez-le puis placez-le sur une clayette en verre.
- ❑ Vérifiez, si les capuchons blancs (fig. ③/32) se trouvent sur les portes de l'appareil.

Attention :

Pour que l'appareil **puisse fonctionner**, vous devez mettre en place ces trois capuchons.

- ❑ Nettoyez l'intérieur de l'appareil (voir le chapitre «**Nettoyage de l'appareil**»).

Branchement de l'appareil

- ❑ La prise de courant doit rester facilement accessible. Le mieux serait qu'elle se trouve au-dessus du placard vertical. Ne faites marcher l'appareil qu'une fois complètement encastré.
- ❑ Raccordez l'appareil au 220–240 V / 50 Hz (tension alternative) par le biais d'une prise femelle installée réglementairement. Cette prise doit être protégée par un fusible/disjoncteur supportant un ampérage de 10 A ou plus.
- ❑ **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, ne confiez cette opération qu'à un spécialiste.**
- ❑ **Ne branchez en aucun cas l'appareil à un onduleur qui convertit le courant continu en courant alternatif 230 V (par ex. installations solaires, réseau électrique de bord sur les bateaux).**

Mise en service de l'appareil

❑ Mise en marche de l'appareil :

Appuyez sur l'interrupteur principal (Fig. ④/1).

Les compartiments réfrigérateur, congélateur et pour produits frais fonctionnent.

La température actuelle du compartiment congélateur s'affiche à l'indicateur (fig. ②/19).

La température actuelle du **compartiment réfrigérateur s'affiche à l'indicateur (fig. ②/20).**

En appuyant sur la touche ☒ (fig. ②/12 la touche s'allume), la **température du compartiment pour produits frais** s'affiche à l'indicateur (fig. ②/20).

La **température du compartiment réfrigérateur pour produits frais** a été réglée à la fabrication sur **+4 °C**. Si l'appareil est vide, les températures réglées seront atteintes au bout de quelques heures.

❑ La température du **compartiment réfrigérateur** a été réglée à la fabrication sur **-18 °C**.

❑ Les compartiments :

a) réfrigérateur

b) réfrigérateur à produits frais

c) congélateur

peuvent être réglées suivant les besoins à des températures **plus élevées ou plus basses**. (Voir chapitre «Fonctions de commande»)

❑ Les éclairages intérieurs s'allument à l'ouverture des portes. Si les portes restent ouvertes plus d'une minute,

les éclairages intérieurs s'éteignent automatiquement et une **alarme sonore** vous invite à fermer les portes. Une fois la porte fermée, l'alarme sonore cesse.

❑ Pour des motifs techniques, les compresseurs se mettent à fonctionner seulement 7 minutes après la mise en service de l'appareil.

L'indicateur (fig. ②/19) et la touche ☒ (fig. ②/16) clignotent au bout de 30 minutes environ. Ceci indique que la température du compartiment congélateur est encore trop élevée.

Vous pouvez en arrêter le fonctionnement en appuyant sur la touche ☒.

Ce processus peut éventuellement se répéter, jusqu'à ce que le compartiment ait atteint sa température de service.

❑ L'appareil est équipé du **système Nofrost**. Le système Nofrost refroidit l'air se trouvant dans l'appareil. Les ventilateurs brassent l'air froid, garantissant ainsi une température constante dans chaque compartiment. L'humidité contenue dans l'air diminue au contact de l'évaporateur (producteur de froid). Si nécessaire, le système «Fuzzylogik» dégivre automatiquement l'évaporateur.

L'eau de dégivrage s'écoule jusqu'au groupe frigorifique où elle s'évapore. Les compartiments et les aliments restent exempts de glace.

❑ L'appareil permet de faire marcher séparément la partie gauche (Compartiment congélateur et compartiment réfrigérateur pour produits frais) ou la partie droite (compartiment réfrigérateur). Voir le chapitre intitulé «Fonctions de commande».

Fonctions de commande

☐ Enclenchement de l'appareil :

Allumez l'appareil (fig. ①/1).

☐ Mise hors service de l'appareil :

- Débranchez la fiche mâle de la prise secteur
- Dégivrez et nettoyez l'appareil
- Laissez les portes ouvertes

☐ Température du compartiment réfrigérateur

Réglage :

(réglable de +4 °C à +14 °C)

a) appuyez sur la touche ①

(la touche ① s'allume)

b) Appuyez sur la touche ⊕ ou ⊖ le nombre de fois nécessaires pour que l'indicateur (fig. ②/20) affiche la température souhaitée.

☐ Réglages de la température dans le compartiment réfrigérateur pour produits frais :

(réglable de +1 °C à +8 °C)

a) Appuyez sur la touche ⊗

(la touche ⊗ s'allume).

b) Appuyez sur la touche ⊕ ou ⊖ le nombre de fois nécessaire pour que l'indicateur Fig. ②/20 affiche la température souhaitée.

☐ Réglage de la température dans le compartiment congélateur :

(réglable de -16 °C à -24 °C)

a) Appuyez sur la touche ⊗ 10 sec.

jusqu'à ce que le **signe moins (-) clignote** à l'indicateur (Fig. ②/19).

b) Appuyez 5 sec. sur la touche ⊕ ou ⊖ le nombre de fois nécessaire pour que l'indicateur affiche la température souhaitée.

☐ Fonctionnement séparé de la partie gauche (compartiment congélateur et compartiment réfrigérateur de produits frais)

a) Enclenchement :

Appuyez sur la touche ⊗ , maintenez-la enfoncée et appuyez sur ⊖ (les mentions ②/19 et ②/20 s'éteignent, la touche ⊗ s'allume). Appuyez sur la touche ① (la touche ① s'allume et l'indicateur ②/20 affiche la température réglée pour le compartiment réfrigérateur).

b) Enclenchement :

Lorsque vous éteignez et allumez l'appareil par son **interrupteur principal** Fig. ①/1, la partie gauche se remet en service.

ou :

Appuyez sur la touche ⊗ , maintenez-la enfoncée puis appuyez sur ⊖ (l'indicateur ②/20 affiche la température de compartiment réfrigérateur réglée).

☐ Fonctionnement séparé de la partie droite (compartiment réfrigérateur)

a) Coupure :

Appuyez sur la touche ⊗ , maintenez-la enfoncée et appuyez sur ⊕ (la mention ②/20 s'éteint). Appuyez sur la touche ⊗ (la touche s'allume et l'indicateur ②/20 affiche la température réglée pour le compartiment congélateur).

b) Enclenchement :

Lorsque vous éteignez et allumez l'appareil avec **l'interrupteur principal** Fig. ①/1, la partie droite se remet en service.

ou :

Appuyez sur la touche ⊕ , maintenez-la enfoncée et appuyez sur ⊕ (l'indicateur ②/20 affiche la température réglée pour le compartiment réfrigérateur).

□ Enclenchement et/ou coupure de la supercongélation

Voir le chapitre «**Touches de fonctions et indicateurs**»

Touches de fonctions et indicateurs

11 ⊕ Touche «Supercongélation» MARCHÉ/ARRET

Appuyez sur la touche ⊕ (voir fig. ②/11), jusqu'à ce qu'elle **s'allume** (Supercongélation **MARCHÉ**).

Appuyez sur la touche ⊕ , jusqu'à ce qu'elle **s'éteigne** (Supercongélation **ARRET**).

La supercongélation permet de congeler de grandes quantités de produits frais. Vous devez l'enclencher au plus tôt

24 heures avant de déposer

les produits frais dans le compartiment congélateur.

Le groupe frigorifique marche désormais en permanence.

L'intérieur du compartiment congélateur atteint une température très basse.

La supercongélation s'éteint automatiquement au plus tard **24 heures après son enclenchement (la touche ⊕ s'éteint).**

A l'aide de la touche ⊕ , on peut aussi régler la température du compartiment congélateur voir le chapitre intitulé «**Fonctions de commande**»

12 ⊗ Touche pour l'indicateur ②/20 de la **température** réglée pour le **compartiment réfrigérateur pour produits frais** (touche ⊗ allumée).

13 ⊖ Cette touche sert à régler une température **plus basse** dans :

- a) le **compartiment réfrigérateur** (si la touche ⊐ s'allume)
- b) le **compartiment réfrigérateur pour produits frais** (si la touche ⊗ s'allume)
- c) le **compartiment congélateur**

- 14 ⊕ Cette touche sert à régler une température **plus élevée** dans :
- a) le **compartiment réfrigérateur** (si la touche  s'allume)
 - b) le **compartiment réfrigérateur pour produits frais** (si la touche  s'allume)
 - c) le **compartiment congélateur**
- Procédez comme suit :**
Appuyez sur la touche ⊕ ou ⊖ le nombre de fois nécessaires pour que l'indicateur de température (Fig. 2/20) affiche la température souhaitée.

- 15  Touche pour l'indicateur 2/20 pour le réglage de la **température de compartiment réfrigérateur** (si la touche  s'allume)

- 16 △ Touche «alarm»
Si la touche △ et l'indicateur du compartiment congélateur (fig. 2/19) clignotent, ceci signale un message d'alarme (la température était ou est trop élevée dans le compartiment congélateur).
Voir le chapitre intitulé «**Réparer soi-même de petites pannes**».

Indicateurs

- 19 Indicateur de température actuelle dans le **compartiment congélateur**
- 20 Indicateur de
- a) la **température réglée pour le compartiment réfrigérateur** (lorsque la touche  est éteinte).
 - b) la **température réglée pour le compartiment réfrigérateur pour produits frais** (lorsque la touche  est allumée).

Messages de fonctionnement aux indicateurs 19 et 20

F68 : le **compartiment réfrigérateur pour produits frais** ne fonctionne pas.
Mettez vos aliments en sécurité.
Appelez le service après-vente.

F69 : le **compartiment congélateur** ne fonctionne pas.
Mettez vos aliments en sécurité.
Appelez le service après-vente.

F75: Le **compartiment congélateur** n'a pas atteint sa température de consigne même au bout de quelques jours.
Voir le chapitre intitulé «**Rémédier soi-même aux petites pannes des distributeurs**».

FIL: **Nettoyez le filtre à poussière.**
Cette mention s'affiche automatiquement tous les 2 mois environ.
Cette mention disparaît de l'indicateur 24 heures plus tard ou si vous appuyez sur la touche △.
Vérifiez si le filtre à poussière est encrassé, nettoyez-le le cas échéant (v. le chapitre intitulé «**Nettoyage de l'appareil**»).

Après le nettoyage, appuyez sur la touche △, l'indicateur s'éteint.

Rangement des aliments

Possibilité de modification de l'aménagement intérieur

- ❑ Si nécessaire, vous pouvez modifier l'agencement des clayettes dans le compartiment réfrigérateur : Soulevez l'arrière des clayettes, retirez-les puis replacez-les à l'endroit voulu (Fig. ⑤ et ⑥).

- ❑ Les tiroirs présents dans le compartiment réfrigérateur sont refermés par un couvercle qui protège les aliments du dessèchement (Fig. ⑦).

- ❑ **Régulateurs de température et d'humidité (fig. ⑧/31) dans les bacs à légumes (fig. ①/5) du compartiment réfrigérateur.**

Les régulateurs (fig. ⑧/31) permettent de moduler l'humidité dans les bacs à légumes.

Amenez le régulateur complètement à gauche sur le symbole de la «**grosse goutte**» : l'orifice d'aération est fermé. Une **humidité élevée** règne dans le bac (la température **augmente** dans ce bac).

Amenez le régulateur complètement à droite sur le symbole de la «**petite goutte**» : l'orifice d'aération est ouvert. Une **humidité moindre** règne dans le bac (la température **baisse** dans ce bac).

L'humidité de l'air dans les bacs à légumes dépend de la quantité de produits alimentaires qui y ont été rangés.

Rangez les salades dans une atmosphère très humide pour qu'elles conservent plus longtemps leur fraîcheur.

Les fruits et légumes préfèrent une humidité un peu moins élevée pour empêcher l'apparition de pourriture.

- ❑ **Le bac situé dans le compartiment congélateur**

(fig. ⑨) coulisse très bien sur des dispositifs de sortie télescopiques. Pour le nettoyer, il suffit de l'enlever en le tirant à vous, puis en le soulevant.

Consignes à respecter lors du rangement

- ❑ Laissez les boissons et aliments chauds refroidir à l'extérieur de l'appareil.
- ❑ Rangez les aliments bien emballés ou bien couverts. Ils garderont ainsi arôme, couleur, teneur en humidité et fraîcheur. Vous évitez également de cette manière que le goût de certains aliments ne se transmette à d'autres. Seuls les légumes, fruits et salades peuvent être stockés sans emballage dans le bac à légumes.
- ❑ L'huile et la graisse ne doivent pas entrer en contact avec les parties en matières plastiques et le joint de porte (ceux-ci pourraient sinon devenir poreux).
- ❑ L'air est constamment brassé dans les compartiments. Ceci garantit une température uniforme. Veillez à ce que les ouvertures d'aspiration dans ces compartiments ne se dérèglent pas.
- ❑ Dans le compartiment congélateur, ne stockez pas de boissons, gazeuses en particulier, en bouteilles ou en boîtes car elles peuvent éclater.

Exemple de rangement

Fig. ①

Dans le compartiment congélateur (Fig. ①/A)

Sur le **balconnet (2)**, rangez les œufs.

Sur les **clayettes (3)**, et de haut en bas, rangez la pâtisserie et les produits laitiers.

Dans les tiroirs (4), le beurre, le fromage, la charcuterie etc.

Dans le bac à légumes (5), concombres, poivrons, légumes, salades et fruits sensibles au froid tels que les fruits tropicaux.

Sur les balconnets de la porte (6), briques de lait, bouteilles, boîtes.

Dans le compartiment congélateur (fig. ①/B)

Rangez dans ce compartiment les produits surgelés et congelés. Mettez-y les aliments à congeler.

Dans le compartiment réfrigérateur pour produits frais (fig. ①/E)

Sur les **clayettes (24)**, rangez les plats précuisinés, la viande, la volaille, le fromage, les fruits de mer, les produits laitiers (ceux entamés ou ceux qui doivent rester frais plus longtemps), le jambon et la charcuterie.

Dans le **bac à légumes (25)**, rangez

- les légumes (p. ex. les carottes, betteraves rouges, le céleri, les radis, asperges, poireaux, épinards, tomates mûres, les petits pois frais, etc.)
- Les choux (tels que les choux-fleurs, choux-raves, choux de Bruxelles, broccolis, choux frisés, etc.).
- Les fines herbes (ciboulette, aneth, persil, etc.)
- Les fruits, tropicaux compris (figues et grenades)
- Les champignons
- Les fruits
- Les variétés de salade (par ex. la mâche, la laitue, les endives, etc.)

Dans le **casier (26)**, les tubes et les petites boîtes de conserve.

Le compartiment réfrigérateur

(Réglable de +4 °C à +14 °C)

Fig. ①/A

- Il convient idéalement pour stocker les aliments sensibles au froid.

- Pour refroidir, à une température «agréable à la bouche», les boissons, la charcuterie, le fromage et tous les autres aliments devant passer directement du compartiment réfrigérateur à la table.

Le compartiment réfrigérateur pour produits frais

(Réglable entre +1 °C et +8 °C)

Fig. ❶/D

Une température basse offre aux aliments frais des conditions de stockage optimales.

Produits pouvant se ranger dans ce compartiment :

Fondamentalement tous les aliments frais et aussi ceux qui doivent le rester encore plus longtemps :

Viandes et charcuteries, poisson frais, fruits de mer, lait, beurre, fromage à pâte molle, fromage blanc, fruits ou légumes.

Tous les aliments rangés dans le compartiment réfrigérateur pour produits frais s'y conserveront bien et deux fois plus longtemps.

Produits inadaptés à ce compartiment :

Les fruits et légumes sensibles au froid tels que les :

- fruits tropicaux
- avocats
- papayes
- fruits de la passion
- aubergines
- concombres
- poivrons
- fruits qui doivent finir de mûrir

– tomates vertes

– pommes de terres et fromage dur.

Le lieu de rangement idéal des produits qui précèdent est le compartiment réfrigérateur (Fig. ❶/A).

Attention lors de l'achat de vos produits alimentaires :

C'est la «fraîcheur à l'achat» des aliments qui influe sur leur durée de conservation. Plus les produits arrivent frais dans le compartiment réfrigérateur pour produits frais et plus longtemps ils resteront frais. Par conséquent, faites toujours attention lors de vos achats au degré de fraîcheur des produits.

Emballer les produits alimentaires

Rangez les aliments de préférence bien emballés ou bien couverts. Ils garderont ainsi arôme, couleur, teneur en humidité et fraîcheur. Vous évitez également de cette manière que le goût de certains aliments ne se transmettent à d'autres. Seuls les légumes, fruits et salades peuvent être stockés sans emballage dans le bac à légumes (fig. ❶/25). Pour les emballer, vous pouvez utiliser des sachets et feuilles en polyéthylène, des feuilles d'aluminium et des récipients en plastiques ou en aluminium.

Durée de conservation

(à +1 °C)

suivant la qualité de départ

Saucisses, tranches de charcuterie, viande, abats, poisson, lait frais, fromage blanc	jusqu'à 7 jours
Viandes en petits morceaux, saucisses grillées, champignons, salades, feuilles de légumes	jusqu'à 10 jours
Viandes en gros morceaux, plats précuisinés	jusqu'à 15 jours
Saucisses fumées ou salées, chou	jusqu'à 20 jours
Viandes en gros morceaux traitée à la chaleur, viande de bœuf, gibier, légumes secs	jusqu'à 30 jours

Le compartiment congélateur

(Réglable de -16 °C à -24 °C)

Fig. ①/B

La température du compartiment réfrigérateur pour produits frais

a été réglée à la fabrication sur -18 °C. A cette température, le rapport entre la consommation d'énergie et la durée de conservation est optimale.

Si malgré tout, vous voulez modifier la température préréglée, veuillez procéder comme indiqué dans le chapitre intitulé «Fonctions de commande».

La température régnant actuellement dans le compartiment congélateur apparaît à l'indicateur (Fig. ②/19).

Utiliser le compartiment congélateur

- ☐ Pour fabriquer les glaçons
- ☐ Pour stocker les produits surgelés
- ☐ Pour congeler des aliments frais

Le système Nofrost entièrement automatique fait que le compartiment congélateur demeure exempt de glace. Plus besoin de le dégivrer.

Rangement des produits surgelés

Attention lors de l'achat de produits surgelés :

- ☐ N'achetez pas de produits dont l'emballage est abîmé : les produits qu'il contient ont la plupart du temps perdu toute humidité.
- ☐ Vérifiez la date de conservation.
- ☐ La température indiquée par le thermomètre du congélateur commercial ne doit pas être supérieure à -18°C . Si ce n'est pas le cas, la durée de conservation des produits surgelés est réduite.
- ☐ Achetez les produits surgelés en dernier. Emballez-les dans du papier journal ou utilisez un sac isotherme pour le transport.
- ☐ Une fois revenu chez vous, rangez les produits surgelés immédiatement dans le compartiment congélateur. Consommez les produits surgelés avant la date-limite de conservation.
- ☐ **Ne recongelez jamais** les aliments qui ont dégelé si leur température a dépassé -3°C . Si vous transformez les aliments en plat cuisiné (cuit ou rôti), vous pouvez recongeler ce plat.

Contrôlez les zones de froid dans l'appareil

La circulation de l'air dans l'appareil entraîne des variations de température :

- ☐ Les zones les plus froides se trouvent contre la paroi arrière et sur le tiroir du bas.

Remarque :

Entreposez dans les zones les plus froides les aliments fragiles (par ex. poissons, charcuterie, viandes).

- ☐ Les zones les plus chaudes se trouvent tout en haut dans la porte.

Remarque :

Entreposez dans les zones les plus chaudes les fromages et le beurre par ex. Le fromage conserve son arôme lors de sa consommation et le beurre reste plus facile à tartiner.

Congeler soi-même les aliments

Avant de mettre les boissons et mets chauds dans le compartiment congélateur, attendez qu'ils aient refroidi à la température ambiante.

Si vous voulez congeler vous-même des aliments, utilisez uniquement des produits frais et d'excellente qualité.

Se prêtent à la congélation :

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

Ne se prêtent pas à la congélation :

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

Le blanchiment des fruits et légumes

Blanchissez les fruits et légumes avant la congélation afin qu'ils conservent couleur, arôme, goût et vitamine C. (Pour cela, plongez les fruits et légumes quelques instants dans l'eau bouillante. Vous trouverez des livres sur la congélation et le blanchiment chez votre libraire.)

Emballage des produits frais

Répartissez les aliments en portions adaptées à votre ménage, puis emballez-les. Le poids de chaque portion ne doit pas dépasser 1 kg pour les fruits et légumes et 2,5 kg pour la viande. Les petites portions congèlent plus rapidement à cœur et les aliments gardent leur qualité après décongélation et préparation.

Emballer les aliments hermétiquement pour éviter qu'ils perdent leur saveur ou se dessèchent.

Pour emballer correctement :

1. Placez les aliments dans l'emballage.
2. Chassez complètement l'air de l'emballage.
3. Obtenez l'emballage hermétique.
4. Inscrivez sur l'emballage le nom du contenu et la date de congélation.

Emballages inadaptés :

- ☐ Papier d'emballage
- ☐ Papier sulfurisé
- ☐ Cellophane
- ☐ Sacs-poubelle
- ☐ Sacs d'achat déjà utilisés

Emballages corrects :

- ☐ Feuilles-boyau en polyéthylène
- ☐ Feuilles d'aluminium
- ☐ Boîtes de congélation.
Ces produits sont en vente dans le commerce spécialisé.

Pour obturer les emballages, utilisez :

- ☐ Des élastiques
- ☐ Des clips en plastique
- ☐ Des ficelles
- ☐ Des rubans adhésifs résistants au froid ou assimilés.
- ☐ Vous pouvez fermer les sachets et feuilles-boyau en polyéthylène au moyen d'un appareil à souder.

Capacité de congélation maxi

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.

Vous pouvez congeler en une seule fois en 24 heures, au maximum 6 kg de produits alimentaires.

Veillez à ne pas mettre les produits déjà congelés en contact avec des produits frais à congeler.

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 puissance de congélation maximale, vous devez enclencher la supercongélation 24 heures avant.

Si vous ne voulez congeler que de petites quantités de produits frais (jusqu'à 1 kg), vous n'avez pas besoin d'enclencher la supercongélation.

Pour enclencher ou mettre hors service la supercongélation, voir le chapitre intitulé «Touches de fonctions et indicateurs».

Durée de conservation

Pour empêcher que la qualité des produits ne baisse, il importe de ne pas dépasser la durée de conservation. Cette dernière dépend de la nature des denrées.

A -18°C , vous pouvez conserver les poissons, la charcuterie, les plats précuisinés et les pâtisseries pendant 6 mois maximum, les fromages, la volaille et la viande pendant 8 mois maximum, les légumes et les fruits pendant 12 mois maximum.

Décongélation de produits surgelés

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

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

Vous pouvez recongeler des aliments décongelés en partie et totalement si la viande et le poisson ne sont pas restés plus d'une journée et les autres aliments plus de trois jours à une **température de -3°C** .

Si les aliments ont été échauffés (cuisson, rôtissage ou transformation en plat cuisiné) puis recongelés, consommez-les nettement avant la date limite de conservation.

Nettoyage de l'appareil

- ❑ **Nettoyez l'appareil :**
 - Débranchez la fiche mâle de la prise de courant ou retirez le fusible/coupez le disjoncteur.
 - Nettoyez l'appareil.
 - Rebranchez l'appareil,
 - puis remettez-le en service.
- ❑ N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur, y compris sous pression. La vapeur risque d'endommager les surfaces et les circuits électriques. Ceci porte préjudice à la sécurité électrique de l'appareil.
- ❑ Avant de nettoyer l'appareil, retirez les bouteilles et stockez-les dans un endroit sûr.
- ❑ Ne montez pas dans l'appareil pour le nettoyer sinon **risque de basculement**.
- ❑ L'eau de nettoyage ne doit pas pénétrer dans le **bandeau de commande** et **les éclairages**. Pour nettoyer l'ensemble de l'appareil sauf le joint de porte, utilisez de l'eau tiède additionnée d'un détergent doux légèrement désinfectant (par ex. liquide pour la vaisselle). Les détergents à base de sable ou d'acide, les solvants et produits à polir ne conviennent pas.
- ❑ Nettoyez le joint de porte seulement avec de l'eau tiède. Ensuite, essuyez-le à fond pour qu'il sèche.
- ❑ **Ne nettoyez les éclairages qu'à sec.**

Nettoyez le filtre à poussière

Figure 10

Si le filtre à poussière (28) est encrassé ou si la **mention FIL** apparaît à l'affichage (voir fig. 2), vous devez le nettoyer.

Vous conservez ainsi les performances de votre appareil et économisez de l'électricité.

- ❑ **Pour nettoyer** la grille d'aération (27), **tirez-la** à vous.
- ❑ Avec un **aspirateur**, **nettoyez** le filtre à poussière (28), les fentes (29) et les grilles latérales (30).
- ❑ Remettez la grille d'aération (27) **en place**.

Après le nettoyage, appuyez sur la touche @, la mention FIL disparaît (voir le chapitre intitulé **Touches de fonctions et indicateurs**).

Pour nettoyer à fond le filtre à poussière (28) veuillez procéder comme suit.

- ❑ **Démontez le filtre à poussière (Fig. 14a)**
Saisissez le filtre à poussière (28) par sa poignée, tirez-le légèrement vers le haut jusqu'à ce qu'il se décrante ; tirez-le ensuite à vous pour l'extraire.
- ❑ **Nettoyez le filtre à poussière (figure 10)**
Avec un aspirateur, nettoyez le filtre à poussière (28), les fentes (29) et les grilles latérales (30).

☐ **Incorporez le filtre à poussière (figure 14b)**

Poussez le filtre à poussière (28) vers le haut dans la direction A puis dans la direction B, jusqu'à ce qu'il encrente.

☐ **Remettez la grille d'aération (27) en place.**

Remarques importantes sur l'entretien des appareils en acier inoxydable

Pour l'entretien des surfaces en acier inoxydable, utilisez le détergent «**Chromol**».

Ce produit est disponible dans le commerce sous le nom de «**Chromol**» ou chez notre service après-vente

sous le n° de réf. 310359 en bombe aérosol de 500 ml et

sous le n° de réf. 166787 sous forme d'échantillon en bouteille de 50 ml.

Pour ne pas endommager les surfaces, n'utilisez en aucun cas de grattoirs, de brosses métalliques, d'objets pointus ou de produits récurrents.

Évitez également l'utilisation de détergents agressifs comme les bombes aérosol de dégivrage et pour fours, les solvants et les solutions détachantes.

Economies d'énergie

☐ Placez l'appareil dans un local sec et ventilable!

Veillez à ce qu'il ne soit pas directement exposé aux rayons solaires et qu'il ne se trouve pas à proximité d'une source de chaleur (par ex. radiateur, chaudière).

Si nécessaire, utilisez un panneau isolant.

☐ Attendez que les boissons et plats chauds aient refroidi avant de les ranger dans l'appareil.

☐ Rangez les produits surgelés dans le compartiment réfrigérateur pour qu'ils se dégèlent. Vous profitez ainsi de leur excédent de froid pour refroidir les aliments déjà présents dans ce compartiment.

☐ Ouvrez les portes de l'appareil le moins longtemps possible.

☐ Nettoyez assez fréquemment le filtre à poussière situé derrière la grille d'aération. L'appareil conserve ses performances et vous économisez de l'électricité.

☐ Si le compartiment réfrigérateur ou le compartiment congélateur ne doivent pas servir un certain temps, mieux vaut effectuer la procédure d'immobilisation (voir le chapitre intitulé «**Fonctions de commandes**»).

Remarques sur les bruits de fonctionnement

Pour remplir les nombreuses fonctions offertes, cet appareil est équipé de moteurs électriques, ventilateurs, compresseurs, commutateurs et électrovannes plus ou moins audibles suivant la fonction en cours d'exécution.

Bruits parfaitement normaux

- ❑ Le **bourdonnement** vient des moteurs (entraînant les compresseurs et les ventilateurs). Ce bourdonnement peut être brièvement plus fort lorsque les compresseurs s'enclenchent.
- ❑ Les **gargouillis ou sifflements légers** viennent du fluide réfrigérant en circulation dans les tubulures.
- ❑ Les **déclics** sont toujours perçus lorsque les commutateurs et électrovannes s'activent ou s'inactivent.
- ❑ Les ventilateurs du système Nofrost engendrent un **léger bruit de fond**.

Mesures pour éviter les bruits

- ❑ **L'appareil n'est pas d'aplomb**
Remettez-le d'aplomb à l'aide d'un niveau à bulle. (Voir la notice d'installation).
- ❑ **L'appareil «touche»**
(problème ne se manifestant que sur les appareils indépendants)
Eloignez l'appareil des meubles ou autres appareils qu'il touche.
- ❑ **Les tiroirs, bacs ou clayettes vibrent ou sont coincés**
Vérifiez les pièces amovibles et remettez-les si nécessaire correctement en place.
- ❑ **Les bouteilles ou les récipients se touchent**
Eloignez les bouteilles ou récipients légèrement les uns des autres.

Remédier soi-même aux petites pannes

Avant d'appeler soi-même le service après-vente : vérifiez si, à l'aide des conseils ci-dessous, vous ne pouvez pas remédier vous-même à l'incident. Vous éviterez des dépenses inutiles car le déplacement du technicien du SAV vous sera facturé même pendant la période de garantie.

- ❑ **Bien que la porte soit fermée, l'«alarme sonore» fonctionne en permanence.**

Vérifiez si le monteurt, une fois l'habillage de la porte installé, a bien remis en place les trois capuchons blancs (figure ③/32).

- ❑ **Si la touche ④ et l'indicateur (fig. ②/19) clignotent, c'est qu'il (a) fait trop chaud dans le compartiment congélateur.**

L'indicateur (fig. ②/19) du compartiment congélateur affiche la température (clignotante) la plus élevée qui a régné dans le compartiment pendant un dérangement.

Voir le chapitre intitulé «**Touches de fonctions et indicateurs**», touche «alarme sonore».

L'alarme sonore peut s'activer par ex. dans les cas suivants :

- Après une coupure de courant
- Lorsque la porte du compartiment congélateur est restée entrebâillée.
- Lorsque la porte est restée trop longtemps ouverte
- Lorsque vous avez rangé de grandes quantités de produits frais (chauds).

L'alarme sonore et le clignotement cessent une fois que vous avez appuyé sur la touche ④.

La température actuelle du compartiment congélateur s'affiche maintenant sans clignoter.

Si la touche et l'indicateur continuent de clignoter, c'est qu'il continue de faire trop chaud dans le compartiment congélateur.

Si cette alarme persiste pendant plusieurs jours, l'appareil est défectueux. Prévenez le service après-ventes.

Entreposez éventuellement les aliments des compartiments congélateur et réfrigérateur pour produits frais provisoirement dans le compartiment réfrigérateur, puis réglez-le sur sa température la plus basse (+4 °C).

Attention :

Si la température affichée à l'indicateur (fig. ②/19) a dépassé les -3 °C, transformez les produits surgelés (faites-les cuire, rôtir) en plats cuisinés, puis remettez-les au congélateur.

Consommez-les nettement avant la date limite de consommation.

En cas de coupure de courant, les produits surgelés mettent **10 heures** à atteindre une température de +3 °C à condition de ne pas ouvrir la porte du compartiment congélateur.

Si les messages suivants (fig. ②/19 et fig. ②/20) s'affichent aux indicateurs

F68 : le compartiment réfrigérateur pour produits frais ne fonctionne pas.

Mettez vos aliments en sécurité.
Appelez le service après-vente.

F69 : le compartiment congélateur ne fonctionne pas.

Mettez vos aliments en sécurité.
Appelez le service après-vente.

F75: Le compartiment congélateur n'a pas atteint sa température de consigne, même au bout de plusieurs jours.

Le message peut s'afficher par ex. :

- Après une coupure de courant
- Lorsque la porte du compartiment congélateur est restée entrebâillée.
- Lorsque la porte est restée ouverte trop longtemps.
- Lorsque vous avez rangé de grandes quantités de produits frais (chauds).
- Lorsque le filtre à poussière est encrassé (nettoyez le filtre à poussière!)
Voir le chapitre intitulé «Nettoyage de l'appareil».

FIL : Nettoyez le filtre à poussière.
Voir le chapitre intitulé «Nettoyage de l'appareil».

Si les éclairages intérieurs ne fonctionnent pas

Les causes suivantes sont possibles :

- ☐ Coupure de courant ou le disjoncteur du secteur a sauté.
- ☐ Ampoules défectueuses.
- ☐ Portes restées ouvertes trop longtemps
(l'éclairage s'éteint automatiquement au bout d'une minute environ).
Refermez la porte puis rouvrez-la.
Les lampes d'éclairage se rallument.
- ☐ Le côté droit ou gauche de l'appareil est éteint.

Changer les ampoules

Changer l'ampoule du compartiment réfrigérateur, du compartiment réfrigérateur pour produits frais et du compartiment congélateur
Fig. 11, 12

- ☐ **Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.**
- ☐ Dévissez le cabochon d'ampoule.
- ☐ Changer l'ampoule 230 V, 50 Hz, 40 watts maxi., culot E14 (**n'utilisez pas de lampe plus puissante**).
- ☐ Revissez le cabochon d'ampoule.
- ☐ Rebranchez la fiche mâle de l'appareil.

Remarque :

L'éclairage inférieur (fig. 12) illumine uniformément le compartiment réfrigérateur pour produits frais et le compartiment réfrigérateur. Retirez l'ampoule par le compartiment réfrigérateur (côté droit).

Appelez le service après-vente

- ❑ Si le chapitre intitulé «**remédier soi-même aux petites pannes**» ne vous a pas permis de supprimer le dérangement, veuillez prévenir le service après-vente.
- ❑ **Attention :**
Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil et ses organes électriques !
Des réparations inexpertes engendrent des risques considérables pour l'utilisateur.
- ❑ En attendant l'arrivée du technicien :
N'ouvrez pas la porte inutilement.
Vous évitez ainsi la déperdition du froid.
- ❑ **Préparez-vous à communiquer** à votre interlocuteur les **indications figurant sur la plaque signalétique** (Fig. 13) :
Dès sollicitation du service après-vente par téléphone, veuillez indiquer à votre interlocuteur :
 - Le **numéro de série (E-Nr.)** de l'appareil et
 - Le **numéro de fabrication (FD-Nr.)** de l'appareil.
- ❑ Vous trouverez ces indications sur la **plaque signalétique** en bas à droite du compartiment réfrigérateur (fig. 13).
- ❑ Vous trouverez le numéro de téléphone du service après-vente dans l'annuaire officiel ou dans le répertoire des services après-ventes.

Avvertenze sullo smaltimento

Smaltimento dell'apparecchio dismesso

Tenere presente, se il nuovo apparecchio sostituisce un apparecchio dismesso.

- ☐ Gli apparecchi dismessi non sono rifiuti senza valore! Attraverso uno smaltimento ecologico corretto possono essere recuperate materie prime pregiate.
- ☐ Rendere inservibile l'apparecchio dismesso:
 1. Estrarre la spina di alimentazione dalla presa.
 2. Tagliare il cavo di collegamento e rimuoverlo insieme alla spina di alimentazione.
 3. **Rimuovere la serratura della porta, per evitare che bambini per gioco possano imprigionarsi e rischiare la vita.**
- ☐ Gli apparecchi frigoriferi e congelatori contengono refrigerante, e nell'isolamento contengono gas. I refrigeranti ed i gas richiedono uno smaltimento appropriato. Fino allo smaltimento appropriato, evitare di danneggiare i tubi del circuito refrigerante.

Smaltimento dell'imballaggio

- ☐ **Attenzione:**
Il materiale dell'imballaggio non è un giocattolo per bambini.
Pericolo di soffocamento da scatole di cartone pieghevoli e fogli di plastica!
- ☐ L'imballaggio ha protetto l'apparecchio nuovo nel percorso fino a Voi. 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 comunale sulle attuali possibilità di smaltimento.

Avvertenze per la Vostra sicurezza

Prima di mettere l'apparecchio in funzione:

- ☐ Leggere attentamente ed interamente le istruzioni per l'uso e l'installazione! Esse contengono informazioni importanti sull'installazione, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio.
- ☐ Il produttore declina ogni responsabilità in caso d'inosservanza delle istruzioni e degli avvisi di pericolo nel libretto d'istruzioni per l'uso. Conservare le istruzioni per l'uso e l'installazione per un eventuale successivo proprietario.

Sicurezza nell'installazione e nel collegamento dell'apparecchio

- ☐ **Bloccare l'apparecchio contro il ribaltamento**
Prima di aprire le porte, sull'apparecchio deve essere montata la **sicurezza antiribaltamento** (vedi istruzioni per il montaggio)
- ☐ Installare e collegare l'apparecchio come descritto nelle istruzioni per il montaggio. I valori elettrici di allacciamento della rete elettrica (Volt, tipo di corrente, Hz) ed i dati sulla **targhetta d'identificazione** devono coincidere. La **targhetta d'identificazione** si trova in basso a destra nel frigorifero (figura 13).

- ☐ La sicurezza elettrica dell'apparecchio è garantita solo se il **sistema di messa a terra** dell'impianto domestico è installato a norma.
 - ☐ Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato. In caso di dubbio interpellare il fornitore.
 - ☐ Nel trasporto e nell'installazione dell'apparecchio, fare attenzione che nessuna parte del circuito refrigerante venga danneggiata. Il refrigerante fuoriuscito a pressione può provocare lesioni agli occhi, o incendiarsi.
 - ☐ Non coprire, né ostruire le aperture di afflusso e deflusso aria dell'apparecchio. (Non ridurre l'ampiezza delle aperture).
 - ☐ Usare l'apparecchio da incasso solo dopo averlo regolarmente incassato. Altrimenti vi è pericolo di ribaltamento all'apertura delle porte.
 - ☐ È consentito muovere l'apparecchio solo se è scarico. Le rotelle integrate di questo frigorifero sono previste esclusivamente per il montaggio, cioè esse non sono idonee per il trasporto dell'apparecchio su lunghi percorsi (ca. 4 m).
- Per esse è dannoso anche il trasporto dell'apparecchio su un pavimento irregolare oppure troppo morbido.**

Sicurezza nell'uso

- ❑ Non danneggiare il cavo elettrico durante l'installazione dell'apparecchio.
- ❑ Nei casi seguenti estrarre sempre la spina di alimentazione o disinserire il dispositivo di sicurezza:
 - Sostituzione delle lampade
 - Pulizia dell'apparecchio
 - Tirare direttamente la spina di alimentazione, non tirare il cavo.
- ❑ Solo il personale specializzato è autorizzato ad eseguire riparazioni. Le riparazioni non eseguite con la dovuta competenza possono mettere in considerevole pericolo l'utilizzatore.
- ❑ Non usare mai apparecchi elettrici all'interno di questo apparecchio (per es. stufette elettriche, produttori di ghiaccio elettrici ecc.).
- ❑ Non usare impropriamente come pedana o sostegno gli estraibili, le porte ecc..
- ❑ Conservare alcool ad alta gradazione solo ermeticamente chiuso ed in posizione verticale.
- ❑ Non conservare prodotti contenenti propellenti gassosi combustibili (p. es. bombolette spray) e sostanze esplosive – **Pericolo di esplosione!**
- ❑ **Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio! Pericolo di soffocamento, se i bambini si nascondono nell'apparecchio.**
- ❑ Per gli apparecchi dotati di serratura: conservare la chiave fuori della portata dei bambini!
- ❑ Non pulire mai l'apparecchio con una pulitrice a vapore. Il vapore può raggiungere elementi dell'apparecchio sotto tensione, e provocare un cortocircuito o una scarica elettrica.

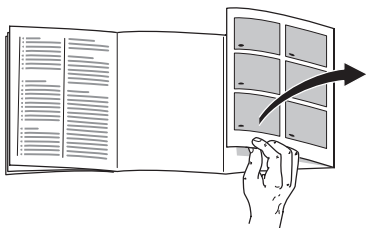
- ❑ Non conservare nel vano congelatore liquidi in bottiglie e lattine (specialmente bevande contenenti anidride carbonica). Le bottiglie e le lattine gelando possono esplodere!
- ❑ Non mettere subito in bocca i gelati su stecca ed i cubetti di ghiaccio presi direttamente dal vano congelatore.
Pericolo di lesioni da congelamento causate da temperature molto basse!
- ❑ Non toccare i prodotti congelati con le mani bagnate. Gelando per contatto, le mani possono attaccarsi ai prodotti.

Destinazione d'uso generale

- ❑ L'apparecchio è idoneo **per refrigerare e congelare alimenti.**
- ❑ L'apparecchio deve essere messo in funzione solo incassato. L'apparecchio è destinato all'uso domestico.
- ❑ Per l'uso in attività professionali sono valide le pertinenti norme.
- ❑ L'apparecchio è conforme alla norma per la prevenzione degli infortuni per impianti frigoriferi (VBG 20). L'ermeticità del circuito di raffreddamento è stata controllata. Ogni apparecchio è stato sottoposto ad un test di funzionamento di diverse ore. L'apparecchio è conforme alle norme di sicurezza per gli apparecchi elettrici.

Con riserva di modifiche tecniche.

Conoscere l'apparecchio



Aprire l'ultima pagina con le illustrazioni. Questo libretto d'istruzioni per l'uso è valido per diversi modelli. Sono possibili differenze nelle figure.

Vista d'insieme

Figura **1**

A Frigorifero

(regolabile da +4 °C a +14 °C)

- 1 Interruttore principale ACCESO/ SPENTO per l'intero apparecchio
- 2 Portauova
- 3 Ripiani in vetro per prodotti da conservare in frigo
- 4 Scomparti a cassetto per burro e formaggio
- 5 Cassetti per verdura, frutta, insalata
- 6 Balconcini per bottiglie, tubetti e lattine

B Congelatore

(regolabile da -16 °C a -24 °C)

- 7 Ripiano in vetro per alimenti congelati
- 8 Cassetto per alimenti congelati

C Pannello comandi

11-16

Tasti funzione e indicazioni per refrigerazione, congelamento e refrigerazione a 0 °C. (Vedi capitolo «**Tasti funzione**»)

D Vano a 0 °C

(regolabile da +1 °C a +8 °C)

- 24 Ripiani per carne, salsiccia, formaggio
- 25 Cassetto per verdura, insalata, frutta
- 26 Scomparto per tubetti
- 27 Griglia di ventilazione

Attenzione alla temperatura ambiente

L'apparecchio è idoneo per una temperatura ambiente da +16 °C a +38 °C.

Aerazione

L'aria nella parte inferiore dell'apparecchio si riscalda. L'aria riscaldata deve poter defluire liberamente attraverso la griglia di ventilazione (figura **1**/27). Altrimenti il refrigeratore deve lavorare più a lungo. Ciò aumenta il consumo di corrente. Perciò: evitare assolutamente di coprire oppure ostruire la griglia di ventilazione.

Messa in funzione e avvertenze importanti per il funzionamento

Prima di mettere l'apparecchio in funzione la prima volta

- ❑ Spostare secondo la propria necessità i balconcini (figura ❸/6), nella porta del vano frigorifero.
- ❑ Estrarre il portauova (figura ❸/2), dal cassetto verdura nel vano a 0 °C, togliere l'imballaggio e deporlo su un ripiano in vetro nel vano frigorifero.

- ❑ Controllare se sulle porte vi sono i cappelletti bianchi (figura ❸/32).

Attenzione:

montare questi cappelletti, altrimenti l'apparecchio **non funziona**.

- ❑ Pulire l'interno dell'apparecchio (vedi capitolo «**Pulire l'apparecchio**»).

Collegare l'apparecchio

- ❑ La presa dovrebbe essere liberamente accessibile. (Meglio se disposta sopra al mobile.) Mettere in funzione l'apparecchio solo dopo averlo regolarmente incassato.
- ❑ Collegare l'apparecchio a corrente alternata a 220–240 V/50 Hz, tramite una presa con contatto di terra installata a norma. La presa deve essere protetta con dispositivo di sicurezza da 10 A o superiore.
- ❑ **Per gli apparecchi, che non vengono usati in paesi europei, è necessario controllare sulla targhetta d'identificazione se la tensione ed il tipo di corrente indicati coincidono con i valori della rete elettrica locale. La targhetta d'identificazione si trova nel vano frigorifero in basso a destra.**
- ❑ La sostituzione, eventualmente necessaria, del cavo di collegamento a rete deve essere eseguita unicamente da personale specializzato.
- ❑ L'apparecchio non è idoneo per il collegamento ad invertitori, che convertono la corrente continua in corrente alternata a 230 V (per es. impianti ad energia solare, reti elettriche navali).

Mettere l'apparecchio in funzione

- ❑ **Accendere l'apparecchio:** inserire l'interruttore principale (figura 4/1). **Il frigorifero, il vano a 0 °C ed il congelatore sono in funzione.**

Sul display (figura 2/19) viene indicata la temperatura attuale nel congelatore.

Sul display (figura 2/20) viene indicata la **temperatura regolata del frigorifero**.

Premendo il pulsante ⊗ (figura 2/12) (il pulsante è acceso) sul display (figura 2/20) viene indicata la **temperatura regolata del vano a 0 °C**.

La **temperatura del vano a 0 °C** in fabbrica è stata regolata a **+4 °C**.

Se l'apparecchio è vuoto, le temperature impostate vengono raggiunte dopo qualche ora.

- ❑ La temperatura nel **congelatore** è regolata in fabbrica a **-18 °C**.

- ❑ Le temperature nei vani:

- a) **Frigorifero**
- b) **Vano a 0 °C**
- c) **Congelatore**

se necessario, possono **essere regolati ad una temperatura più bassa o più alta. (Vedi capitolo «Funzioni di comando»)**

- ❑ L'illuminazione interna si accende aprendo le porte. Se le porte restano aperte per oltre 1 min., le lampade interne si spengono automaticamente ed un **segnale d'allarme acustico** sollecita alla chiusura delle porte. Il segnale tace dopo la chiusura della porta.

- ❑ Per motivi tecnici, i compressori cominciano a funzionare solo 7 min dopo la messa in funzione. Il display (figura 2/19) ed il pulsante ⊕ (figura 2/16) lampeggiano dopo ca. 30 min., indicando con ciò che nel congelatore la temperatura è ancora troppo alta.

Premendo il pulsante ⊕ l'intermittenza viene disattivata.

Questa segnalazione può eventualmente ripetersi, finché il vano congelatore non raggiunge la sua temperatura di funzionamento.

- ❑ L'apparecchio funziona con il **sistema nofrost**. Il sistema nofrost raffredda l'aria all'interno dell'apparecchio. L'aria fredda viene ricircolata da ventilatori, garantendo così temperature uniformi nei vani. L'umidità dell'aria si deposita sull'evaporatore (generatore del freddo). Quando è necessario, l'evaporatore viene sbrinato automaticamente per mezzo della «logica fuzzy».

L'acqua di sbrinamento scorre sul gruppo frigorifero e qui evapora. Nei vani e sugli alimenti non si forma ghiaccio.

- ❑ L'apparecchio permette di mettere in funzione separatamente il lato sinistro (congelatore e vano a 0 °C) oppure il lato destro (frigorifero). Vedi capitolo **«Funzioni di comando»**.

Funzioni di comando

- ❑ **Accendere l'apparecchio:**
Inserire l'interruttore principale figura ❶/1.
- ❑ **Mettere l'apparecchio fuori servizio:**
 - estrarre la spina di alimentazione
 - sbrinare e pulire l'apparecchio
 - lasciare aperte le porte dell'apparecchio
- ❑ **Regolare la temperatura nel frigorifero**
(regolabile da +4 °C a +14 °C)
 - a) Premere il pulsante ❶ (il pulsante ❶ è acceso)
 - b) Premere ripetutamente il pulsante ⊕ oppure ⊖ finché nel display figura ❷/20 non viene indicata la temperatura desiderata.
- ❑ **Regolare la temperatura nel vano a 0 °C:**
(regolabile da +1 °C a +8 °C)
 - a) Premere il pulsante ⊗ (il pulsante ⊗ è acceso).
 - b) Premere ripetutamente il pulsante ⊕ oppure ⊖ finché nel display figura ❷/20 non viene indicata la temperatura desiderata.
- ❑ **Regolare la temperatura nel congelatore:**
(regolabile da -16 °C a -24 °C)
 - a) Premere il pulsante ⊗ per 10 sec finché nel display (figura ❷/19) **non lampeggia il segno meno (-)**.
 - b) Entro 5 sec premere ripetutamente il pulsante ⊕ oppure ⊖ finché non viene indicata la temperatura desiderata per il congelatore.
- ❑ **Lato sinistro (congelatore e vano a 0 °C) separato**
 - a) **Spegnere:**
Premere e mantenere premuto il pulsante ⊗ e premere ⊖ (il display ❷/19 e ❷/20 si spengono, il pulsante ⊗ è acceso). Premere il pulsante ❶ (il pulsante ❶ è acceso ed il display ❷/20 indica la temperatura regolata nel frigorifero).
 - b) **Accendere:**
Se l'apparecchio viene spento ed acceso con l'**interruttore principale** figura ❶/1, il lato sinistro viene rimesso in funzione. **oppure:**
Premere e mantenere premuto il pulsante ⊗, e premere ⊖ (il display ❷/20 indica la temperatura regolata nel frigorifero).

❑ Lato destro (frigorifero) separato

a) Spegner:

Premere e mantenere premuto il pulsante ⊕ e premere ⊕ (il display 2/20 si spegne). Premere il pulsante ⊗ (il pulsante è acceso ed il display 2/20 indica la temperatura regolata nel vano a 0 °C).

b) Accendere:

se l'apparecchio viene spento ed acceso con l'interruttore

principale figura 1/1, il lato destro viene rimesso in funzione.

oppure:

Premere e mantenere premuto il pulsante ⊕, e premere ⊕ (il display 2/20 indica la temperatura regolata nel frigorifero).

❑ Attivare o disattivare il super freezer

vedi capitolo «Tasti funzione e indicazioni»

Pulsanti funzioni e displays

11 ⊕ Pulsante «Super»

INSERITO/DISINSERITO

Premere il pulsante ⊕ (vedi figura 2/11), finché non si **accende** (Superfreezer **INSERITO**).

Premere il pulsante ⊕, finché non si **accende** (Superfreezer **DISINSERITO**). Il superfreezer serve per surgelare grandi quantità di alimenti freschi e deve essere inserito fino **24 ore prima d'introdurre** gli alimenti freschi. Dopo l'inserimento, il refrigeratore funziona continuamente.

Nel congelatore si raggiunge una temperatura molto bassa.

Il superfreezer si disattiva automaticamente al massimo 24 ore dopo l'inserimento (il pulsante ⊕ si spegne).

Per mezzo del pulsante ⊕ si può regolare anche la temperatura del congelatore, vedi capitolo «Funzioni di comando»

12 ⊗ Pulsante per il display 2/20

della **temperatura regolata nel vano a 0 °C**

(quando il pulsante ⊗ è acceso).

13 ⊖ Il pulsante serve per regolare temperature **più basse** nel:

a) Frigorifero

(quando il pulsante ⊕ è acceso)

b) Vano a 0 °C

(quando il pulsante ⊗ è acceso)

c) Congelatore

- 14 ⊕ Il pulsante** serve per regolare **temperature** più alte nel:
- a) Frigorifero**
(quando il pulsante **⏏** è **acceso**)
 - b) Vano a 0 °C**
(quando il pulsante **⊗** è **acceso**)
 - c) Congelatore**
Procedimento:
Premere ripetutamente il pulsante **⊕** oppure **⊖**, finché il display temperatura (figura **2/20**) non indica la temperatura desiderata.
- 15 ⏏ Pulsante per il display 2/20** della temperatura **regolata nel frigorifero**. (quando il pulsante **⏏** è **acceso**)
- 16 ⊕ Pulsante «alarm»**
Se il pulsante **⊕** ed il display del congelatore (figura **2/19**) lampeggiano, è presente un messaggio di allarme (nel congelatore la temperatura è stata oppure è troppo alta). Vedi capitolo **«Eliminare da soli piccoli guasti»**.

Displays

- 19 Display** della temperatura attuale nel **congelatore**
- 20 Display per**
- a) Temperatura regolata nel frigorifero**
(quando il pulsante **⏏** è **acceso**).
 - b) Temperatura regolata nel vano a 0 °C**
(quando il pulsante **⊗** è **acceso**).

Messaggi funzioni nei display 19 e 20

- F68:** **il vano a 0 °C** non funziona.
Mettere al sicuro gli alimenti.
Chiamare il servizio assistenza clienti.
- F69:** **il congelatore** non funziona.
Mettere al sicuro gli alimenti.
Chiamare il servizio assistenza clienti.
- F75:** **la temperatura prevista per il congelatore** non viene raggiunta da alcuni giorni.
Vedi capitolo **«Eliminare da soli piccoli guasti»**.
- FIL:** **pulire filtro polvere.**
L'indicazione appare automaticamente ca. ogni 2 mesi.
L'indicazione scompare dopo 24 ore oppure premendo il pulsante **⊕**.
Verificare se il filtro polvere è sporco, eventualmente pulirlo (cfr. capitolo **«Pulire l'apparecchio»**).
Dopo la pulizia, premere il pulsante **⊕**, l'indicazione scompare.

Sistemazione degli alimenti

Possibilità di modifica dell'attrezzatura interna

- ❑ I ripiani nel frigorifero, se necessario, possono essere spostati: Sollevare i ripiani dietro, estrarli e metterli nel luogo desiderato (figura 5 e 6).

- ❑ I cassetti nel frigorifero si chiudono con un coperchio. Con ciò gli alimenti vengono protetti contro l'essiccazione (figura 7).

- ❑ **Temperatura e regolatore umidità (figura 8/31) per cassetti verdura (figura 1/5) nel frigorifero.**

Con i regolatori (figura 8/31) si può regolare l'umidità dell'aria nei cassetti verdura.

Regolatore completamente a sinistra sul simbolo «**goccia grande**»: l'apertura di ventilazione è chiusa – **alta umidità dell'aria** (la temperatura nel cassetto verdura **aumenta**).

Regolatore completamente a destra sul simbolo «**goccia piccola**»: l'apertura di ventilazione è aperta – **bassa umidità dell'aria** (la temperatura nel cassetto verdura **si abbassa**).

L'umidità nei cassetti verdura dipende dalla quantità di alimenti conservati.

Per conservare la freschezza, l'insalata deve essere conservata ad una umidità dell'aria più alta. Verdura e frutta dovrebbero essere conservate ad una umidità dell'aria un poco più bassa, per evitare che marciscano.

- ❑ **Il contenitore nel congelatore** (figura 9) scorre molto leggermente su guide telescopiche. Per la pulizia, il contenitore può essere rimosso. A tal fine estrarre completamente il contenitore e sollevarlo avanti.

Tenere presente nella sistemazione

- ❑ Fare raffreddare fuori dell'apparecchio gli alimenti e le bevande caldi.
- ❑ Sistemare gli alimenti ben confezionati o ben coperti. Così si conservano aroma, colore, umidità e freschezza. Inoltre si evitano contaminazioni del gusto. Dovrebbero essere conservati non confezionati solo verdura, frutta e insalata nello scomparto umido o nel cassetto verdura.
- ❑ Evitare di ungere con olio o grasso le parti di materiale plastico e la guarnizione della porta (potrebbero diventare porose).
- ❑ L'aria nei vani del frigorifero viene costantemente ricircolata. Ciò garantisce l'uniformità della temperatura. Si prega di badare affinché le aperture di aspirazione nei vani non vengano ostruite.
- ❑ Non conservare nel vano congelatore liquidi in bottiglie e lattine (specialmente bevande contenenti anidride carbonica). Le bottiglie e le lattine gelando possono esplodere!

Esempio di sistemazione

Figura ①

Vano frigorifero (figura ①/A)

Nel **portauova** (2), uova.

Sui **ripiani** (3), dall'alto verso il basso prodotti da forno, latticini.

Nei **contenitori** (4), burro, formaggio, affettati ecc.

Nel cassetto verdura (5)

cetrioli, peperoni, verdura, insalata e frutta sensibile al freddo, come frutta tropicale.

Nei **balconcini della porta** (6), confezioni di latte, bottigliette, lattine.

Nel vano congelatore (figura ①/B)

alimenti surgelati e alimenti congelati. Congelare alimenti freschi.

Nel vano a 0 °C (figura ①/E)

sui **ripiani** (24), pietanze pronte, carne, pollame, formaggio, frutti di mare, latticini (già parzialmente consumati, o prodotti che devono restare a lungo freschi), prosciutto, salsiccia.

Nel **cassetto verdura** (25),

- verdura (per es. carote, rape rosse, sedano, ravanelli, asparagi, porri, spinaci, pomodori maturi, piselli freschi ecc.),
 - cavoli vari (cavolfiore, cavolo rapa, cavoletti di Bruxelles, broccoli, verza ecc.),
 - erbe aromatiche (come erba cipollina, finocchio, prezzemolo ecc.),
 - frutta, frutta tropicale (fichi e mele granate),
 - funghi
 - frutta
 - insalate varie (come lattughella, lattuga cappuccina, radicchio, cicorie ecc.),
- Nello **scomparto** (26), tubetti e piccole lattine di conserve

Il vano frigorifero

(regolabile da +4 °C a +14 °C)

Figura ①/A

- Ideale per la conservazione di alimenti sensibili al freddo,

- per conservare al fresco bevande, salsiccia, formaggio e tutti gli altri alimenti, che vanno direttamente, «pronto consumo», dal vano frigorifero sulla tavola.

Il vano a 0 °C

(regolabile da +1 °C a +8 °C)

Figura 1/D

Una bassa temperatura permette condizioni di conservazione ideali per alimenti freschi.

Sono indicati per la conservazione a 0 °C:

In generale tutti gli alimenti freschi, che devono restare ancora a lungo freschi, come:

carni e salumi insaccati, pesce fresco, frutti di mare, latte, burro, formaggio tenero, ricotta, verdura e frutta.

Nello scomparto a 0 °C tutto si conserva sicuramente fresco e per una durata doppia.

Non sono indicati per la conservazione a 0 °C:

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 luogo ideale di conservazione per questi alimenti è il frigorifero (figura 1/A).

Tenere presente nell'acquisto di alimenti:

Per la durata di conservazione degli alimenti è importante la «freschezza all'acquisto» dei prodotti.

In generale vale il principio: quanto più freschi sono i prodotti conservati nel vano a 0 °C, tanto più a lungo restano freschi. Perciò all'acquisto badare sempre alla freschezza degli alimenti.

Confezionare alimenti

Disporre gli alimenti possibilmente ben confezionati oppure ben coperti. Così si conservano aroma, colore, umidità e freschezza. Inoltre si evitano contaminazioni del gusto. Dovrebbero essere conservati non confezionati solo verdura, frutta e insalata, nel cassetto verdura (figura 1/25).

Per confezionare sono adatti sacchetti e fogli di polietilene, fogli di alluminio e contenitori di plastica o di alluminio che si possono chiudere ermeticamente.

Tempi di conservazione

(a +1 °C)

dipende dalla qualità iniziale

Salsicce, affettati, carne, interiora, pesce, latte fresco, ricotta	fino a 7 giorni
Carne in pezzetti, salsicce per arrosto, funghi, insalata, verdura in foglia	fino a 10 giorni
Pezzi di carne grandi, cibi pronti	fino a 15 giorni
Salsiccia affumicata o salmistrata, cavoli	fino a 20 giorni
Carne trattata a caldo in pezzi grandi, carne di manzo, selvaggina, legumi	fino a 30 giorni

Il congelatore

(regolabile da -16 °C a -24 °C)

Figura 1/B

La temperatura del congelatore è stata regolata in fabbrica a -18 °C.

Con questa temperatura si ha un rapporto ottimale tra consumo energetico e durata di conservazione.

Si può anche variare la temperatura di congelamento, come descritto nel capitolo «**Funzioni di comando**».

La temperatura attuale nel congelatore viene indicata nel display (figura 2/19).

Utilizzare il vano congelatore

- ☐ Per produrre ghiaccio in cubetti
- ☐ per conservare alimenti surgelati,
- ☐ per congelare alimenti freschi.

Il vano congelatore si mantiene libero da ghiaccio grazie al sistema automatico nofrost. Non è necessario lo sbrinamento.

Conservare alimenti surgelati

Tenere presente fin dall'acquisto:

- ☐ Non acquistare le confezioni danneggiate. Gli alimenti sono spesso disseccati!
- ☐ Controllare la data di scadenza.
- ☐ La temperatura nell'espositore-congelatore di vendita deve essere più fredda di -18°C . Altrimenti la durata di conservazione dei prodotti surgelati si abbrevia.
- ☐ Acquistare per ultimi gli alimenti surgelati. Portarli a casa al più presto, avvolti in carta di giornale o in una borsa termica.
- ☐ A casa conservare subito gli alimenti surgelati nel vano congelatore. Consumare gli alimenti surgelati prima della scadenza.
- ☐ **Non ricongelare gli alimenti scongelati**, se hanno superato la temperatura di -3°C . Se con gli alimenti scongelati si prepara (mediante cottura) un cibo pronto, questo cibo pronto può essere di nuovo congelato.

Considerare le zone fredde nell'apparecchio

A causa della circolazione dell'aria, nell'apparecchio si formano zone con diverse temperature:

- ☐ Le zone più fredde sono presso la parete posteriore e sul ripiano più in basso.

Avvertenza:

Conservare nelle zone più fredde gli alimenti delicati, (per es. pesce, insaccati di carne, carne).

- ☐ La zona meno fredda è completamente in alto sulla porta.

Avvertenza:

Conservare nella zona meno fredda per es. formaggio e burro. Servito così il formaggio conserva il suo aroma ed il burro resta pronto da spalmare.

Congelare in proprio alimenti

Fare raffreddare a temperatura ambiente i cibi e le bevande caldi, prima d'introdurli nel vano congelatore.

Se si provvede in proprio al congelamento degli alimenti, utilizzare solo alimenti freschi ed integri.

Sono adatti per il congelamento

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

Non sono adatti per il congelamento

Uova intere nella buccia, panna acida e maionese, insalata in foglia, ravanelli, rafani e cipolle.

Scottare la verdura e la frutta

Prima del congelamento, verdura e frutta dovrebbero essere scottate, per conservare colore, gusto, aroma e vitamina «C». (Per la scottatura immergere verdura e frutta per breve tempo in acqua bollente. – In libreria sono in vendita pubblicazioni sul congelamento, nelle quali si descrive anche il procedimento per la scottatura.)

Confezionare alimenti

Confezionare i prodotti in porzioni adatte al proprio fabbisogno domestico. Dividere la verdura e la frutta in porzioni non superiori a 1 kg, e la carne fino a 2,5 kg. Le porzioni più piccole gelano completamente in minore tempo, e la qualità resta così conservata al meglio nello scongelamento e nella preparazione.

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

Per confezionare correttamente:

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

Non sono idonei per confezionare:

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

Sono idonei per confezionare:

- ☐ fogli tubolari di polietilene,
 - ☐ fogli di alluminio,
 - ☐ contenitori per congelare.
- Questi prodotti si trovano nel commercio specializzato.

Per sigillare le confezioni sono idonei:

- ☐ anelli di gomma,
- ☐ clip di plastica,
- ☐ cordicelle,
- ☐ nastri adesivi resistenti al freddo e simili.
- ☐ I sacchetti e fogli tubolari in polietilene si possono saldare con un saldatore per fogli di plastica.

Max. capacità di congelamento

Gli alimenti devono essere congelati nel minor tempo possibile anche nel loro interno. Solo così si conservano le vitamine, il potere nutritivo, l'aspetto ed il gusto.

Perciò non superare la capacità massima di congelamento dell'apparecchio.

Entro 24 ore, si possono congelare in una sola volta max. 6 kg di alimenti.

Gli alimenti già congelati non devono venire in contatto con alimenti freschi da congelare.

Superfreezer

Se nel congelatore sono già conservati alimenti, qualche ora prima dell'introduzione di alimenti freschi deve essere inserito il superfreezer.

In generale sono sufficienti 4–6 ore.

Se si vuole utilizzare la max. possibilità di congelamento, sono necessarie 24 ore.

Piccole quantità di alimenti (da a 1 kg) possono essere congelate senza superfreezer.

Inserire o disinserire il superfreezer, vedi capitolo «Tasti funzione e indicazioni».

Durata di conservazione

Per evitare perdite di qualità degli alimenti congelati, è importante che non venga superata la durata di conservazione ammessa. La durata di conservazione dipende dal tipo di alimento.

A -18°C possono essere conservati fino a 6 mesi pesce, salsiccia, cibi pronti e prodotti da forno, fino a 8 mesi formaggio pollame, carne, e fino a 12 mesi ortaggi e frutta.

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.

Gli alimenti parzialmente e completamente scongelati possono essere di nuovo congelati, se la loro temperatura non è aumentata **oltre -3°C** , per la carne ed il pesce per massimo un giorno, e per gli altri surgelati per massimo tre giorni.

Se gli alimenti sono stati riscaldati e, mediante qualsiasi tipo di cottura, con essi sono stati preparati cibi pronti e quindi di nuovo surgelati, non si dovrebbe più utilizzare la max. durata di conservazione.

Pulire l'apparecchio

- ❑ **Pulire l'apparecchio:**
 - **Estrarre la spina di alimentazione** (oppure disinserire l'interruttore di sicurezza)
 - pulire l'apparecchio,
 - inserire la spina di alimentazione,
 - Dopo ciò riaccendere l'apparecchio
- ❑ Non utilizzare pulitrici a vapore o a pressione di vapore. Il vapore può danneggiare le superfici e l'impianto elettrico. Ciò pregiudica la sicurezza elettrica dell'apparecchio.
- ❑ Per la pulizia dell'apparecchio estrarre le bottiglie e depositarle in un luogo sicuro.
- ❑ Durante la pulizia non salire nell'apparecchio, altrimenti **pericolo di ribaltamento**.
- ❑ L'acqua di pulizia non deve penetrare nel **pannello comandi** e **nelle lampade**. Per la pulizia dell'intero apparecchio, tranne la guarnizione, usare acqua tiepida con un detersivo delicato, leggermente disinfettante (per es. detersivo per piatti). Non sono idonei pulitori contenenti sabbia o acido oppure solventi chimici e lucidanti.
- ❑ Lavare la guarnizione della porta solo con acqua pulita tiepida, e poi asciugarla accuratamente.
- ❑ **Pulire le lampade solo a secco.**

Pulire il filtro polvere

Figura 10

Se il filtro polvere (28) è sporco oppure **se nel Display** (cfr. figura 2) compare l'indicazione **FIL**, «Pulire filtro polvere». Con ciò si conserva l'efficienza dell'apparecchio e si risparmia energia elettrica.

- ❑ **Per la pulizia** staccare la griglia di ventilazione (27) tirandola verso avanti.
- ❑ **Pulire con l'aspirapolvere** il filtro polvere (28), le fessure (29) e le griglie laterali (30).
- ❑ **Collocare di nuovo** la griglia di ventilazione (27).

Dopo la pulizia premere il pulsante Ⓢ, l'indicazione FIL scompare (vedi capitolo **Tasti funzione e indicazioni**).

Per una pulizia accurata del filtro polvere (28) si può anche:

- ❑ **Smontare il filtro polvere (figura 14a)**
Prendere il filtro polvere (28) per la maniglia e tirarlo leggermente verso l'alto fuori dall'innesto, poi estrarlo verso avanti.
- ❑ **Pulire il filtro polvere (figura 10)**
Pulire con l'aspirapolvere il filtro polvere (28), le fessure (29) e le griglie laterali (30).
- ❑ **Montare il filtro polvere (figura 14b)**
Premere il filtro polvere (28) verso l'alto in direzione A e poi inclinarlo in direzione B, finché non s'innesta.
- ❑ **Collocare di nuovo la griglia di ventilazione (27).**

Istruzioni importanti per apparecchi in acciaio inox

Per curare le superfici di acciaio inox utilizzare il prodotto conservante «**Chromol**».

Il prodotto è distribuito in commercio con il nome «Chromol» oppure dal nostro servizio assistenza clienti con il **Codice N° 310359** come flacone con spruzzatore da 500 ml e

Codice N° 166787 disponibile come flacone prova da 50 ml.

Per non danneggiare le superfici, escludere assolutamente l'uso di spugne dure, spazzole metalliche, oggetti a spigoli vivi oppure prodotti abrasivi.

È vietato anche l'uso di detergenti chimici corrosivi come spray sbrinatori, spray per forni, solventi o smacchiatori.

Consigli per il risparmio energetico

- ☐ Installare l'apparecchio in un ambiente asciutto, ventilabile. L'apparecchio non deve essere esposto direttamente al sole, né essere vicino ad una fonte di calore (per es radiatore, stufa). Event. utilizzare un pannello isolante.
- ☐ Fare prima raffreddare i cibi e le bevande caldi, poi disporli nell'apparecchio.
- ☐ Per scongelare i prodotti congelati, disporli nel vano frigorifero. Così si sfrutta il freddo, accumulato dai prodotti congelati, per il raffreddamento degli alimenti nel frigorifero.
- ☐ Aprire la porta dell'apparecchio il tempo più breve possibile.
- ☐ Pulire più spesso il filtro polvere dietro alla griglia di ventilazione. Ciò mantiene l'efficienza e consente un risparmio di corrente.
- ☐ Quando il frigorifero oppure il congelatore non vengono usati, dovrebbero essere eventualmente messi provvisoriamente fuori servizio (vedi capitolo «**Funzioni di comando**»).

Avvertenze sui rumori di funzionamento

A causa delle numerose funzioni, l'apparecchio è dotato di motori elettrici, ventilatori, compressori, interruttori ed elettrovalvole che, secondo la loro funzione, si sentono più o meno.

Rumori normali

- ☐ Il **ronzio** proviene dai motori (per es. compressori, ventilatori). Può diventare temporaneamente più forte, quando i compressori entrano in funzione.
- ☐ Il **gorgoglio, scroscio o ronzio** derivano dal refrigerante, che scorre attraverso i tubi.
- ☐ Il **breve scatto** si sente sempre quando operano gli interruttori e le elettrovalvole.
- ☐ I ventilatori nel sistema nofrost provocano un **lieve fruscio**.

Misure per l'eliminazione di rumori

- ☐ **L'apparecchio non è livellato**
Livellare l'apparecchio per mezzo di una livella a bolla d'aria (vedi manuale d'installazione).
- ☐ **L'apparecchio «tocca»**
(solo il modello a colonna)
Allontanare l'apparecchio dai mobili o apparecchi con i quali è in contatto.
- ☐ **I cassettei o i ripiani vibrano o sono incastrati**
Controllare le parti smontabili ed eventualmente estrarle ed inserirle correttamente.
- ☐ **Bottiglie e contenitori nell'apparecchio si toccano**
Separare bottiglie e contenitori.

Eliminare da soli piccoli guasti

Prima di rivolgersi al servizio assistenza: si prega di verificare se è possibile eliminare autonomamente il malfunzionamento, con l'aiuto delle avvertenze seguenti. Infatti in caso d'intervento del servizio assistenza viene comunque addebitato l'intero diritto fisso di chiamata del tecnico, anche durante il periodo di garanzia.

- ❑ **La porta è chiusa, tuttavia l'«allarme acustico» e continuamente in funzione.**

Controllare se il montatore, dopo avere montato il rivestimento della porta, ha montato tutti i tre cappelletti bianchi (figura ③/32).

- ❑ **Se il pulsante ② ed il display (figura ②/19) lampeggiano, la temperatura nel congelatore è stata oppure è troppo alta.**

Il display per il congelatore (figura ②/19) indica ad intermittenza la temperatura più alta raggiunta durante un guasto.

Vedi capitolo «**Tasti funzione e indicazioni**», Pulsante «**allarme**».

L'allarme può attivarsi, per es.

- dopo un'interruzione di corrente,
- se la porta del vano congelatore non è chiusa bene
- se la porta resta aperta troppo a lungo,
- quando s'introducono grandi quantità di alimenti freschi (a temperatura ambiente).

Dopo avere premuto il pulsante ② il segnale di allarme e l'intermittenza vengono disattivati. Ora viene indicata la temperatura attuale nel congelatore.

Se il pulsante ed il display continuano a lampeggiare, la temperatura nel congelatore è ancora troppo alta.

Se l'allarme dura molte ore, vi è un guasto (chiamare il servizio assistenza clienti).

Eventualmente spostare provvisoriamente gli alimenti dal congelatore e dal vano a 0 °C nel frigorifero e regolare questo alla sua temperatura più bassa (+4 °C).

Attenzione!

Se il display (figura ②/19) ha indicato una temperatura superiore a -3 °C, cuocere gli alimenti surgelati, preparando con essi cibi pronti e ricongelarli di nuovo.

Non utilizzare più la durata max. di conservazione.

In caso d'interruzione dell'energia elettrica il tempo di riscaldamento degli alimenti surgelati fino a ca. +3 °C, senza aprire la porta del congelatore, è **ca. 10 ore**.

Se i displays (figura ②/19 e figura ②/20) indicano i messaggi seguenti

- F68:** il vano a 0 °C non funziona.
Mettere al sicuro gli alimenti.
Chiamare il servizio assistenza clienti.
- F69:** il congelatore non funziona.
Mettere al sicuro gli alimenti.
Chiamare il servizio assistenza clienti.
- F75:** Da qualche giorno la temperatura prescritta del vano congelatore non viene raggiunta.

Il messaggio può apparire per es.

- dopo un'interruzione di corrente,
- se la porta del vano congelatore non è chiusa bene,
- se la porta resta aperta troppo a lungo,
- dopo avere introdotto grandi quantità di alimenti freschi (non congelati).
- quando il filtro polvere è sporco (pulire filtro polvere!) vedi capitolo «Pulire l'apparecchio».

- FIL:** **pulire filtro polvere.**
Vedi capitolo «Pulire il filtro polvere».

Se le lampade dell'illuminazione interna non funzionano:

Sono possibili le cause seguenti:

- ☐ Interruzione di corrente o intervento del dispositivo di sicurezza di rete
- ☐ Lampadine fulminate.
- ☐ La porta è stata troppo tempo aperta (l'illuminazione viene spenta automaticamente dopo ca. 1 min). Chiudere e riaprire la porta. Così le lampade si accendono di nuovo.
- ☐ Il lato sinistro o destro dell'apparecchio è spento.

Cambiare le lampadine

Sostituire la lampadina nel frigorifero, nel vano a 0 °C e nel congelatore figura ⑪, ⑫

- ☐ **Estrarre la spina di alimentazione.**
- ☐ Svitare il coperchio della lampada.
- ☐ Sostituire la lampadina ad incandescenza 230 V, 50 Hz, max. 40 Watt, attacco E14 (**non utilizzare una lampadina con maggiore potenza**).
- ☐ Riavvitare il coperchio della lampada.
- ☐ Inserire di nuovo la spina di alimentazione.

Osservazione:

La lampada inferiore (figura ⑫) illumina uniformemente il vano a 0 °C ed il frigorifero. Sostituire la lampadina dal frigorifero (lato destro).

Chiamare il servizio assistenza clienti

- ❑ Se non si riesce ad eliminare il malfunzionamento con l'aiuto del capitolo «**Eliminare da soli i piccoli guasti**», rivolgersi al servizio assistenza clienti.
- ❑ **Attenzione:**
Non riparate mai personalmente l'apparecchio e le sue parti elettriche! Le riparazioni eseguite in modo incompetente possono causare gravi pericoli all'utilizzatore.
- ❑ Fino all'arrivo del servizio assistenza: non aprire inutilmente troppo spesso la porta. Si evitano così perdite di freddo.
- ❑ **Tenere pronte le indicazioni della targhetta d'identificazione** (figura 13):
Al momento della chiamata telefonica del servizio assistenza si prega d'indicare subito:
 - la **sigla di prodotto (E-Nr.)** dell'apparecchio e
 - il **numero di fabbricazione (FD-Nr.)** dell'apparecchio.
- ❑ Trovate queste indicazioni sulla **targhetta d'identificazione** in basso a destra nel frigorifero (figura 13).
- ❑ Trovate il numero del servizio assistenza clienti nell'elenco telefonico pubblico oppure nell'elenco dei centri del servizio assistenza clienti.

Afvoeren van de verpakking en van uw oude apparaat

Afvoeren van het oude apparaat

Attentie a.u.b. als u uw oude apparaat door een nieuw vervangt.

- ☐ Een oud apparaat is geen waarde-loos afval! Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen na bewerking opnieuw gebruikt worden.
- ☐ Het afgedankte apparaat onbruikbaar maken:
 1. stekker uit het stopcontact trekken;
 2. aansluitkabel doorknippen en samen met de stekker verwijderen;
 3. **deurslot verwijderen.**
Hiermee voorkomt u dat kinderen zichzelf tijdens het spelen in het apparaat opsluiten en in levensgevaar geraken.
- ☐ Koel- en diepvriesapparaten bevatten koelmiddel en isolatiegassen 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.

Afvoeren van de verpakking van uw nieuwe apparaat

- ☐ **Attentie!**
Verpakkingsmateriaal is geen speelgoed voor kinderen – gevaar voor verstikking door vouwkarton en folie!
- ☐ Uw nieuwe apparaat werd tijdens het transport naar u door de verpakking beschermd. Voor de verpakking wordt gebruik gemaakt van materialen die het milieu kan verdragen en die geschikt zijn voor hergebruik. Help daarom mee en zorg dat de verpakking milieuvriendelijk wordt afgevoerd.
- ☐ U kunt 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.

Veiligheidsvoorschriften

Voordat u het apparaat in gebruik neemt:

- ☐ Lees de gebruiksaanwijzing en het montagevoorschrift nauwkeurig door! U vindt daarin belangrijke informatie over installatie, gebruik en onderhoud van het apparaat.
- ☐ De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid als de aanwijzingen en waarschuwingen in de gebruiksaanwijzing niet in acht worden genomen. Bewaar de gebruiksaanwijzing en het montagevoorschrift voor een latere bezitter van het apparaat.

Veiligheid bij het plaatsen en aansluiten van het apparaat

☐ Het apparaat tegen kantelen beveiligen

Vóór het openen van de deuren moet de **kantelbeveiliging** aan het apparaat gemonteerd worden (zie het installatievoorschrift)

- ☐ Het apparaat plaatsen en aansluiten zoals in het installatievoorschrift is beschreven. De elektrische aansluitwaarden van het stroomnet (voltage, stroomsoort, Hz) en de gegevens op het **typeplaatje** moeten met elkaar overeenstemmen. Het **typeplaatje** bevindt zich rechts onderaan in de **koelruimte** (afb. 13).

- ☐ De elektrische veiligheid van het apparaat wordt alleen dan gegarandeerd als het **aardingssysteem** van de huisinstallatie volgens de geldende elektrotechnische voorschriften is geïnstalleerd.
- ☐ Een (bijv. tijdens het transport) beschadigd apparaat niet in gebruik nemen! In twijfelgevallen contact opnemen met uw leverancier.
- ☐ Let erop bij het vervoeren en plaatsen van het apparaat dat de leidingen van het koelcircuit niet beschadigd worden. Koelmiddel dat naar buiten spuit, kan tot oogletsel leiden.
- ☐ De be- en ontluuchtingsopening van het apparaat mag nooit afgedekt worden! (De opening door ombouw niet verkleinen.)
- ☐ Het inbouwapparaat alleen gebruiken als het is ingebouwd. Anders bestaat er kans dat het apparaat bij het openen van de deuren kantelt.
- ☐ Het apparaat mag alleen zonder belading verplaatst worden. De geïntegreerde rollen van dit koelapparaat zijn uitsluitend bestemd voor de installatie. D.w.z. dat ze niet geschikt zijn voor het transporteren van het apparaat over langere afstanden (ca. 4 m). **Ook het transport over een oneffen of te zachte vloer heeft schadelijke gevolgen.**

Veiligheid bij het gebruik

- ☐ Bij inbouw van het apparaat mag de aansluitkabel niet beschadigd worden.
- ☐ In de volgende gevallen de stekker uit het stopcontact trekken resp. de zekering uitschakelen of losdraaien:
 - Lampjes vervangen
 - Schoonmaken van het apparaat
 - Altijd aan de stekker trekken, nooit aan de aansluitkabel.
- ☐ Reparaties mogen alleen door een vakkundig monteur worden uitgevoerd. Door ondeskundige reparatie kan er gevaar voor de gebruiker ontstaan.
- ☐ Gebruik nooit elektrische apparaten in het apparaat (bijv. verwarmingsapparaten, elektrische ijsmachine etc.).
- ☐ Laden, manden, deuren enz. niet als opstapje of om erop te leunen gebruiken.
- ☐ Dranken met een hoog alcoholpercentage altijd goed gesloten en rechtop bewaren.
- ☐ Geen producten met brandbare drijfgassen (bijv. spuitbussen) of explosieve stoffen in het apparaat opslaan – **gevaar voor explosie!**
- ☐ **Kinderen niet met het apparaat laten spelen!**
Gevaar voor verstikking als kinderen zich in het apparaat verbergen.
- ☐ Als u een apparaat met een slot hebt, bewaar de sleutel dan buiten het bereik van kinderen!

- ☐ Bij het schoonmaken van het apparaat nooit een stoomapparaat gebruiken! De stoom kan in de onder spanning staande onderdelen van het apparaat terechtkomen en kortsluiting of een elektrische schok veroorzaken.
- ☐ Flessen en blikjes met vloeistoffen – vooral koolzuurhoudende dranken – niet in de diepvriesruimte opslaan. De flessen en blikjes springen!
- ☐ IJslollijes en ijsblokjes niet direct uit de diepvriesruimte in de mond nemen.

Gevaar voor verbranding door de zeer lage temperatuur!

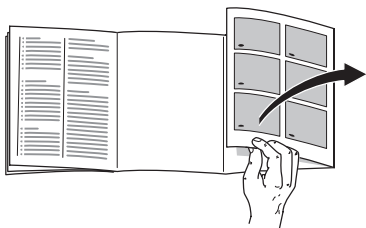
- ☐ Diepvrieswaren nooit met natte handen aanraken. Uw handen kunnen eraan vastvriezen!

Algemene bepalingen

- ☐ Het apparaat is geschikt voor het **koelen en vriezen van levensmiddelen.**
- ☐ Het apparaat mag alleen gebruikt worden als het is ingebouwd. Het apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- ☐ Bij gebruik voor bedrijfsdoeleinden gelden de hiervoor geldende bepalingen.
- ☐ Het apparaat voldoet aan de voorschriften voor koel- en vriesinstallaties ter voorkoming van ongevallen (VBG 20). Het koelcircuit is op dichtheid gecontroleerd.
 Elk apparaat is in de fabriek gedurende vele uren getest.
 Dit apparaat voldoet aan de veiligheidsbepalingen voor elektrische apparaten.

Technische wijzigingen voorbehouden.

Kennismaking met het apparaat



A.u.b. de laatste bladzijde met afbeeldingen openklappen.

Deze gebruiksaanwijzing is op meer dan één type van toepassing.

Afwijkingen in de afbeeldingen zijn hierdoor niet uitgesloten.

Overzicht

Afb. ①

A Koelruimte

(instelbaar van +4 °C tot +14 °C)

- 1 Hoofdschakelaar AAN/UIT voor het hele apparaat
- 2 Eierrekje
- 3 Glasplateaus voor koelwaren
- 4 Schuifladen voor boter en kaas
- 5 Laden voor groente, fruit en sla
- 6 Rekken voor flessen, tubes en blikjes

B Diepvriesruimte

(instelbaar van -16 °C tot -24 °C)

- 7 Glasplateau voor diepvrieswaren
- 8 Lade voor diepvrieswaren

C Bedieningspaneel

11-16

Functietoetsen en indicaties voor koelen, vriezen en verskoelen.
(Zie hoofdstuk „Functietoetsen”).

D Verskoelruimte

(instelbaar van +1 °C tot +8 °C)

- 24 Plateaus voor vlees, worst en kaas
- 25 Lade voor groente, sla en fruit
- 26 Vak voor tubes
- 27 Ventilatiooroster

Let op de omgevingstemperatuur!

Het apparaat is geschikt voor gebruik in een ruimte met een temperatuur van +16 °C tot +38 °C.

Ventilatie

De lucht aan de onderkant van het apparaat wordt verwarmd. De verwarmde lucht moet ongehinderd via het ventilatiooroster (afb. ①/27) afgevoerd kunnen worden. Anders moet de koelmachine meer presteren waardoor het energieverbruik toeneemt. Het ventilatiooroster mag dan ook nooit worden afgedekt!

In gebruik nemen van het apparaat en belangrijke aanwijzingen bij het gebruik

Vóór het eerste gebruik

- ☐ De rekken (afb. ③/6) in de deur van de koelruimte naar behoefte omzetten.
- ☐ Het eierbakje (afb. ③/2) uit de groentelade in de verskoelruimte halen, uitpakken en op een glasplateau in de koelruimte leggen.
- ☐ Controleer of de witte afdekkapjes (afb. ③/32) zich op de deuren van het apparaat bevinden.

Attentie!

De drie afdekkapjes monteren anders kan het apparaat **niet functioneren**.

- ☐ De binnenruimte van het apparaat schoonmaken (zie hoofdstuk „Schoonmaken van het apparaat”).

Aansluiten van het apparaat

- ☐ Het stopcontact moet gemakkelijk te bereiken zijn (liefst boven de hoge kast). Het apparaat alleen in ingebouwde toestand gebruiken.
- ☐ 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.
- ☐ **Bij apparaten die in niet Europese landen worden gebruikt op het typeplaatje controleren of de aangegeven aansluitspanning en stroomsoort overeenkomen met de waarden van uw elektriciteitsnet.**
Het typeplaatje bevindt zich rechts onderaan in de koelruimte.
- ☐ Een eventueel noodzakelijke vervanging van de aansluitkabel mag alleen door een vakkundig monteur worden uitgevoerd.
- ☐ Het apparaat is niet geschikt om aan te sluiten op omvormers die gelijkstroom omzetten in 230 V wisselstroom (bijv. installaties voor zonneënergie of netwerken voor schepen).

Apparaat in gebruik nemen

- ❑ **Inschakelen van het apparaat:** hoofdschakelaar (afb. ④/1) inschakelen.

De koel-, verskoel- en diepvriesruimte zijn in werking gesteld.

Op de indicatie (afb. ②/19) wordt de actuele temperatuur in de diepvriesruimte aangegeven.

Op de indicatie (afb. ②/20) wordt de ingestelde **temperatuur in de koelruimte** aangegeven.

Door de toets ☉ (afb. ②/12) in te drukken (het lampje van de toets brandt) wordt de ingestelde **temperatuur in de verskoelruimte** op de indicatie (afb. ②/20) aangegeven.

De **temperatuur in de verskoelruimte** is door de fabriek op **+4 °C** ingesteld. De ingestelde temperaturen worden bij een leeg apparaat na enkele uren bereikt.

- ❑ De temperatuur in de **diepvriesruimte** is in de fabriek op **-18 °C** ingesteld.

- ❑ De temperaturen in de ruimtes:

a) Koelruimte

b) Verskoelruimte

c) Diepvriesruimte

kunnen – indien nodig – **kouder of warmer** worden ingesteld.

(Zie hoofdstuk „**Schakelfuncties**”).

- ❑ Bij geopende deuren branden de binnenverlichtingen. Als de deuren langer dan 1 minuut open blijven worden de binnenverlichtingen automatisch uitgeschakeld en geeft een **akoestisch alarmsignaal** aan dat de deuren gesloten moeten worden. Na het sluiten van de deur gaat het signaal uit.

- ❑ De compressors beginnen pas 7 min. na het in gebruik nemen van het apparaat te lopen.

De indicatie (afb. ②/19) en het lampje van de toets △ (afb. ②/16) knipperen na ca. 30 min. waardoor wordt aangegeven dat het in de diepvriesruimte nog te warm is.

Door indrukken van de toets △ knippert het lampje niet meer.

Dit proces kan zich eventueel herhalen tot in de diepvriesruimte bedrijfstemperatuur is bereikt.

- ❑ Het apparaat werkt met het **No-Frost-systeem**.

Het No-Frost-systeem koelt de lucht in het apparaat af.

De koude lucht wordt d.m.v. ventilatoren rondgeblazen en garandeert hierdoor gelijkmatige temperaturen in de ruimtes. De vochtigheid in de lucht zet zich af op de verdamper. Indien nodig wordt de verdamper volautomatisch door „Fuzzylogic” ontdooid.

Het dooiwater wordt naar de koelmachine geleid waar het verdampt. In de ruimtes en op de levensmiddelen zet zich geen ijs af.

- ❑ Het apparaat biedt de mogelijkheid de linkerkant (diepvries- en verskoelruimte) of de rechterkant (koelruimte) apart in gebruik te nemen.

Zie hoofdstuk „**Schakelfuncties**”.

Schakelfuncties

☐ **Inschakelen van het apparaat:**

hoofdschakelaar (afb. ①/1)
inschakelen.

☐ **Buiten werking stellen van het apparaat:**

- Stekker uit het stopcontact trekken
- Apparaat ontdooien en schoonmaken
- Deuren van het apparaat open laten staan

☐ **Instellen van de temperatuur in de koelruimte:**

(van +4 °C tot +14 °C)

a) Toets ① indrukken (het lampje van de toets ① brandt)

b) Toets ⊕ of ⊖ zó vaak indrukken tot de gewenste temperatuur op de indicatie (afb. ②/20) wordt aangegeven.

☐ **Instellen van de temperatuur in de verskoelruimte:**

(instelbaar van +1 °C tot +8 °C)

a) Toets ⊗ indrukken (het lampje van de toets ⊗ brandt).

b) Toets ⊕ of ⊖ zó vaak indrukken tot de gewenste temperatuur op de indicatie (afb. ②/20) wordt aangegeven.

☐ **Instellen van de temperatuur in de diepvriesruimte:**

(van -16 °C tot -24 °C)

a) De toets ⊗ 10 sec. indrukken tot het minteken (–) op de indicatie (afb. ②/19) knippert..

b) binnen 5 sec. toets ⊕ of ⊖ zó vaak indrukken tot de gewenste temperatuur in de diepvriesruimte wordt aangegeven.

☐ **Linkerkant apart**

(diepvriesruimte en verskoelruimte)

a) **Uitschakelen:**

Toets ⊗ indrukken, ingedrukt houden en ⊖ indrukken (indicaties ②/19 en ②/20 gaan uit, het lampje van de toets ⊗ brandt). Toets ① indrukken (het lampje van de toets ① brandt en indicatie ②/20 geeft de ingestelde temperatuur in de koelruimte aan).

b) **Inschakelen:**

als het apparaat met de **hoofdschakelaar** (afb. ①/1) uit- en ingeschakeld wordt, dan wordt de linkerkant weer in werking gesteld.

of:

Toets ⊗ indrukken, ingedrukt houden en ⊖ indrukken (indicatie ②/20 geeft de ingestelde temperatuur in de koelruimte aan).

☐ **Rechterkant apart (koelruimte)**

a) **Uitschakelen:**

Toets ⊗ indrukken, ingedrukt houden en ⊕ indrukken (indicatie ②/20 gaat uit). Toets ⊗ indrukken (het lampje van de toets brandt en indicatie ②/20 geeft de ingestelde temperatuur in de verskoelruimte aan).

b) Inschakelen:

als het apparaat met de **hoofdschakelaar** (afb. ①/1) uit- en ingeschakeld wordt, dan wordt de rechterkant weer in werking gesteld.

of:

Toets ⊕ indrukken, ingedrukt houden en ⊕ indrukken (indicatie ②/20 geeft de ingestelde temperatuur in de koelruimte aan).

- **Inschakelen resp. uitschakelen van het supervriessysteem:**
zie hoofdstuk „Functietoetsen en indicaties”

Functietoetsen en indicaties

11 ⊗ Toets „supervriezen” AAN/UIT

Toets ⊗ (zie afb. ②/11) indrukken tot het lampje **brandt** (supervriezen **AAN**).

Toets ⊗ indrukken tot het lampje **uit is** (supervriezen **UIT**). Het supervriessysteem wordt gebruikt voor het invriezen van grote hoeveelheden verse levensmiddelen en moet tot **24 uur vóór het inladen** van de verse levensmiddelen worden ingeschakeld.

De koelmachine werkt na het inschakelen permanent.

In de diepvriesruimte wordt een zeer lage temperatuur bereikt.

Het supervriessysteem wordt 24 uur na het inschakelen ervan automatisch uitgeschakeld (het lampje van de toets ⊗ gaat uit).

Met behulp van de toets ⊗ kan ook de temperatuur in de diepvriesruimte worden ingesteld (zie hoofdstuk „Schakelfuncties”

- 12 ⊗ Toets voor indicatie ②/20 van de ingestelde **temperatuur in de verskoelruimte** (als het lampje van de toets ⊗ brandt).

- 13 ⊖ Toets voor het instellen van **koudere** temperaturen in de:

- a) **Koelruimte**
(als het lampje van de toets ⊕ brandt)
- b) **Verskoelruimte**
(als het lampje van de toets ⊗ brandt)
- c) **Diepvriesruimte**

- 14 ⊕ Toets voor het instellen van **warmere** temperaturen in de:

- a) **Koelruimte**
(als het lampje van de toets ⊕ brandt)
- b) **Verskoelruimte**
(als het lampje van de toets ⊗ brandt)
- c) **Diepvriesruimte**

Ga als volgt te werk:

De toets ⊕ of ⊖ zó vaak indrukken tot de temperatuurindicatie (afb. ②/20) de gewenste temperatuur aangeeft.

- 15  **Toets voor indicatie 2/20 van de ingestelde temperatuur in de koelruimte** (als het lampje van de toets  **brandt**.)

- 16  **Toets „alarm”**
 Als het lampje van de toets  en de indicatie voor de diepvriesruimte (afb. 2/19) knipperen, dan gaat het om een alarmmelding (in de diepvriesruimte was of is het te warm).
 Zie hoofdstuk „Kleine storingen zelf verhelpen”.

Indicaties

- 19 **Indicatie van de actuele temperatuur in de diepvriesruimte**
- 20 **Indicatie voor**
a) ingestelde temperatuur in de koelruimte
 (als het lampje van de toets  **brandt**).
b) ingestelde temperatuur in de verskoelruimte
 (als het lampje van de toets  **brandt**).

Functiemeldingen op de indicaties 19 en 20

- F68:** **Verskoelruimte** functioneert niet.
 Levensmiddelen in veiligheid brengen.
 Servicedienst inschakelen.
- F69:** **Diepvriesruimte** functioneert niet.
 Levensmiddelen in veiligheid brengen.
 Servicedienst inschakelen.
- F75:** De **noodzakelijke temperatuur in de diepvriesruimte** wordt na enkele dagen niet bereikt.
 Zie hoofdstuk „Kleine storingen zelf verhelpen”.
- FIL:** **Stoffilter schoonmaken.**
 Ongeveer elke 2 maanden verschijnt de indicatie automatisch. De indicatie gaat na 24 uur uit of als u de toets  indrukt.
Controleer of het stoffilter vuil is, eventueel schoonmaken (zie hoofdstuk „Schoonmaken van het apparaat”).
 Na het schoonmaken de toets  indrukken, de indicatie gaat uit.

Levensmiddelen inruimen

Variabele indeling van het interieur

- ❑ De hoogte van de legplateaus in de koelruimte kan – indien nodig – veranderd worden. Legplateau aan de achterkant iets optillen, eruit nemen en op de gewenste plaats opnieuw erin zetten (afb. ⑤ en ⑥).
- ❑ De schuifladen in de koelruimte worden met een deksel afgesloten waardoor de levensmiddelen niet uitdrogen (afb. ⑦).
- ❑ **Temperatuur- en vochtigheids-regelaar (afb. ⑧/31) voor de groenteladen (afb. ①/5) in de koelruimte.**

De luchtvochtigheid in de groenteladen kan met de regelaar (afb. ⑧/31) gereguleerd worden.

Regelaar helemaal links op symbool „**grote druppels**”:

de beluchtingsopening is gesloten – **hoge luchtvochtigheid** (de temperatuur in de groentelade wordt **warmer**).

Regelaar helemaal rechts op symbool „**kleine druppels**”:

de beluchtingsopening is open – **lage luchtvochtigheid** (de temperatuur in de groentelade wordt **kouder**).

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

Sla moet bij een hoge luchtvochtigheid bewaard worden waardoor zij vers blijft. Groente en fruit moeten bij een iets lagere luchtvochtigheid bewaard worden om te voorkomen dat ze bederven.

- ❑ **De lade in de diepvriesruimte** (afb. ⑨) loopt zeer licht over telescoopgeleiders. Om schoon te maken kan de lade eruit gehaald worden: lade helemaal uittrekken en aan de voorkant iets optillen.

Attentie bij het inruimen van de levensmiddelen!

- ❑ Warme dranken en gerechten buiten het apparaat laten afkoelen.
- ❑ De levensmiddelen verpakt of goed afgedekt inruimen. Hierdoor blijven niet alleen geur, smaak, kleur, vochtigheid en versheid behouden, maar wordt bovendien voorkomen dat de opgeslagen levensmiddelen naar elkaar gaan smaken. Alleen groente, fruit en sla moeten onverpakt in de groenteladen worden opgeslagen.
- ❑ Zorg dat de kunststof delen en de deurafdichting niet met olie of vet in aanraking komen (ze kunnen poreus worden).
- ❑ De lucht in de ruimtes wordt voortdurend rondgeblazen waardoor een gelijkmatige temperatuur wordt gegarandeerd. Let erop dat de aanzuigopeningen in de ruimtes niet worden afgedekt.
- ❑ Flessen en blikjes met vloeistoffen die kunnen bevriezen niet in de diepvriesruimte opslaan (vooral koolzuurhoudende dranken). De flessen en blikjes kunnen tijdens het invriezen springen!

Een voorbeeld van het inruimen

Afb. ①

In de koelruimte (afb. ①/A)

In het **eierrekje (2)**, eieren.

Op de **legplateaus (3)**,
van boven naar beneden:
brood en banket, zuivelproducten.

In de **laden (4)**,
boter, kaas, beleg etc.

In de **groentelade (5)**,
komkommer, paprika, groente,
fruit, sla en koudegevoelig fruit
zoals Zuidvruchten.

In de **vakken in de deur (6)**,
pakken melk, flessen en blikjes.

In de diepvriesruimte (afb. ①/B)
Diepvriesproducten en diepvrieswaren
opslaan.
Verse levensmiddelen invriezen.

In de verskoelruimte (afb. ①/E)

Op de **legplateaus (24)**,
kant-en-klaargerechten, vlees,
gevogelte, kaas, schaal- en
schelpdieren, zuivelproducten
(aangebroken verpakkingen of
producten die langer vers moeten
blijven), ham en worst.

In de **groenteladen (25)**

- groente (bijv. wortelen, rode bietjes, selderij, radijsjes, asperges, prei, spinazie, rijpe tomaten, verse erwten etc.).
- Koolsoorten (zoals bloemkool, koolrabi, spruitjes, broccoli, savooiekool etc.).
- Kruiden (zoals bieslook, dille, peterselie etc.).
- Fruit, Zuidvruchten (vijgen en granaatappels).
- Paddestoelen.
- Fruit.
- Slasoorten (zoals veldsla, kropsla, rode sla, witloof etc.).

In het **vak (26)**, tubes en
conservenblikjes.

De koelruimte

(instelbaar van +4 °C tot +14 °C)

Afb. ①/A

- Ideaal voor het opslaan van
koudegevoelige levensmiddelen

- voor het „op consumptietemperatuur”
koelen van dranken, worst en kaas en
alle andere levensmiddelen die direct
uit de koelkast op tafel komen.

De verskoelruimte

(instelbaar van +1 °C tot +8 °C)

Afb. ❶/D

Een lage temperatuur schept een ideaal klimaat voor het opslaan van verse levensmiddelen.

Voor verskoelen geschikt:

praktisch alle levensmiddelen die vers zijn en ook vers moeten blijven zoals: vleeswaren, worst, vers vlees, schaal- en schelpdieren, melk, boter, zachte kaas, kwark, groente of fruit.

In de verskoelruimte worden ze veilig bewaard en blijven ze twee maal zolang vers.

Niet geschikt voor verskoelen:

koudegevoelig fruit en groente zoals:

- Zuidvruchten
- avocado's
- papaya's
- passievruchten
- aubergines
- komkommers
- paprika
- bovendien fruit dat nog moet narijpen
- groene tomaten
- aardappelen en harde kaassoorten.

De koelruimte is de ideale opslagplaats voor deze levensmiddelen (afb. ❶/A).

Attentie bij het inkopen van levensmiddelen:

voor de bewaartijd van de levensmiddelen is van belang dat ook werkelijk vers zijn. In principe geldt: hoe verser de levensmiddelen in de verskoelruimte komen, des te langer blijven ze vers. Let er daarom altijd op dat u de levensmiddelen vers inkoopt.

Verpakken van levensmiddelen

De levensmiddelen liefst verpakt of goed afgedekt inruimen. Hierdoor blijven geur, kleur, vochtigheid en versheid behouden. Bovendien wordt voorkomen dat de levensmiddelen naar elkaar gaan smaken. Alleen groente, fruit en sla moeten onverpakt in de groentelade worden opgeslagen (afb. ❶/25). Voor verpakking geschikt: zakjes van polyetheen, folie, aluminiumfolie en luchtdicht af te sluiten dozen van kunststof of aluminium.

Bewaartijden (bij +1 °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
Grotere stukken vlees, kant en klaar gerechten	15 dagen
Gerookte worst, pekelvlees, kool	max. 20 dagen
Voorgebraden of voorgekookt vlees in grote stukken, rundvlees, wild, peulvruchten	max. 30 dagen

De diepvriesruimte

(instelbaar van –16 °C tot –24 °C)

Afb. ①/B

De temperatuur in de diepvriesruimte is in de fabriek op –18 °C ingesteld.

Bij deze temperatuur bespaart u zoveel mogelijk op energieverbruik en kan de bewaartijd optimaal benut worden.

U kunt ook de temperatuur in de diepvriesruimte veranderen zoals in hoofdstuk „**Schakelfuncties**” is beschreven.

De actuele temperatuur in het vriesvak wordt op de indicatie (afb. ②/19) aangegeven.

Gebruik van de diepvriesruimte

- ☐ om ijsblokjes te maken
- ☐ voor het opslaan van diepvrieswaren;
- ☐ voor het invriezen van verse levensmiddelen.

Door het volautomatische No-Frost-systeem zet zich in de diepvriesruimte geen ijs af. Ontdooien is niet meer nodig.

Opslaan van diepvriesproducten

Attentie bij het inkopen van diepvriesproducten

- ☐ Let erop dat de verpakking niet beschadigd is. De levensmiddelen zijn dan meestal uitgedroogd.
- ☐ Controleer de houdbaarheidsdatum.
- ☐ In de winkel moet de temperatuur in de diepvrieskist kouder zijn dan -18°C . Zo niet, dan wordt de houdbaarheid van de diepvrieswaren bekort.
- ☐ Koop de diepvriesproducten op het allerlaatste moment en breng ze in kranten gewikkeld of in een koeltas naar huis.
- ☐ Thuis de diepvriesproducten onmiddellijk in de diepvriesruimte leggen. De diepvrieswaren binnen de toelaatbare bewaartijd gebruiken.
- ☐ Eenmaal ontdooide levensmiddelen **niet meer invriezen** als ze warmer dan 3°C waren.
Als de levensmiddelen gekookt of gebraden worden tot een kant-en-klaar gerecht, dan kunnen ze opnieuw worden ingevroren.

Let op de koudezones in het apparaat

Door de luchtcirculatie in het apparaat ontstaan er zones met verschillende temperaturen.

- ☐ De koudste zones bevinden zich aan de achterwand en boven het onderste legplateau.

Attentie:

in de koudste zones gevoelige levensmiddelen opslaan, zoals vis, worst en vlees.

- ☐ De warmste zone bevindt zich helemaal bovenaan bij de deur.

Attentie:

in de warmste zone bijv. kaas en boter bewaren. Tijdens het serveren behoudt de kaas zijn aroma en de boter blijft smeerbaar.

Levensmiddelen zelf invriezen

Warme dranken en gerechten vóór het opslaan in de diepvriesruimte op kamertemperatuur laten afkoelen.

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

Geschikt om in te vriezen:

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

Niet geschikt om in te vriezen:

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

Blancheren van groente en fruit:

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

Verpakken van levensmiddelen

De levensmiddelen in porties geschikt voor uw huishouden verpakken. Groente en fruit in porties niet zwaarder dan 1 kg, vlees in porties van maximaal 2,5 kg. Kleinere porties zijn sneller ingevroren waardoor de kwaliteit bij het ontdooien en bereiden het beste behouden blijft.

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

Zo verpakt u op de juiste manier:

1. levensmiddelen verpakken;
2. lucht eruit persen;
3. verpakking van een goede sluiting voorzien;
4. op de pakjes inhoud en invriesdatum vermelden.

Niet geschikt voor verpakking:

- ☐ pakpapier
- ☐ vetvrij papier
- ☐ cellofaan
- ☐ vuilniszakken
- ☐ gebruikte boodschappentasjes.

Voor verpakking geschikt:

- ☐ polyetheenfolie
- ☐ aluminiumfolie
- ☐ diepvriesdozen.

Deze producten zijn in de handel verkrijgbaar.

Als sluiting geschikt:

- ☐ elastiekjes
- ☐ clips van kunststof
- ☐ touwtjes
- ☐ koudebestendig plakband e.d.
- ☐ Zakjes en folie van polyetheen kunnen met een folie-lasapparaat worden dichtgelast.

Maximale invriescapaciteit

De levensmiddelen moeten zo snel mogelijk door en door worden ingevroren. Alleen zo blijven vitamines, voedingwaarde, kleur en smaak behouden. Daarom mag de maximale invriescapaciteit van uw apparaat niet overschreden worden.

U kunt binnen 24 uur maximaal 6 kg levensmiddelen in één keer invriezen.

De in te vriezen levensmiddelen mogen niet in aanraking komen met al ingevroren levensmiddelen.

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 tot 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. 1 kg) kunnen zonder het supervriessysteem worden ingevroren.

Supervriessysteem inschakelen resp. uitschakelen (zie hoofdstuk „Functietoetsen en indicaties”).

Bewaartijden

Om te voorkomen dat de kwaliteit van de diepvrieswaren afneemt, is het van belang dat de toelaatbare bewaartijd niet wordt overschreden. De bewaartijd is afhankelijk van het soort levensmiddelen.

Bij -18°C kunnen vis, worst, klaargemaakte gerechten, brood en gebak max. 6 maanden, kaas, gevogelte en vlees max. 8 maanden, groente en fruit max. 12 maanden worden opgeslagen.

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 heteluchtventilator, in de magnetron. Half of geheel ontdooide diepvrieswaren kunnen opnieuw worden ingevroren: vlees en vis als de temperatuur niet langer dan 1 dag, andere levensmiddelen als de temperatuur niet langer dan 3 dagen **boven de 3°C** is gestegen.

Als de levensmiddelen gekookt, gebraad of op een andere manier tot een kant en klaar gerecht bereid werden en daarna weer werden ingevroren, dan wordt hierdoor de maximale bewaartijd bekort.

Apparaat schoonmaken

- ☐ **Schoonmaken van het apparaat:**
 - **Stekker uit het stopcontact trekken** (resp. zekering uitschakelen of losdraaien)
 - Apparaat schoonmaken.
 - Stekker in het stopcontact steken.
 - Hierna het apparaat weer inschakelen
- ☐ Geen stoom- of hogedrukapparaten gebruiken.
De hete damp kan de oppervlakken en de elektrische onderdelen beschadigen.
De elektrische veiligheid van het apparaat wordt hierdoor verminderd.
- ☐ Vóór het schoonmaken van het apparaat de flessen eruit halen en op een veilige plaats bewaren.
- ☐ Bij het schoonmaken niet in het apparaat kruipen, anders **gevaar voor kantelen**.
- ☐ Zorg dat het sop niet in het **bedieningspaneel** en de **verlichtingen** terechtkomt. Behalve de deurafdichting kan het hele apparaat met lauwwater met een scheutje mild, licht desinfecterend reinigingsmiddel (bijv. handafwasmiddel) worden schoongemaakt.
Niet geschikt zijn schoonmaakmiddelen die zand of zuren resp. chemische oplos- of polijstmiddelen bevatten.
- ☐ De deurafdichting alleen met lauwwater afnemen en daarna grondig droogwrijven.
- ☐ **Verlichtingen alleen droog schoonmaken.**

Schoonmaken van het stoffilter

Afb. 10

Als het stoffilter (28) vuil is of de **indicatie FIL op het display** (afb. 2) brandt: stoffilter schoonmaken.

Hierdoor blijft het apparaat optimaal functioneren en bespaart u stroom.

- ☐ **Om schoon te maken** het ventilatierooster (27) naar voren eraf **trekken**.
- ☐ Met de **stofzuiger** stoffilter (28), sleuf (29) en roosters aan de zijkant (30) **afzuigen**.
- ☐ Het ventilatierooster (27) weer **inzetten**.

Na het schoonmaken de toets @ indrukken, de indicatie FIL gaat uit (zie het hoofdstuk „**Functietoetsen en indicaties**”).

Voor een grondige reiniging van het stoffilter (28) kunt u ook:

- ☐ **Stoffilter eruit halen (afb. 14a)**
Stoffilter (28) aan de handgreep iets naar boven trekken tot het loslaat en naar voren eruit trekken.
- ☐ **Stoffilter schoonmaken (afb. 10)**
Met de stofzuiger stoffilter (28), sleuf (29) en roosters aan de zijkant (30) afzuigen.
- ☐ **Stoffilter inbouwen (afb. 14b)**
Het stoffilter (28) in de richting van A naar boven drukken en daarna in richting B laten kantelen tot u een klik hoort.
- ☐ **Het ontluichtingsrooster (27) weer inzetten.**

Belangrijke aanwijzingen bij het onderhoud van roestvrijstalen apparaten

Voor het onderhoud van roestvrijstalen oppervlakken het onderhoudsmiddel „**Chromol**” gebruiken.

Het middel is in de handel onder de naam „Chromol” verkrijgbaar of bij de Servicedienst onder het

Ident-Nr. 310359 als 500 ml sproeiflacon en

Ident-Nr. 166787 als 50 ml proefflacon.

Om de oppervlakken niet te beschadigen nooit schuursponsjes, metalen borstels, scherpe voorwerpen of schuurmiddelen gebruiken.

Ook chemisch agressieve schoonmaakmiddelen zoals ontdooisprays, ovensprays, oplosmiddelen of vlekkenmiddel mogen niet gebruikt worden.

Zo kunt u energie besparen

- ☐ Het apparaat in een droge, goed te ventileren ruimte plaatsen! Niet in de zon of in de buurt van een warmtebron (bijv. verwarmingsradiator, fornuis) plaatsen. Eventueel een isolatieplaat gebruiken.
- ☐ Warme gerechten en dranken pas nadat ze zijn afgekoeld in het apparaat zetten!
- ☐ Als u diepvrieswaren wilt ontdooien, leg deze dan eerst in de koelruimte. U benut hierdoor de in de diepvrieswaren aanwezige koude voor het koelen van de levensmiddelen in de koelruimte.
- ☐ Deuren van het apparaat zo kort mogelijk openen!
- ☐ Het stoffilter achter het ventilatierooster vaker schoonmaken. Hierdoor blijft het apparaat optimaal functioneren en bespaart u energie.
- ☐ Als de koel- of diepvriesruimte niet gebruikt wordt, dan moet deze eventueel tijdelijk buiten werking worden gesteld (zie hoofdstuk „**Schakelfuncties**”).

Aanwijzingen bij bedrijfsgeluiden

Door zijn vele functies heeft het apparaat elektromotoren, ventilatoren, compressoren, schakelaars en magneetventielen die – afhankelijk van de functie – meer of minder geluid maken.

Heel normale geluiden

- ☐ Het **gebrom** komt van de motoren (bijv. compressoren, ventilatoren). Het kan korte tijd iets luider worden als bijv. de compressoren inschakelen.
- ☐ Het **geborrel, geklok of gebruis** komt door het koelmiddel dat door de leidingen stroomt.
- ☐ Het **geklik** is alleen te horen als de schakelaars en magneetventielen in- of uitschakelen.
- ☐ Een **zacht geruis** wordt veroorzaakt door de ventilatoren in het No-Frost-systeem.

Maatregelen om geluiden te vermijden

- ☐ **Het apparaat staat niet waterpas**
Het apparaat met behulp van een waterpas stellen. (Zie het installatievoorschrift).
- ☐ **Het apparaat staat tegen een ander meubel of apparaat**
(alleen van toepassing bij een kastmodel)
Het apparaat van het meubel of het apparaat ernaast wegschuiven.
- ☐ **Laden of legplateaus wiebelen of klemmen**
Controleer de delen die eruit gehaald kunnen worden en zet ze eventueel opnieuw in het apparaat.
- ☐ **Flessen of serviesgoed raken elkaar**
De flessen of het serviesgoed los van elkaar zetten.

Kleine storingen zelf verhelpen

Ga, alvorens de Servicedienst in te schakelen, aan de hand van de volgende punten eerst even na of u de storing zelf kunt verhelpen.

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

- ☐ **Het „akoestische alarmsignaal” is voortdurend te horen hoewel de deur gesloten is.**

Controleer of de monteur na montage van de decorplaat alle drie de witte afdekkapjes (afb. ③/32) weer gemonteerd heeft.

- ☐ **Als het lampje van de toets ① en de indicatie (afb. ②/19) knipperen, is of was het in de diepvriesruimte te warm.**

De indicatie voor de diepvriesruimte (afb. ②/19) geeft knipperend de warmste temperatuur aan die tijdens een storing heeft geheerst. Zie hoofdstuk „Functietoetsen en indicaties”, toets „alarm”.

De melding kan beginnen, bijv.

- na het uitvallen van de stroom.
- Als de deur van de diepvriesruimte op een kier staat.
- Als de deur te lang open staat.
- als grote hoeveelheden verse (warme) levensmiddelen worden ingeladen.

Na het indrukken van de toets ① wordt de alarmmelding opgeheven en het knipperen uitgeschakeld. De actuele temperatuur in de diepvriesruimte wordt nu aangegeven.

Als het lampje van de toets en de indicatie blijven knipperen, dan is het in de diepvriesruimte nog steeds te warm.

Als de alarmmelding een aantal uren aanhoudt, dan is er sprake van een defect (Servicedienst inschakelen). Eventueel de opgeslagen levensmiddelen uit de diepvries- en verskoelruimte in de koelruimte leggen en de koudste temperatuur (+4 °C) instellen.

Attentie!

Als de indicatie (afb. ②/19) warmer dan –3 °C heeft aangegeven, de diepvrieswaren door koken of braden tot een kant en klaar gerecht bereiden en opnieuw invriezen. De maximale bewaartijd wordt hierdoor bekort.

Bij het uitvallen van de stroom

bedraagt de ontdooitijd van de diepvrieswaren bij ca. +3 °C zonder openen van de deur van de diepvriesruimte **ca. 10 uur**.

Als de indicaties (afb. ②/19 en ②/20) de volgende meldingen aangeven

F68: **Verskoelruimte** functioneert niet.

Levensmiddelen in veiligheid brengen.

Servicedienst inschakelen.

F69: **Diepvriesruimte** functioneert niet.

Levensmiddelen in veiligheid brengen.

Servicedienst inschakelen.

F75: De noodzakelijke temperatuur in de diepvriesruimte wordt na enkele dagen niet bereikt.

De melding kan beginnen bijv.

– na het uitvallen van de stroom.

– Als de deur van de diepvriesruimte op een kier staat.

– Als de deur te lang open staat.

– Als er grote hoeveelheden verse (warme) levensmiddelen worden ingeladen.

– Als het stoffilter vuil is (stoffilter schoonmaken!). (Zie het hoofdstuk „Schoonmaken van het apparaat”).

FIL: **Stoffilter schoonmaken.** zie hoofdstuk „**Stoffilter schoonmaken**”.

Als de binnenverlichtingen niet functioneren

De volgende oorzaken zijn mogelijk:

- ☐ De stroom is uitgevallen of de zekering is doorgeslagen.
- ☐ De lampjes zijn kapot.
- ☐ De deur stond te lang open (de verlichting wordt automatisch na ca. 1 minuut uitgeschakeld). Na het sluiten en openen van de deur branden de lampjes weer.
- ☐ De rechter of linker kant van het apparaat is uitgeschakeld.

Vervangen van de lampjes

Lampje in de koel-, verskoel- en diepvriesruimte vervangen

Afb. ⑪, ⑫

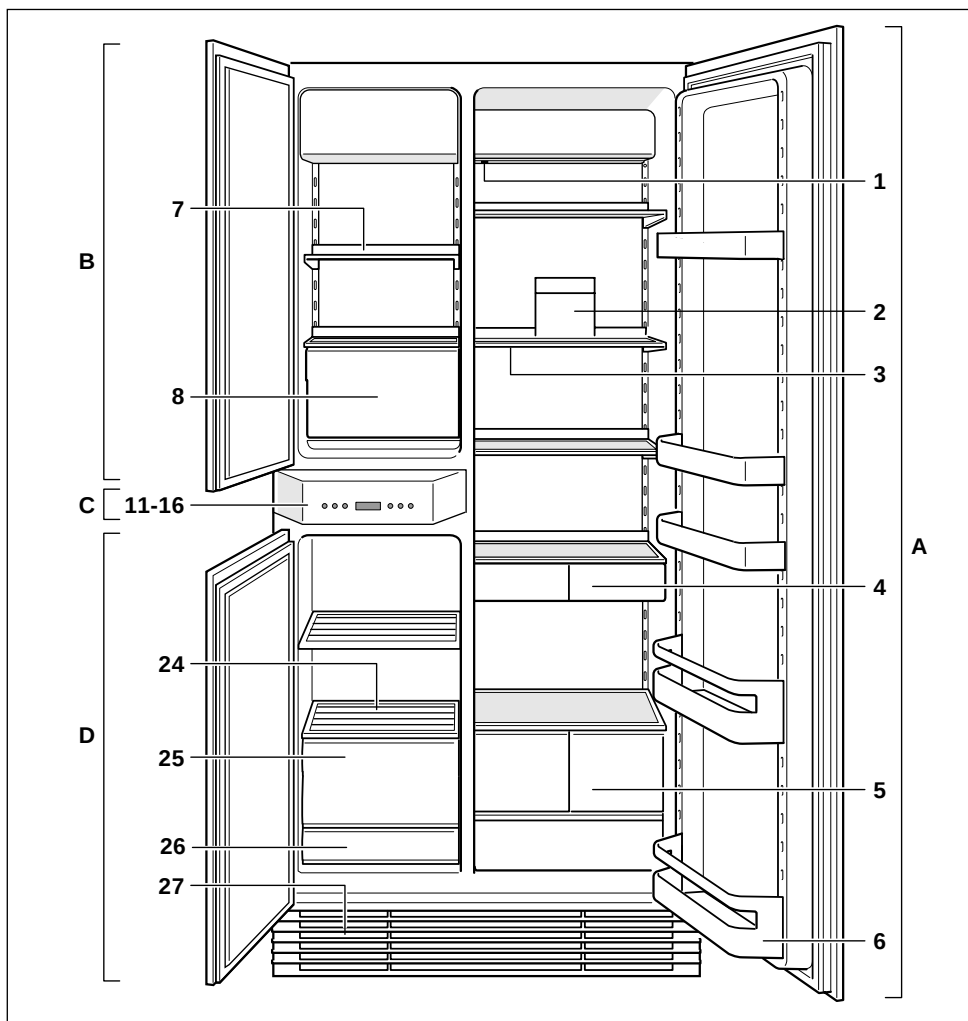
- ☐ **Stekker uit het stopcontact trekken.**
- ☐ Afdekkapje eraf schroeven.
- ☐ Lampje 230 V, 50 Hz, max. 40 Watt, fitting E14 vervangen (**geen lampje met een hoger wattage gebruiken**).
- ☐ Afdekkapje weer vastschroeven.
- ☐ Stekker weer in het stopcontact steken.

Terzijde:

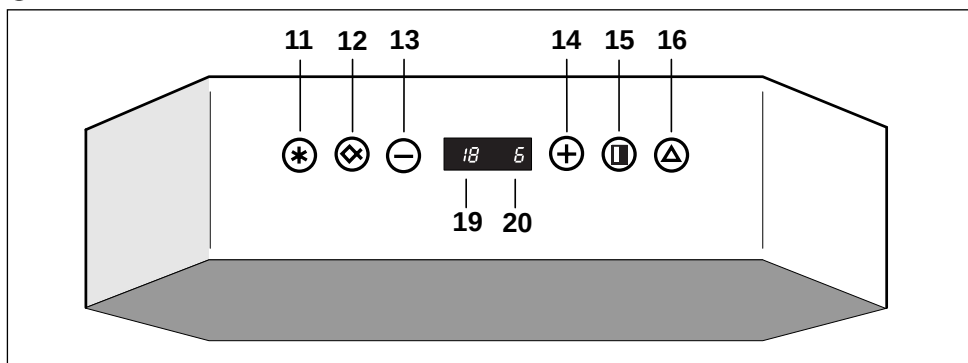
De onderste verlichting (afb. ⑫) verlicht zowel de verskoelruimte als de koelruimte. Lampje vanuit de koelruimte (rechter kant) vervangen.

Inschakelen van de Servicedienst

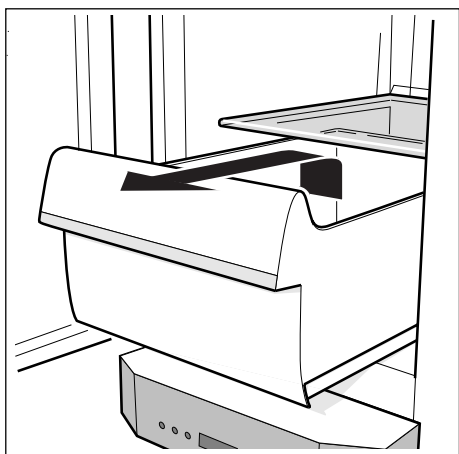
- ☐ Als de storing aan de hand van het hoofdstuk „**Kleine storingen zelf verhelpen**” niet verholpen kan worden, schakel dan de Servicedienst in.
- ☐ **Attentie!**
Voer zelf geen reparaties aan het apparaat en de elektrische onderdelen uit!
Door ondeskundige reparatie kan er gevaar voor de gebruiker ontstaan.
- ☐ Tot de Servicedienst komt, de deur niet onnodig vaak openen om koudeverlies te vermijden.
- ☐ **Zorg dat u de gegevens van het typeplaatje** (afb. 13) **bij de hand hebt:**
Als u telefonisch de hulp van de Servicedienst inroept, noem dan meteen:
 - het **E-nr.** van het apparaat en
 - het **FD-nr.** van het apparaat.
- ☐ U vindt deze gegevens op het **typeplaatje** rechts onderaan in de koelruimte (afb. 13).
- ☐ Het telefoonnummer van de Servicedienst kunt u vinden in het telefoonboek of in de meegeleverde brochure met service-adressen.



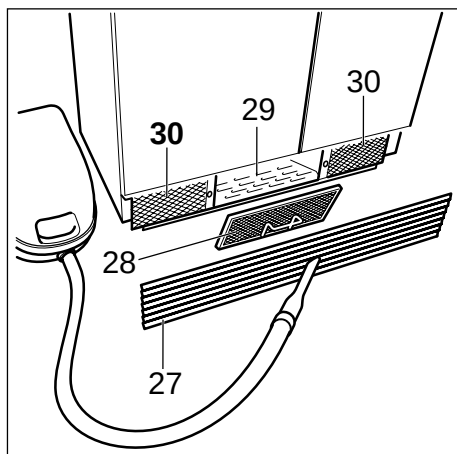
1



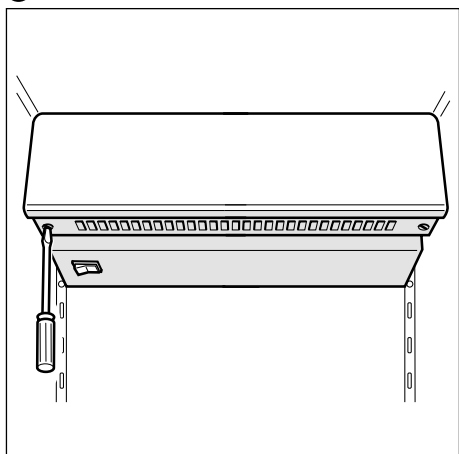
2



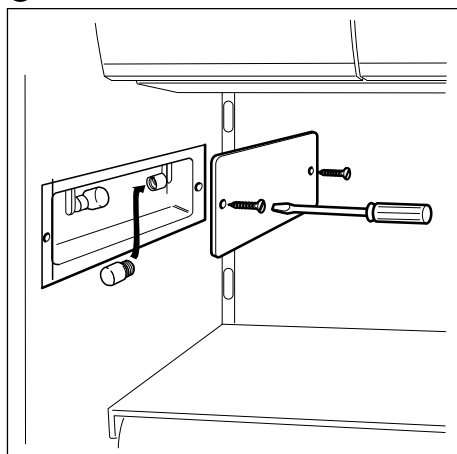
9



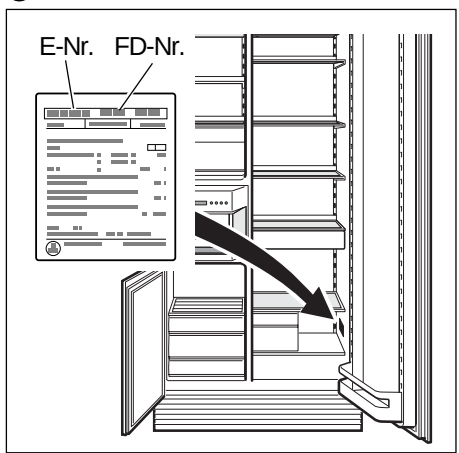
10



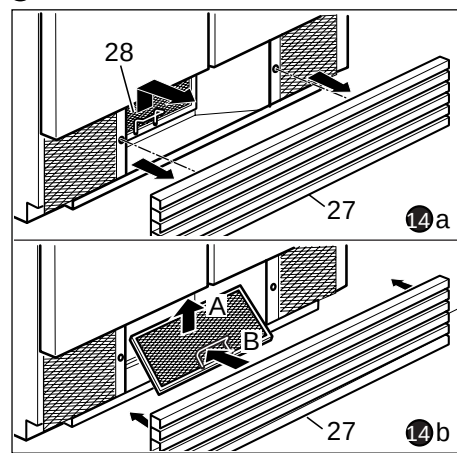
11



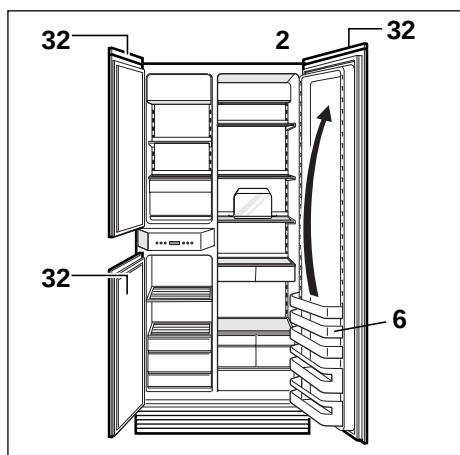
12



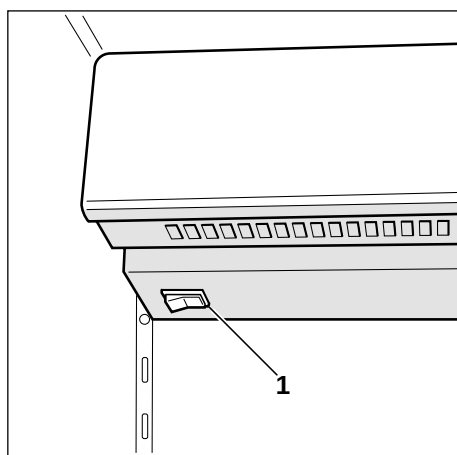
13



14



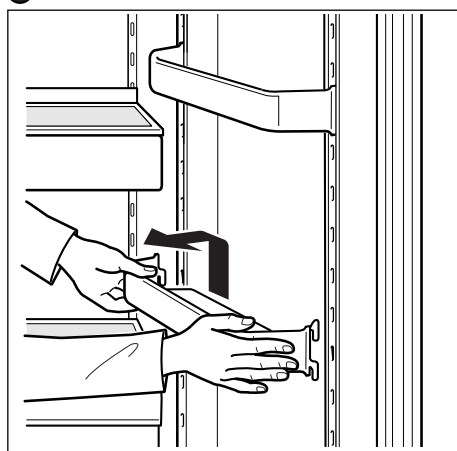
3



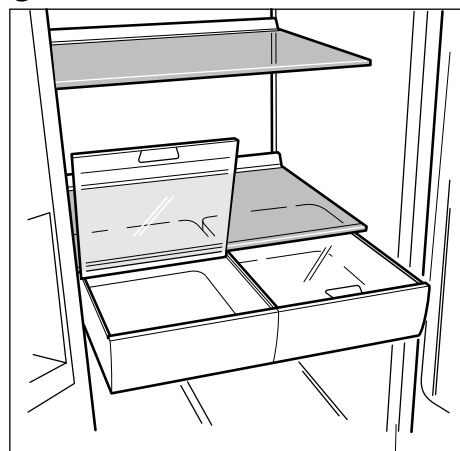
4



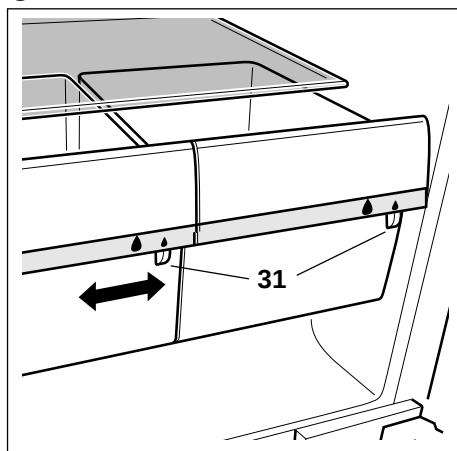
5



6



7



8

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany

Tel. +49 (0)89/4590-03
Fax +49 (0)89/4560-2347

www.gaggenau.com

GAGGENAU

1 709 988 475 (8110) de/en/fr/it/nl