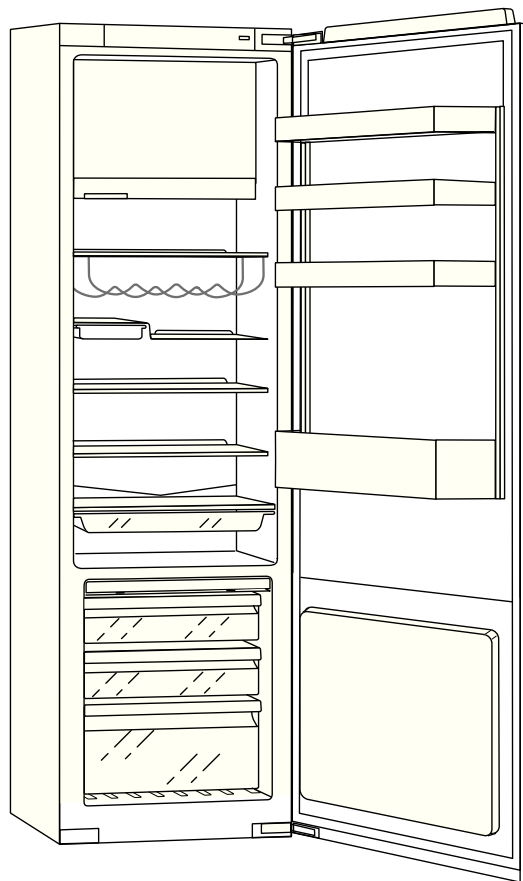


Gaggenau

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

# RT 289 RT 249





de	Inhaltsverzeichnis	4
en	Table of contents	25
fr	Table de matières	47
it	Indice	69
nl	Inhoudsopgave	91

---

## de Inhaltsverzeichnis

---

Hinweise zur Entsorgung .....	5	Der Frischkühlraum .....	14
Sicherheits- und Warnhinweise .....	5	Das Gefrierfach .....	15
Gerät aufstellen .....	7	Tiefkühlkost lagern und Eis bereiten .....	15
Gerät anschließen .....	7	Frische Lebensmittel einfrieren .....	16
Gerät kennenlernen .....	8	Lebensmittel eingefrieren .....	16
Bedienblende .....	9	Schnell-Gefrieren .....	17
Raumtemperatur beachten .....	10	Gefriergut auftauen .....	17
Gerät einschalten .....	10	Gerät ausschalten .....	17
Temperatur einstellen .....	11	Gefrierfach abtauen .....	18
Türwarnton .....	11	Gerät reinigen .....	19
Schnell-Kühlen .....	11	Gerüche .....	21
Lebensmittel einordnen .....	12	Beleuchtung (LED) .....	22
Nutzzinhalt .....	12	Energie sparen .....	22
Der Kühlraum .....	12	Betriebsgeräusche .....	22
Ausstattung des Kühlraums .....	12	Kleine Störungen selbst beheben .....	23
		Kundendienst .....	24


### Verpackung entsorgen

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

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

### Altgerät entsorgen

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

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

### Warnung

Bei ausgedienten Geräten

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

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

### Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen

Lesen Sie Gebrauchs- und Montageanleitung aufmerksam durch! Sie enthalten wichtige Informationen über Aufstellen, Gebrauch und Wartung des Gerätes. Bewahren Sie alle Unterlagen für späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer auf.

### Technische Sicherheit

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

#### Bei Beschädigung

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

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

Pro 8 g Kältemittel muss der Raum mindestens 1 m<sup>3</sup> groß sein. Die Menge des Kältemittels Ihres Gerätes steht auf dem Typenschild im Inneren des Gerätes.

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

## Beim Gebrauch

- Nie elektrische Geräte innerhalb des Gerätes verwenden (z. B. Heizgeräte, elektrische Eisbereiter usw.). **Explosionsgefahr!**
- Nie das Gerät mit einem Dampfreinigungsgerät abtauen oder reinigen! Der Dampf kann an elektrische Teile gelangen und einen Kurzschluss auslösen.  
**Stromschlaggefahr!**
- Keine spitzen oder scharfkantigen Gegenstände verwenden um Reif- und Eisschichten zu entfernen. Sie könnten damit die Kältemittelrohre beschädigen. Herausspritzendes Kältemittel kann sich entzünden oder zu Augenverletzungen führen.
- Keine Produkte mit brennbaren Treibgasen (z. B. Spraydosen) und keine explosiven Stoffe lagern. **Explosionsgefahr!**
- Sockel, Auszüge, Türen usw. nicht als Trittbrett oder zum Abstützen missbrauchen.
- Zum Abtauen und Reinigen Netzstecker ziehen oder Sicherung ausschalten.  
Am Netzstecker ziehen, nicht am Anschlusskabel.
- Hochprozentigen Alkohol nur dicht verschlossen und stehend lagern.
- Kunststoff-Teile und Türdichtung nicht mit Öl oder Fett verschmutzen. Kunststoff-Teile und Türdichtung werden sonst porös.
- Be- und Entlüftungsöffnungen für das Gerät nie abdecken oder zustellen.
- Dieses Gerät ist von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder mangelndem Wissen, nur mit Aufsicht oder ausführlicher Anleitung zu benutzen.
- Im Gefrierraum keine Flüssigkeiten in Flaschen und Dosen lagern (besonders kohlenensäurehaltige Getränke). Flaschen und Dosen können platzen!
- Nie Gefriergut sofort, nachdem es aus dem Gefrierraum genommen wird, in den Mund nehmen.  
**Gefrierverbrennungsgefahr!**
- Vermeiden Sie längeren Kontakt der Hände mit dem Gefriergut, Eis oder den Verdampferrohren usw.  
**Gefrierverbrennungsgefahr!**

## Kinder im Haushalt

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

## Allgemeine Bestimmungen

Das Gerät eignet sich

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

Das Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt bestimmt.

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

Der Kältekreislauf ist auf Dichtheit geprüft.

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

---

## Gerät aufstellen

---

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

Zu Elektro- oder Gasherden 3 cm.

Zu Öl- oder Kohleanstellherden 30 cm.

---

## Gerät anschließen

---

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

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

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

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

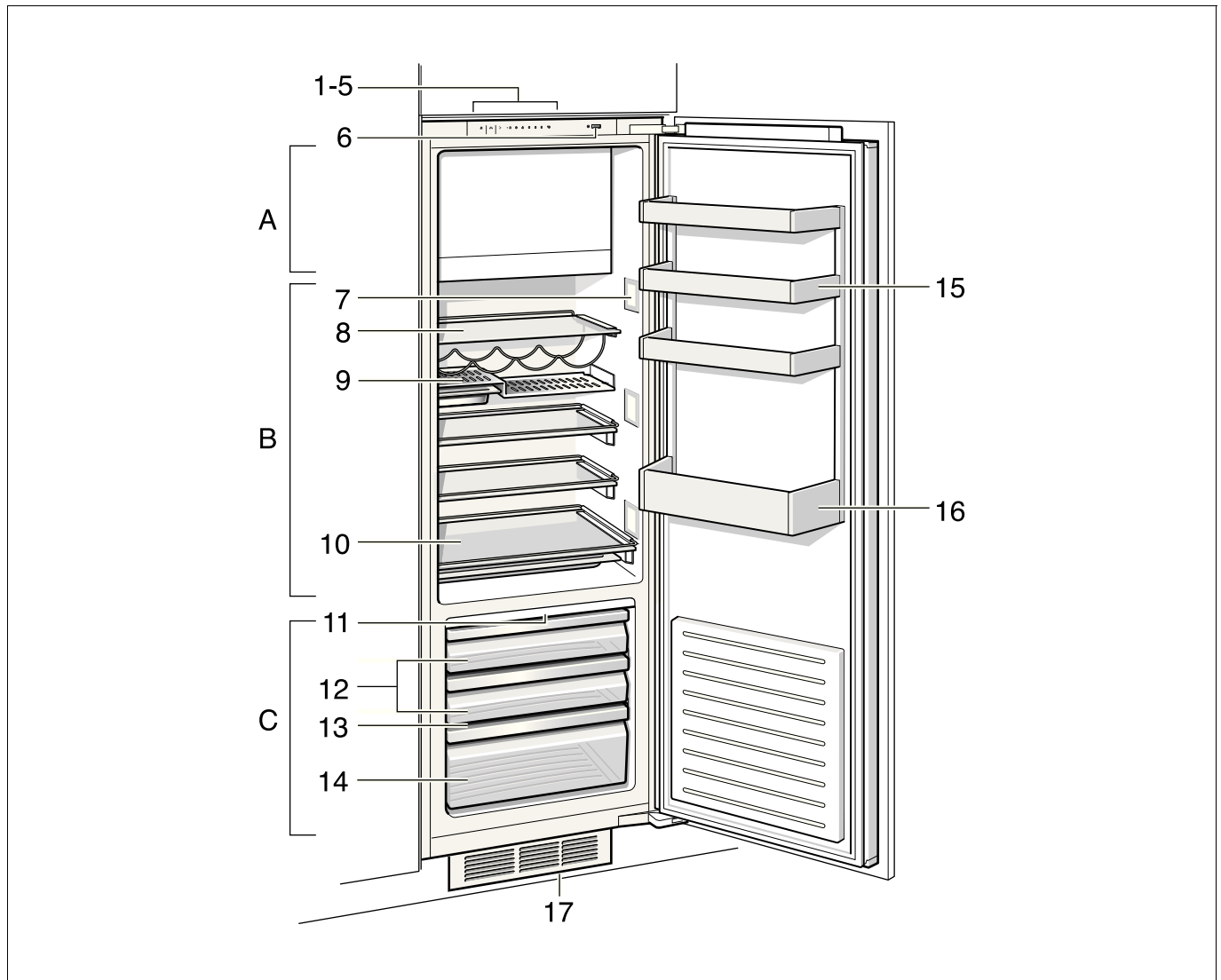
### **Warnung!**

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

## Gerät kennenlernen

Diese Gebrauchsanleitung gilt für mehrere Modelle.

Abweichungen bei den Abbildungen sind möglich.



1-5 Bedienblende

6 Hauptschalter

7 Beleuchtung (LED)

8 Glasablage

9 Stufenablage mit Gastronorm-Behältern

10 Ausziehbare Glasablage mit Servierschale

11 Schubladenbeleuchtung

12 Frischkühlschubladen

13 Feuchtefilter

14 Feuchteschublade

15 Türablage

16 Türablage für große Flaschen

17 Be- und Entlüftungsöffnung (Ausführungsbeispiel)

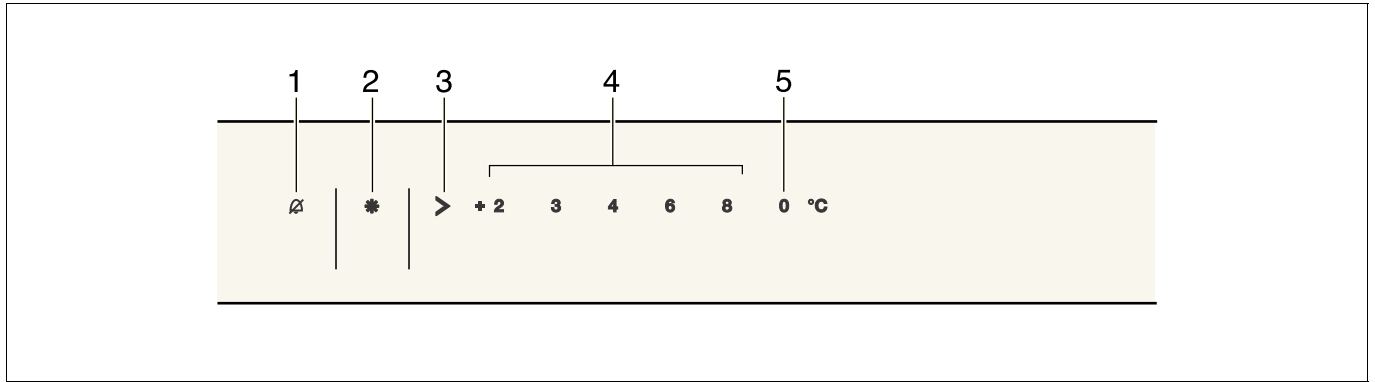
A Gefrierfach

B Kühlraum

C Frischkühlraum



# Bedienblende



## 1 Alarm-Taste

Dient zum Abschalten des Warntons.

## 2 Schnell-Taste

Dient zum Einschalten der Funktionen Schnell-Kühlen (Kühlraum) oder Schnell-Gefrieren (Gefrierfach).

## 3 Temperatur-Einstelltaste Kühlraum

Mit der Taste wird die Temperatur des Kühlraums eingestellt.

## 4 Temperaturanzeige Kühlraum

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

## 5 Betriebsanzeige

Die Betriebsanzeige leuchtet, wenn das Gerät in Betrieb ist.

---

## Raumtemperatur beachten

---

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

Die Klimaklasse ist auf dem Typenschild, links unten im Gerät, zu finden.

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

## Belüftung

Die erwärmte Luft muss ungehindert abziehen können **17**. Die Kühlmaschine muss sonst mehr leisten. Dies erhöht den Stromverbrauch.

Daher: Nie Be- und Entlüftungsöffnung abdecken oder zustellen!

---

## Gerät einschalten

---

Das Gerät mit dem Hauptschalter **6** einschalten.

Ein Warnton ertönt und die Alarm-Taste **1** blinkt.

Durch Drücken der Alarm-Taste **1** wird der Warnton abgeschaltet.

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

Die Innenraumbeleuchtung im Kühlraum leuchtet bei geöffneter Tür.

## Hinweise zum Betrieb

- Die Temperatur im Gefrierfach ist abhängig von der Kühlraum-Temperatur. Wärmere Kühlraum-Temperaturen bewirken auch wärmere Gefrierfach-Temperaturen.
- Während die Kühlmaschine läuft, bilden sich Wasserperlen oder Reif an der Rückseite des Kühlraumes, dies ist funktionsbedingt. Ein Abschaben der Reifschicht oder Abwischen der Wasserperlen ist nicht notwendig. Die Rückwand taut automatisch ab. Das Tauwasser läuft über die Tauwasser-Rinnen und das Ablaufloch in den Verdunstungsbereich des Gerätes.

---

## Temperatur einstellen

---

### Kühlraum

(von +2 °C bis +8 °C einstellbar)

Temperatur-Einstelltaste **3** so oft drücken, bis die gewünschte Kühlraum-Temperatur eingestellt ist. Der zuletzt eingestellte Wert wird gespeichert.

Die eingestellte Temperatur wird auf Anzeige **4** angezeigt.

Wir empfehlen eine Einstellung von +4 °C.

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

### Frischkühlraum

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

---

## Türwarnton

---

### Türwarnton abschalten

Durch Drücken der Alarm-Taste **1**, schaltet der Warnton ab.

Der Türwarnton schaltet sich ein, wenn die Gerätetür länger als zwei Minuten offen steht.

---

## Schnell-Kühlen

---

Beim Schnell-Kühlen wird der Kühlraum ca. 15 Stunden lang so kalt wie möglich gekühlt. Danach wird automatisch auf die vor dem Schnell-Kühlen eingestellte Temperatur umgestellt.

Das Schnell-Kühlen einschalten z. B.:

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

### Ein- und Ausschalten

Schnell-Taste **2** drücken.

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

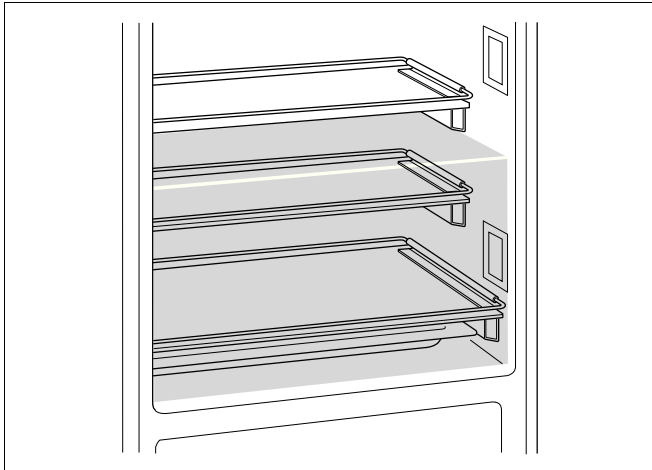
### Hinweise

Ist das Schnell-Kühlen eingeschaltet,

- kann es zu erhöhten Betriebsgeräuschen kommen.
- wird auch das Gefrierfach stärker gekühlt.

### Kälte-Zonen im Kühlraum beachten!

Durch die Luftzirkulation im Kühlraum entstehen Zonen unterschiedlicher Kälte:



- Die kältesten Zonen sind an der Rückwand, auf den ausziehbaren Glasablagen und in der Servierschale.

#### Hinweis

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

- Die wärmste Zone ist in der Tür ganz oben.

#### Hinweis

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

### Beim Einordnen beachten

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

#### Wir empfehlen, die Lebensmittel wie folgt einzuordnen:

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

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

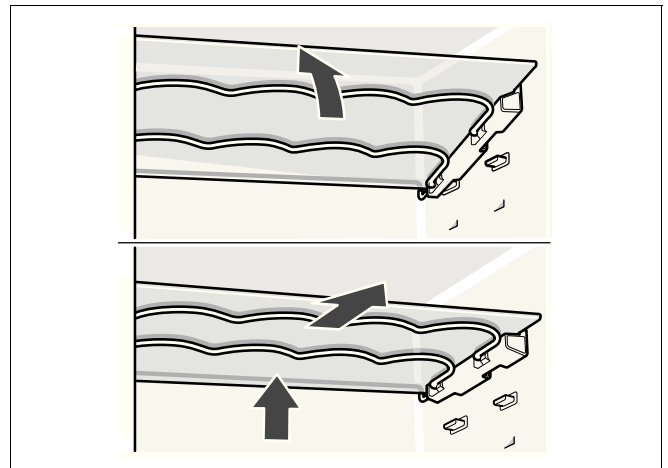
### Der Kühlraum

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

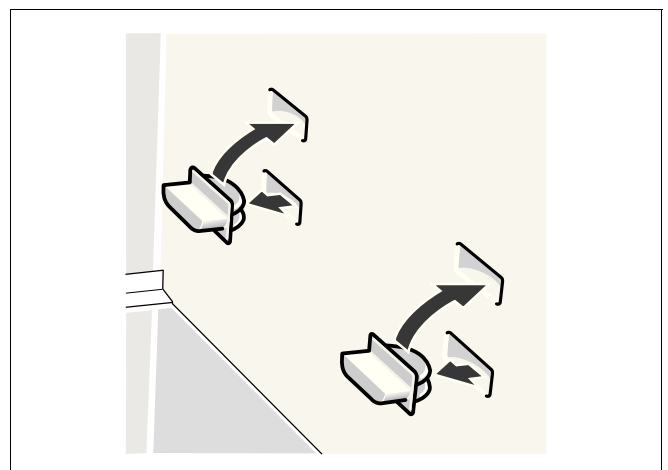
Der Kühlraum ist der ideale Aufbewahrungsort für fertige Speisen, Backwaren, Konserven, Kondensmilch, Hartkäse, kälteempfindliches Obst und Gemüse sowie Südfrüchte.

### Ausstattung des Kühlraums

#### Glasablage



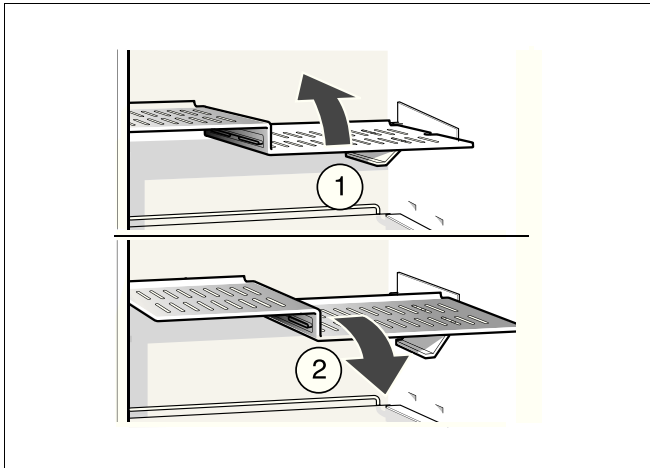
Die Glasablage zum Herausnehmen schräg nach oben ziehen und herausnehmen.



Die Position der Glasablage kann verändert werden, indem Sie die Stopfen versetzen.

## Stufenablage

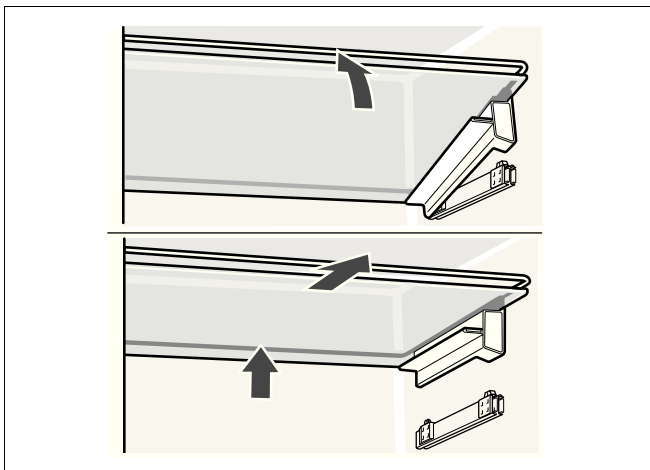
Bevor die Stufenablage herausgenommen werden kann, müssen zuerst die Gastronorm-Behälter entnommen werden.



Stufenablage anheben, nach vorne ziehen, absenken und seitlich herausschwenken.

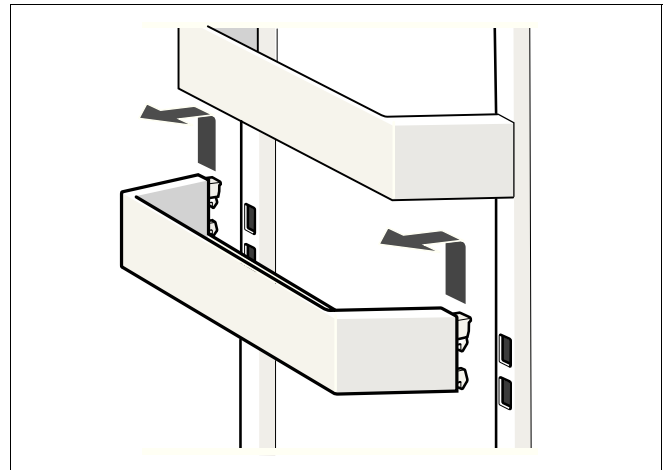
## Ausziehbare Glasablage

Bevor die ausziehbare Glasablage herausgenommen werden kann, muss die Servierschale entnommen werden.



Glasablage vorne aus Verrasterung lösen und herausnehmen.

## Türablage

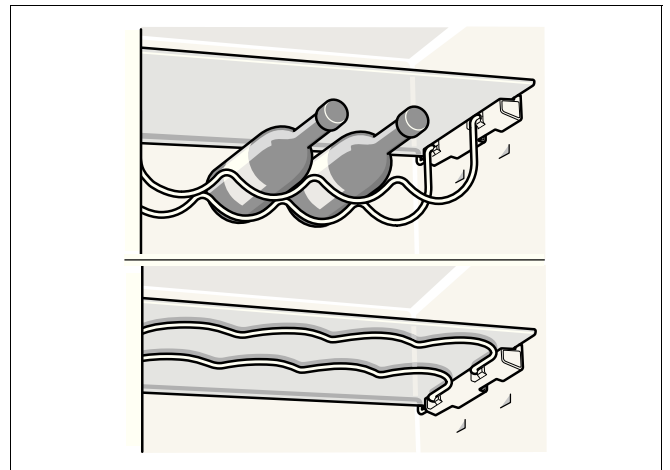


Türablage anheben und herausnehmen.

## Sonderausstattung

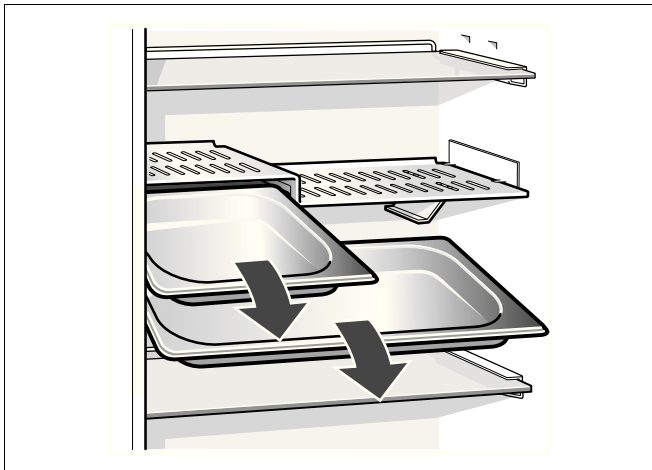
(nicht bei allen Modellen)

## Flaschenablage

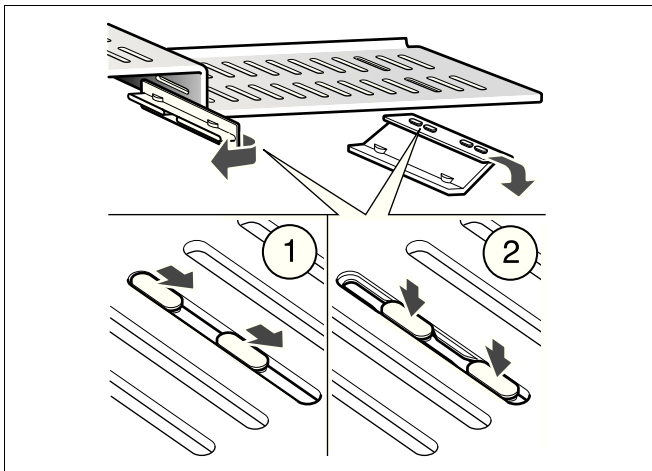


In der Flaschenablage können Flaschen sicher abgelegt werden. Wird der Platz für andere Lebensmittel benötigt, können die Metallbügel nach oben geklappt werden.

## Gastronorm-Behälter

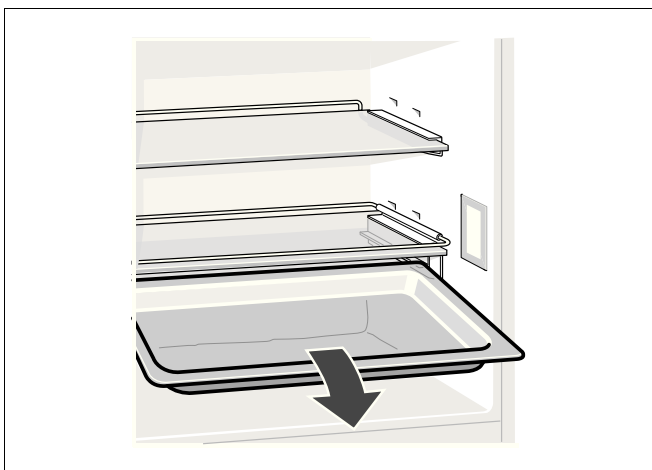


Im Gastronorm-Behälter können Speisen gelagert und platzsparend im Kühlraum untergebracht werden.

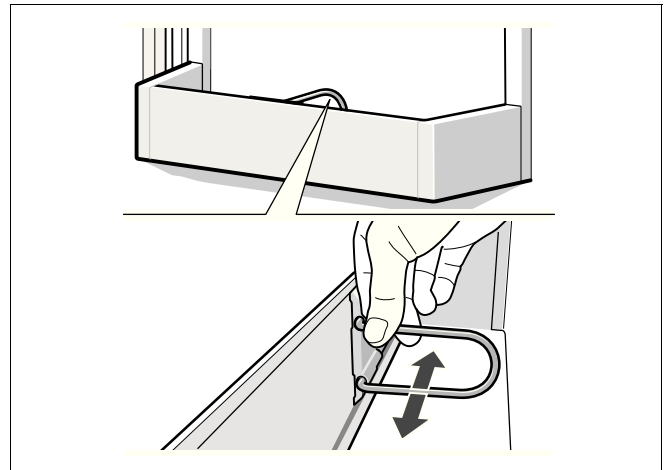


Wenn eine andere Größe eines Gastronorm-Behälters verwendet werden soll, können die Positionen der Halterungen verändert werden.

## Servierschale



## Flaschenhalter



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

## Der Frischkühlraum

Die Temperatur im Frischkühlraum wird nahe bei 0 °C gehalten. Die niedrige Temperatur und hohe Luftfeuchtigkeit (in der Feuchteschublade) ermöglichen optimale Lagerbedingungen für frische Lebensmittel. Die Lebensmittel können bis zu dreimal länger ohne Frischverlust gelagert werden, als in der normalen Kühlzone.

## Die Frischkühlschubladen

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

## Die Feuchteschublade

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

## Zum Frischkühlen ungeeignet sind:

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

## Beim Einkaufen von Lebensmittel beachten:

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

## Lagerzeiten (bei 0 °C)

---

### je nach Ausgangsqualität

---

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

---

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

---

Fleisch in größeren Stücken,  
Fertiggerichte bis 15 Tage

---

Geräucherte oder gepökelte  
Wurst, Kohl bis 20 Tage

---

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

---

---

## Das Gefrierfach

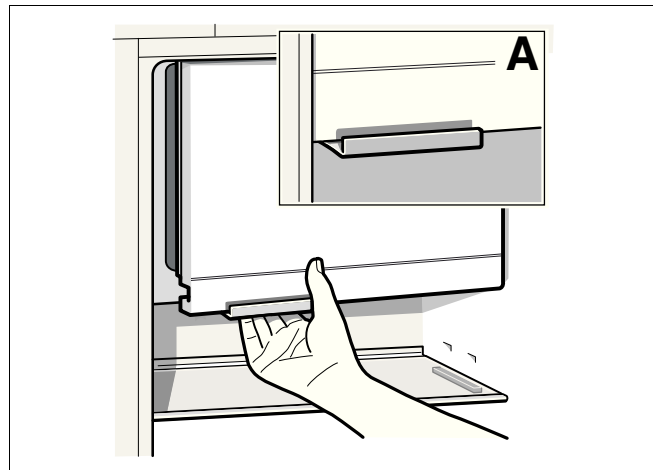
---

### Das Gefrierfach verwenden

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

### Hinweise

- Am Griff **A** erkennen Sie, ob die Gefrierfach-Tür richtig geschlossen ist.
- Die Gefrierfach-Tür rastet hörbar ein.
- Bei offener Tür taut das Gefriergut auf. Das Gefrierfach vereist stark. Außerdem: Energieverschwendung durch hohen Stromverbrauch!



---

## Tiefkühlkost lagern und Eis bereiten

---

### Beachten Sie bereits beim Einkauf von Tiefkühlkost:

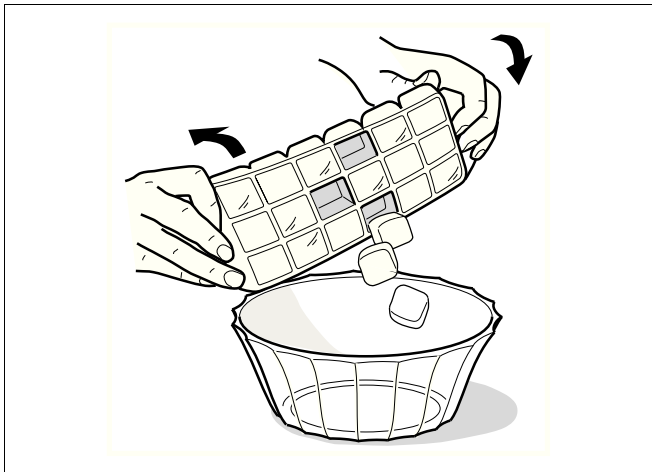
- Überprüfen Sie die Verpackung, ob sie beschädigt ist.
- Überprüfen Sie das Haltbarkeits-Datum.
- Die Kühlraumtemperatur in der Verkaufstruhe muss kälter als  $-18\text{ °C}$  sein. Wenn nicht, verkürzt sich die Haltbarkeit der Tiefkühlkost.
- Tiefkühlkost ganz zum Schluss einkaufen. Tiefkühlkost in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

---

## Lebensmittel eingefrieren

---

### Eiswürfel herstellen



Eisschale  $\frac{3}{4}$  mit Wasser füllen und auf den Boden des Gefrierraums stellen. Festgefrorene Eisschale nur mit stumpfem Gegenstand lösen (Löffelstiel).

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

---

### Frische Lebensmittel einfrieren

---

#### Lebensmittel selbst eingefrieren

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

##### Zum Einfrieren geeignet sind:

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

##### Zum Einfrieren nicht geeignet sind:

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

##### Blanchieren von Gemüse und Obst

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

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

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

Verwenden Sie zum Einfrieren nur frische und einwandfreie Lebensmittel.

Einzufrierende nicht mit bereits gefrorenen Lebensmitteln in Berührung bringen.

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

#### Max. Gefriervermögen

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

#### So verpacken Sie richtig:

1. Lebensmittel in die Verpackung einlegen.
2. Luft herausdrücken.
3. Packung dicht verschließen.
4. Verpackung beschriften mit Inhalt und Einfrier-Datum.

#### Zum Verpacken geeignet sind:

Kunststoff-Folien, Schlauchfolien aus Polyethylen, Alu-Folien und Gefrierdosen. Diese Produkte finden Sie im Fachhandel.

#### Zum Verpacken ungeeignet sind:

Packpapier, Pergamentpapier, Cellophan, Müllbeutel und gebrauchte Einkaufstüten.

#### Zum Verschließen eignen sich:

Gummiringe, Kunststoffklipse, Bindfäden, kältebeständige Klebebänder oder ähnliches. Beutel und Schlauchfolien aus Polyethylen können mit einem Folienschweißgerät verschweisst werden.

#### Haltbarkeit des Gefriergutes

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

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



---

## Schnell-Gefrieren

---

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

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

Kleinere Mengen Lebensmittel können ohne Schnell-Gefrieren eingefroren werden.

### Ein- und Ausschalten

Schnell-Taste **2** drücken.

Ist das Schnell-Gefrieren eingeschaltet, leuchtet die Taste.

Das Schnell-Gefrieren schaltet automatisch nach ca. 15 Stunden ab.

### Hinweise

Ist das Schnell-Gefrieren eingeschaltet,

- kann es zu erhöhten Betriebsgeräuschen kommen.
- wird auch der Kühlraum stärker gekühlt.

---

## Gefriergut auftauen

---

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

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

### Hinweis

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

Die max. Lagerdauer des Gefriergutes nicht mehr voll nutzen.

---

## Gerät ausschalten

---

Hauptschalter **6** drücken.  
Kühlmaschine und Innenbeleuchtung schalten ab.

### Gerät stilllegen

Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen.

1. Gerät ausschalten.
2. Netzstecker ziehen oder Sicherung ausschalten.
3. Gerät reinigen.
4. Gerätetür offen lassen.

## Gefrierfach abtauen

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

### Achtung

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

### Gehen Sie wie folgt vor

1. Gefriergut entnehmen und an einem kühlen Ort zwischenlagern.
2. Gerät ausschalten.
3. Netzstecker ziehen oder Sicherung ausschalten.
4. Gerät abtauen lassen.
5. Tauwasser aufwischen und trockenreiben.
6. Gerät wieder einschalten.
7. Gefriergut wieder einlegen.

### Abtau-Hilfen

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

### Warnung!

Nie elektrische Geräte oder offenes Feuer zum Abtauen verwenden wie Heizgeräte, Dampfreinigungs-Geräte, Kerzen, Petroleumlampen u. ä.

### Beachten Sie bei Abtausprays:

- Abtausprays können explosive Gase bilden
- Abtausprays können kunststoffschädigende Lösungsmittel oder Treibmittel enthalten
- Abtausprays können gesundheitsschädlich sein

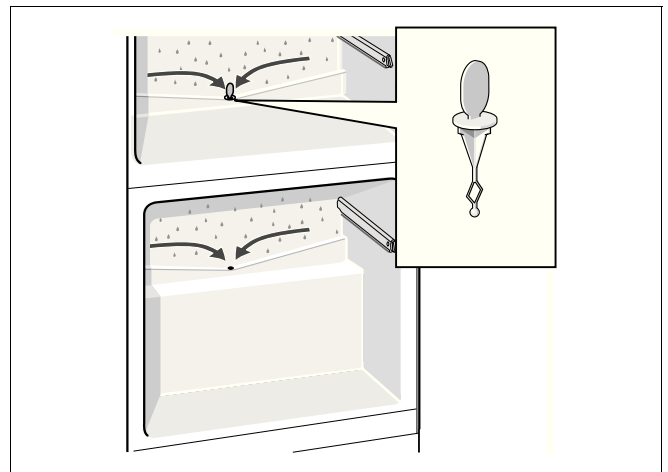
Achten Sie auf die Angaben des Herstellers.

## Kühl- und Frischkühlraum tauen vollautomatisch ab

Während die Kühlmaschine läuft, bilden sich Wasserperlen oder Reif an der Rückseite des Kühlraumes, dieses ist funktionsbedingt. Ein Abschaben der Reifschicht oder Abwischen der Wasserperlen ist nicht notwendig. Die Rückwand taut automatisch ab. Das Tauwasser läuft über die Tauwasser-Rinnen in den Verdunstungsbereich des Geräts.

### Hinweis

Tauwasser-Rinnen und Ablaufloch sauberhalten, damit das Tauwasser ablaufen kann.



## Gerät reinigen

### Achtung!

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

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

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

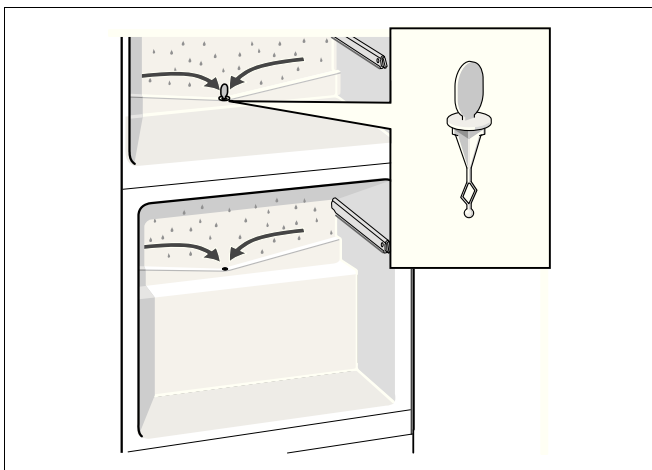
Gehen Sie wie folgt vor:

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

### Hinweise

Tauwasser-Rinnen und Ablaufloch regelmäßig mit Wattestäbchen o. ä. reinigen, damit das Tauwasser ablaufen kann. Die obere Tauwasser-Rinne kann zum Reinigen herausgenommen werden.

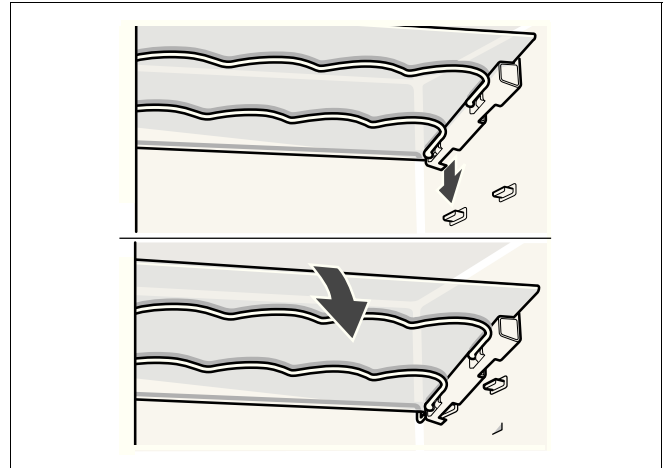
Der Stopfen im Ablaufloch des Kühlraums muss aus funktionstechnischen Gründen nach dem Reinigen wieder eingesteckt werden.



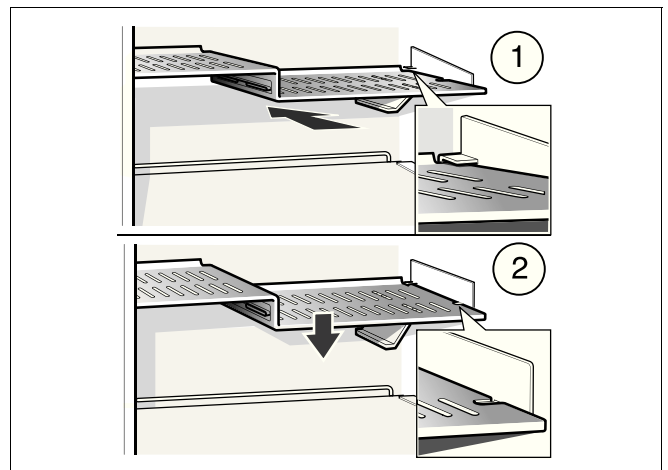
## Ausstattung reinigen

Zum Reinigen lassen sich alle variablen Teile des Kühlraums herausnehmen. (Siehe Kapitel Ausstattung des Kühlraums.)

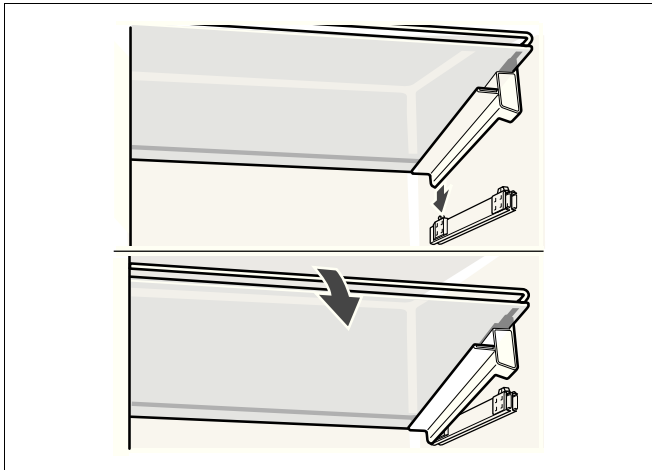
### Glasablage



### Stufenablage



## Ausziehbare Glasablage

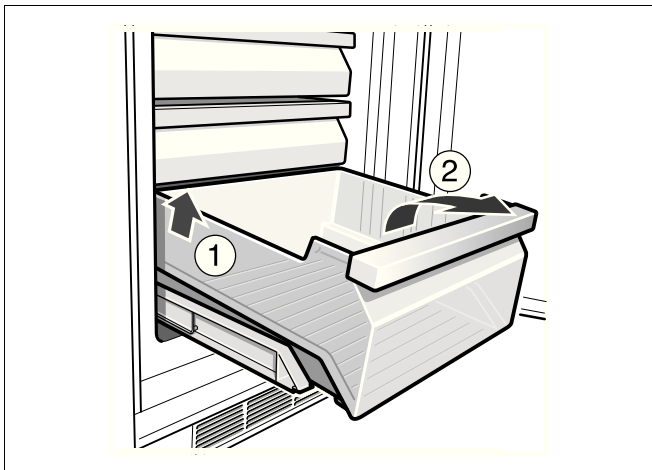


Glasablage hinten auflegen, einfädeln und vorne durch niederdrücken der Ablage einrasten.

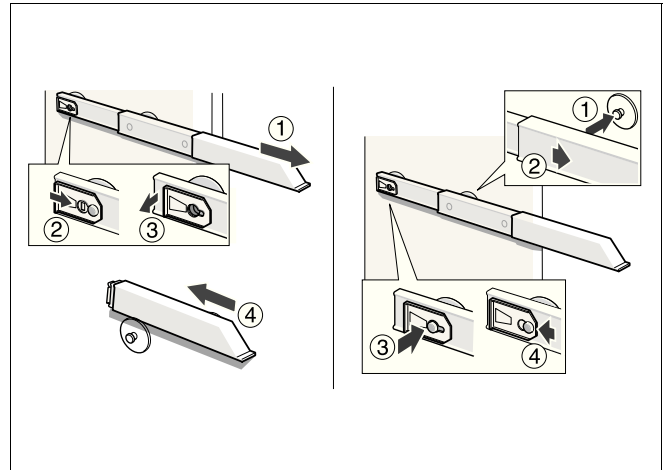
## Schubladen herausnehmen

Schubladen nach vorne neigen und herausnehmen.

Zum Einsetzen Schublade vorne auf die Auszugsschienen aufsetzen und ins Gerät schieben. Die Schublade wird durch Einschieben ins Gerät eingerastet.



## Auszugsschienen herausnehmen



1. Auszugsschiene herausziehen.
2. Verriegelung in Pfeilrichtung schieben.
3. Auszugsschiene vom hinteren Bolzen lösen.
4. Auszugsschiene zusammen schieben, oberhalb des hinteren Bolzens nach hinten schieben und entrasten.

## Auszugsschienen einbauen

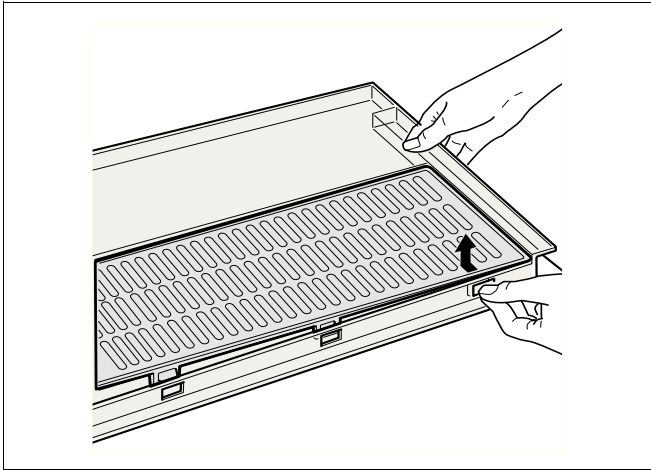
1. Auszugsschiene im ausgefahrenen Zustand auf vorderen Bolzen setzen.
2. Auszugsschiene zum Einrasten leicht nach vorne ziehen.
3. Auszugsschiene am hinteren Bolzen einsetzen.
4. Verriegelung nach hinten schieben.

## Gerüche

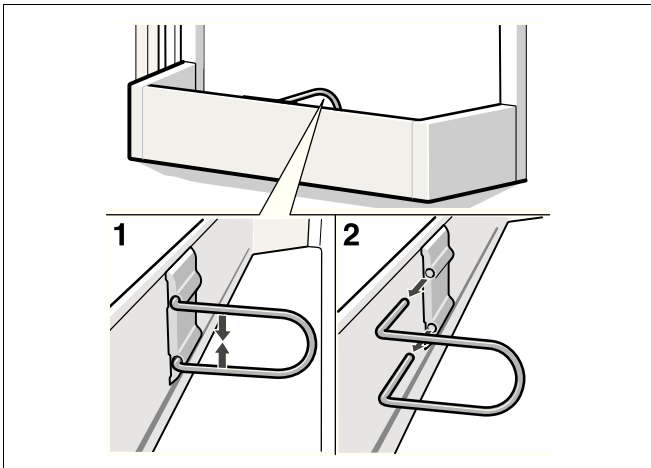
### Feuchtefilter herausnehmen

Der Feuchtefilter über der Feuchteschublade kann zum Reinigen herausgenommen werden. Dazu erst die Feuchteschublade herausnehmen und den Feuchtefilter herausziehen.

Die Filterabdeckung abheben und den Filter herausnehmen. Im lauwarmen Wasser reinigen. Trocknen lassen und wieder zusammenbauen.

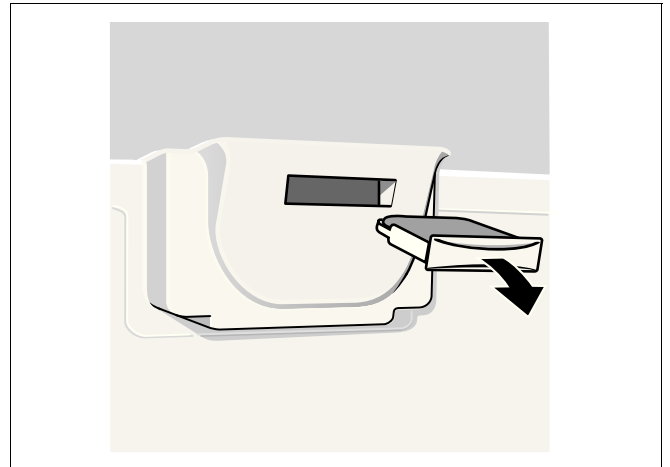


### Flaschenhalter herausnehmen



### Falls unangenehme Gerüche bemerkbar sind:

- Gerät mit Hauptschalter **6** ausschalten.
- Alle Lebensmittel aus dem Gerät herausnehmen.
- Innenraum reinigen. (Siehe Kapitel Gerät reinigen.)
- Reinigen Sie alle Verpackungen.
- Stark riechende Lebensmittel luftdicht verpacken, um Geruchsbildung zu verhindern.
- Gerät wieder einschalten.
- Lebensmittel einordnen.
- Nach 24 Stunden prüfen, ob es erneut zu Geruchsbildung gekommen ist.
- Wechseln Sie den Geruchsfilter. Der Geruchsfilter befindet sich hinter der oberen Frischkühlschublade. Ersatzfilter sind bei Ihrem Kundendienst erhältlich.



---

## Beleuchtung (LED)

---

Ihr Gerät ist mit einer wartungsfreien LED-Beleuchtung ausgestattet.

### Vorsicht! LED-Beleuchtung

Laserstrahlung der Klasse 1M (Norm IEC 60825). Nicht mit optischen Instrumenten direkt in die Strahlung blicken. Gefahr von Augenschäden!

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

---

## Energie sparen

---

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

---

## Betriebsgeräusche

---

### Ganz normale Geräusche

**Brummen** – Kälteaggregat läuft.

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

**Klicken** – Motor schaltet ein oder aus.

### Geräusche vermeiden

#### Das Gerät steht uneben

Bitte richten Sie die Einbaunische mit Hilfe einer Wasserwaage aus. Verwenden Sie dazu die Schraubfüße der Nische oder legen Sie etwas unter.

#### Schubladen, Körbe oder Abstellflächen wackeln oder klemmen

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

#### Gefäße berühren sich

Rücken Sie bitte die Flaschen oder Gefäße leicht auseinander.

## Kleine Störungen selbst beheben

### Bevor Sie den Kundendienst rufen:

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

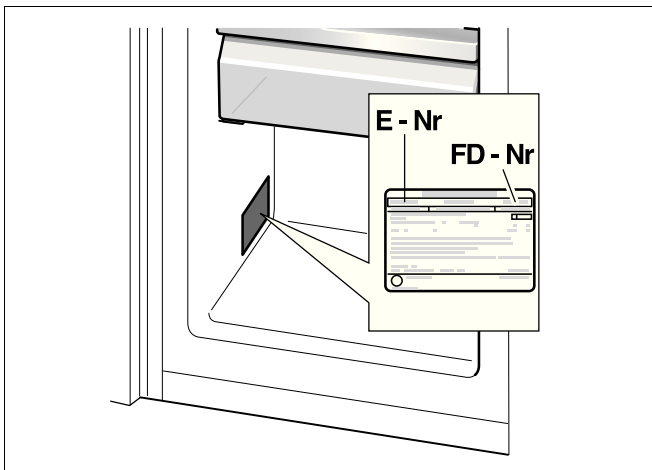
Sie müssen die Kosten für Beratung durch den Kundendienst selbst übernehmen – auch während der Garantiezeit!

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Temperatur weicht stark von der Einstellung ab.		In einigen Fällen reicht es, wenn Sie das Gerät für 5 Minuten ausschalten.  Ist die Temperatur zu <b>warm</b> , prüfen Sie nach wenigen Stunden, ob eine Temperaturannäherung erfolgt ist.  Ist die Temperatur zu <b>kalt</b> , prüfen Sie am nächsten Tag die Temperatur nochmal.
Keine Anzeige leuchtet.	Stromausfall; die Sicherung hat ausgelöst; der Netzstecker sitzt nicht fest.	Prüfen, ob Strom vorhanden ist, Sicherung muss eingeschaltet sein.
Der Boden des Kühlraums ist nass.	Die Tauwasser-Rinnen oder Tauwasser-Ablaufrohr sind verstopft.	Reinigen Sie die Tauwasser-Rinnen und das Ablaufrohr (siehe Kapitel Gerät reinigen).
Die Temperatur im Kühlraum ist zu kalt.	Temperatur ist zu kalt eingestellt.	Temperatur wärmer einstellen.
Die Kältemaschine schaltet immer häufiger und länger ein.	Die Be- und Entlüftungsöffnung ist verdeckt.	Hindernisse entfernen.
Der Kühlschrank hat keine Kühlleistung.	Gerät ist ausgeschaltet. Stromausfall; die Sicherung ist ausgeschaltet; der Netzstecker sitzt nicht fest.	Hauptschalter drücken. <b>6</b> Prüfen, ob Strom vorhanden ist, Sicherungen überprüfen.
Gerät kühlt nicht, Temperaturanzeige-Lämpchen und Innenbeleuchtung leuchten.	Ausstellungsmodus ist eingeschaltet.	Alarm-Taste <b>1</b> für 10 Sekunden gedrückt halten, bis ein Bestätigungston ertönt.  Überprüfen Sie nach einiger Zeit ob Ihr Gerät kühlt.
Die Innenbeleuchtung funktioniert nicht.	Die LED-Beleuchtung ist defekt. Tür war zu lange offen. Beleuchtung wird nach ca. 10 Minuten abgeschaltet.	Siehe Kapitel Beleuchtung (LED). Nach Schließen und Öffnen der Tür ist die Beleuchtung wieder an.
Die Temperaturanzeige-Lämpchen 4 blinken.	Häufiges Öffnen der Geräte-Tür.  Es wurden viele Lebensmittel eingelegt.	Tür nicht unnötig öffnen.  Super-Gefrieren vor dem Einlegen einschalten.
Ein Warnton ertönt, das Temperaturanzeige-Lämpchen 4 blinkt.	Störung – im Gefrierraum ist es zu warm! <b>Gefahr für das Gefriergut!</b>	Siehe Kapitel Warnton.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Temperatur im Frischkühlraum ist zu kalt oder warm.	Die Festeinstellung ist zu hoch oder zu niedrig eingestellt (zum Beispiel bei Frost im Frischkühlraum)	<p>Die Temperatur im Frischkühlraum kann um 2 Stufen wärmer bzw. kälter verändert werden. Ist der Leuchtbalken auf Stufe 4 eingestellt, hat der Frischkühlraum eine Temperatur von nahe 0 °C.</p> <p>Die Zahlen der Temperaturanzeige-Lämpchen entsprechen nicht den Temperaturen im Frischkühlraum.</p> <p>Stufe 2 – kälteste Einstellung Stufe 8 – wärmeste Einstellung</p> <p>Taste <b>2</b> für 3 Sekunden drücken bis ein Piepton ertönt, Temperaturanzeige-Lämpchen <b>4</b> flackern. Mit Taste <b>3</b> Einstellung verändern.</p> <p>Nach einer Minute wird die eingestellte Temperatur gespeichert.</p>

## Kundendienst

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



Sie finden diese Angaben auf dem Typenschild.

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



---

## en Table of contents

---

Information concerning disposal .....	26	The “cool-fresh” compartment .....	36
Safety and warning information .....	26	The freezer compartment .....	37
Installing the appliance .....	28	Storing deep-frozen food and making ice ....	37
Connecting the appliance .....	28	Freezing fresh food .....	38
Getting to know your appliance .....	29	Freezing food .....	38
Fascia .....	30	Fast freezing .....	39
Observe room temperature .....	31	Thawing frozen food .....	39
Switching on the appliance .....	31	Switching off the appliance .....	39
Selecting the temperature .....	32	Defrosting the freezer compartment .....	40
Door warning signal .....	32	Cleaning the appliance .....	41
Fast cooling .....	32	Odours .....	43
Store food in the appliance .....	33	Light (LED) .....	44
Usable capacity .....	33	Tips for saving energy .....	44
Refrigerator compartment .....	33	Operating noises .....	44
Interior fittings of refrigerator compartment ..	34	Eliminating minor faults yourself .....	45
		Customer service .....	46

### Disposal of packaging

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

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

### Disposal of your old appliance

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



This appliance has been identified in accordance with the European directive 2002/96/EG on Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE).  
The directive specifies the framework for an EU-wide valid return and recycling of old appliances.

### Warning

Redundant appliances

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

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

### Before you switch ON the appliance

Please read the operating and installation instructions carefully.

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

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

### Technical safety

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

#### If damage has occurred

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

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

The room must be at least 1 m<sup>3</sup> per 8 g of refrigerant. The amount of refrigerant in your appliance is indicated on the rating plate inside the appliance.

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

## Important information when using the appliance

- Never use electrical appliances inside the refrigerator (e. g. heater, electric ice maker, etc.). **Explosion hazard!**
- NEVER use a steam cleaner to defrost or clean the appliance. The steam may penetrate electrical parts and cause a short-circuit. **Risk of electric shock!**
- Do not use pointed or sharp-edged implements to remove frost or layers of ice. You could damage the refrigerant tubing. Leaking refrigerant may ignite or cause eye injuries.
- Do not store products which contain flammable propellants (e. g. spray cans) or explosive substances in the appliance. **Explosion hazard!**
- Do not stand or support yourself on the base, drawers or doors, etc.
- Before defrosting and cleaning the appliance, pull out the mains plug or switch off the fuse. Do not pull out the mains plug by tugging the cable.
- Bottles which contain a high percentage of alcohol must be sealed and stored in an upright position.
- Keep plastic parts and the door seal free of oil and grease. Otherwise, parts and door seal will become porous.
- Never cover or block the ventilation openings for the appliance.
- People who have limited physical, sensory or mental abilities or inadequate knowledge must not use this appliance unless they are supervised or given meticulous instructions.
- Do not store bottled or canned drinks (especially carbonated drinks) in the freezer compartment. Bottles and cans may explode!
- Never put frozen food straight from the freezer compartment into your mouth. **Risk of low-temperature burns!**
- Avoid prolonged touching of frozen food, ice or the evaporator pipes, etc. **Risk of low-temperature burns!**

## Children in the household

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

## General requirements

The appliance is suitable

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

The appliance is designed for domestic use.

The appliance has been interference-suppressed in compliance with EU Directive 2004/108/EC.

The refrigerant circuit has been tested for leaks.

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

---

## Installing the appliance

---

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

- 3 cm to electric or gas cookers.
- 30 cm to an oil or solid-fuel cooker.

---

## Connecting the appliance

---

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

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

The socket should be freely accessible. Connect the appliance to 220–240 V/50 Hz alternating current via a correctly installed earthed socket. The socket must be fused with a 10 A to 16 A fuse.

If the appliance is to be operated in a non-European country, check on the rating plate whether the indicated voltage and current type correspond to the values of your mains supply. The rating plate is located in the refrigerator compartment at the bottom left-hand side. The power cord may be replaced by a technician only.

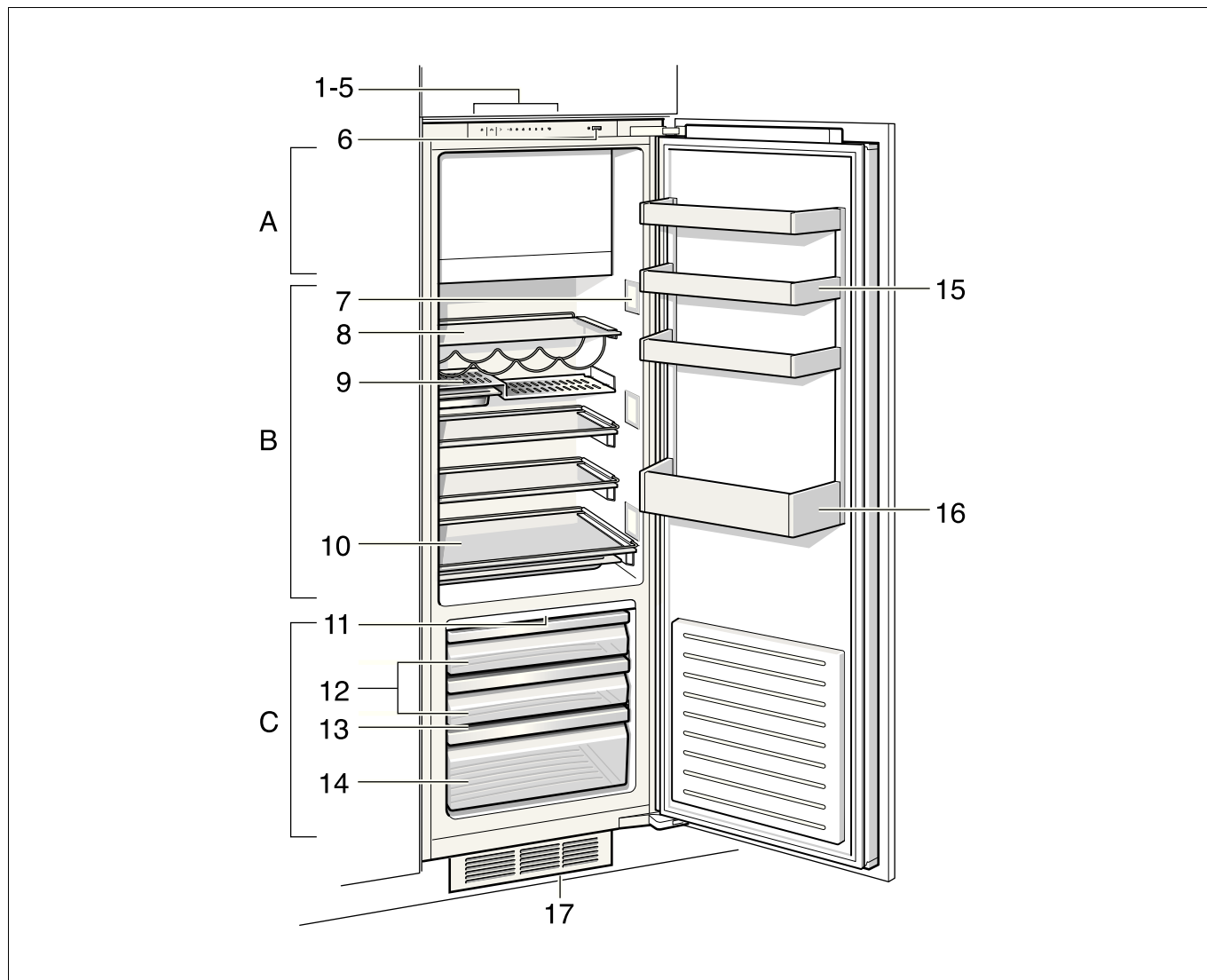
### **Warning!**

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

## Getting to know your appliance

These operating instructions refer to several models.

The diagrams may differ.



1-5 Fascia

6 The main switch

7 Light (LED)

8 Glass shelf

9 Multi-level shelf with Gastronorm drawers

10 Extendable glass shelf with serving tray

11 Drawer light

12 Fresh product drawers

13 Humidity filter

14 Humidity drawer

15 Door shelf

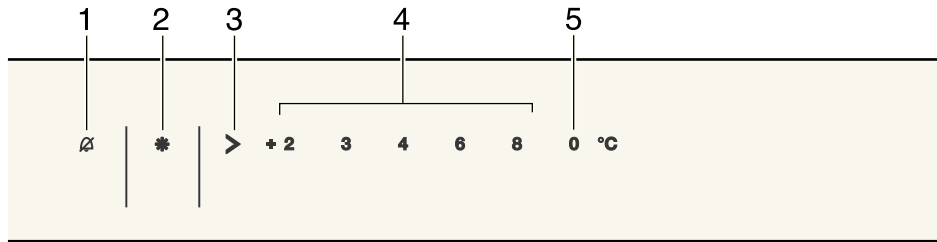
16 Door shelf for large bottles

17 Ventilation opening (application example)

A Freezer compartment

B Refrigerator compartment

C "Cool-fresh" compartment



### 1 Alarm button

Used to switch off the warning signal.

### 2 Fast button

Is used to switch on the fast cooling (refrigerator compartment) or fast freezing (freezer compartment) functions.

### 3 Refrigerator compartment temperature selection button

The button sets the temperature in the refrigerator compartment.

### 4 Temperature display refrigerator compartment

The numbers correspond to the set refrigerator compartment temperatures in °C.

### 5 ON/OFF display

The ON/OFF display is lit when the appliance is in operation.

---

## Observe room temperature

---

The appliance is designed for a specific climatic class. Irrespective of the climatic class, the appliance can be operated at the following room temperatures.

The climatic class can be found on the rating plate at the bottom left-hand side in the appliance.

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

## Ventilation

Conduction of the heated air must not be obstructed **17**. Otherwise, the refrigerating unit must work harder. This increases power consumption. Therefore: Never cover or block ventilation opening!

---

## Switching on the appliance

---

Switch on the appliance with the main switch **6**.

A warning signal sounds and alarm button **1** flashes.

Press alarm button **1** to switch off the warning signal.

The alarm button is lit and the temperature displays flash until the appliance has reached the set temperatures.

Interior light in refrigerator compartment is switched on when the door is open.

## Operating tips

- The temperature in the freezer compartment depends on the temperature in the refrigerator compartment. Warmer refrigerator compartment temperatures also cause warmer freezer compartment temperatures.
- While the refrigerating unit is running, beads of water or hoarfrost form at the back of the refrigerator compartment. This is quite normal. It is not necessary to scrape off the frost or wipe off the beads of water. The rear panel defrosts automatically. The condensation flows into the evaporation area of the appliance via the condensation channels and the drainage hole.

---

## Selecting the temperature

---

### Refrigerator compartment

(can be selected from +2 °C to +8 °C)

Keep pressing temperature selection button **3** until the required refrigerator compartment temperature is set. The value last selected is stored.

The set temperature is indicated on display **4**.

We recommend a setting of +4 °C.

Perishable food should not be stored warmer than +4 °C.

### “Cool-fresh” compartment

The temperature in the “cool-fresh” compartment **B** has been preset to almost 0 °C and should not be changed if at all possible. If frost forms on the refrigerated food, the temperature can be increased. (See chapter “Eliminating minor faults yourself”.)

---

## Door warning signal

---

### Switching off the door warning signal

Press the alarm button **1**, to switch off the warning signal.

The door warning signal switches on if the appliance door is left open for longer than two minutes.

---

## Fast cooling

---

Fast cooling cools the refrigerator compartment as cold as possible for approx. 15 hours. Then the temperature set before fast cooling mode is automatically restored.

Switch on fast cooling mode, e. g.:

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

### Switching on and off

Press “fast” button **2**.

The button is lit when fast cooling is switched on.

### Note

When fast cooling is switched on,

- increased operating noises may occur.
- the freezer compartment is also cooled more intensely.



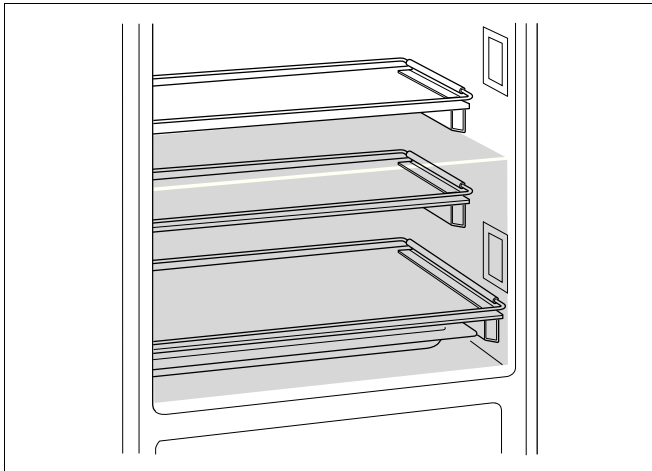
---

## Store food in the appliance

---

### Note the refrigeration zones in the refrigerator compartment!

The air circulation in the refrigerator compartment produce different refrigerant zones:



- The coldest zones are on the rear panel, on the extendable glass shelves and in the serving tray.

#### Note

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

- The warmest zone is in the very top of the door.

#### Note

Store e. g. cheese and butter in the warmest zone. When served, the cheese will not have lost its flavour and the butter will be easy to spread.

### Please note

Wrap or cover food before placing in the appliance. This will retain the aroma, colour and freshness of the food.

In addition, flavours will not be transferred between foods and the plastic parts will not become discoloured.

#### We recommend you arrange food as follows:

- **In the freezer compartment:** Frozen food, ice cubes, ice cream.
- **On the shelves** in the refrigerator: baked food, cooked dishes, chill-sensitive fruit and vegetables
- **In the fresh products refrigerator:** dairy products, meat and sausage
- **In the humidity drawer:** vegetables, lettuce, fruit
- In the **door** (from top to bottom): butter, cheese, eggs, tubes, small bottles, large bottles, milk, fruit-juice cartons

---

## Usable capacity

---

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

---

## Refrigerator compartment

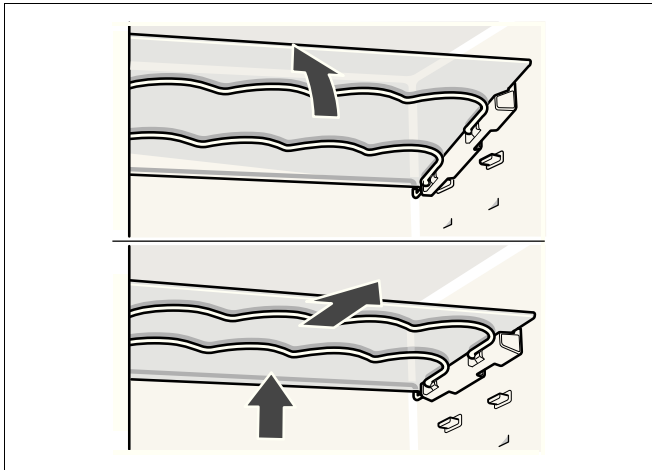
---

The temperature in the refrigerator compartment can be set from +2 °C to +8 °C.

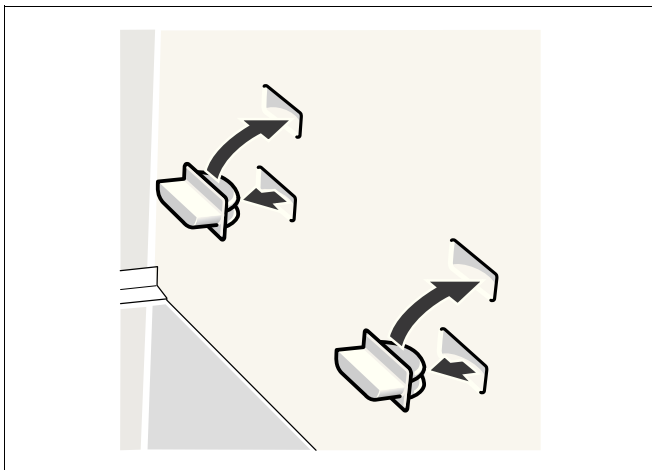
The refrigerator compartment is the ideal storage location for ready meals, cakes and pastries, preserved food, condensed milk, hard cheese, fruit and vegetables sensitive to cold as well as tropical fruit.

## Interior fittings of refrigerator compartment

### Glass shelf



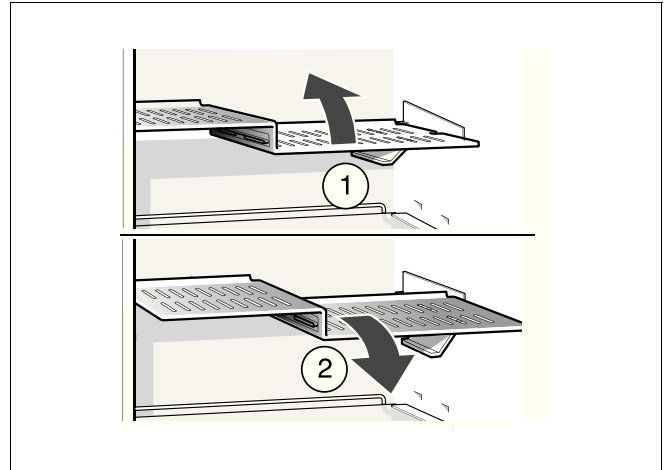
To remove the glass shelf, pull up at an angle and take out.



The position of the glass shelf can be changed by moving the stoppers.

### Multi-level shelf

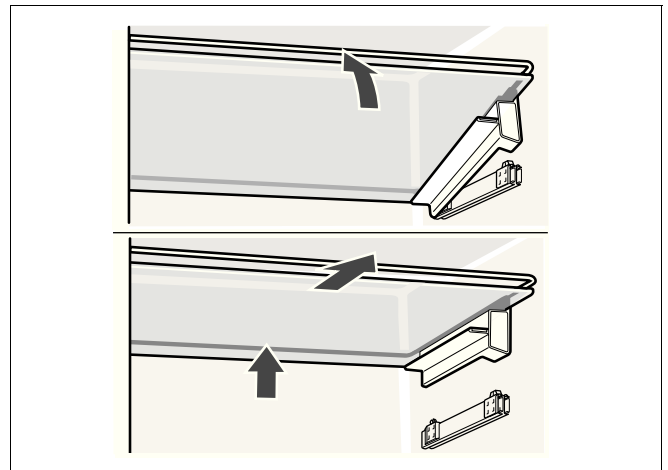
Before the multi-level shelf can be taken out, the Gastronorm drawers must be removed.



Raise multi-level shelf, pull forwards, lower and swing out to the side.

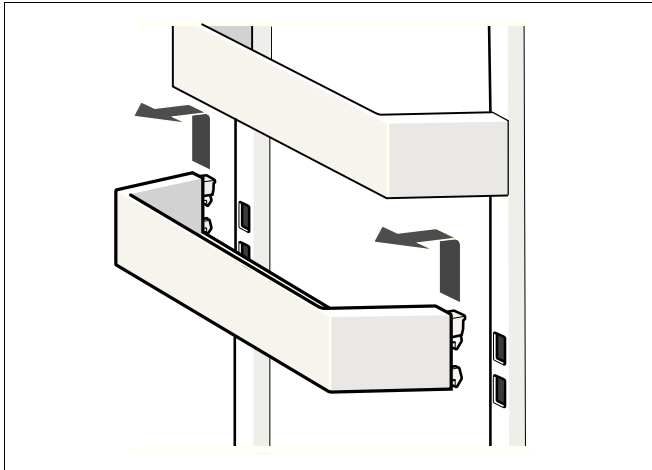
### Extendable glass shelf

Before the extendable glass shelf can be removed, the serving tray must be removed.



Detach front of glass shelf from catch mechanism and take out.

## Door shelf

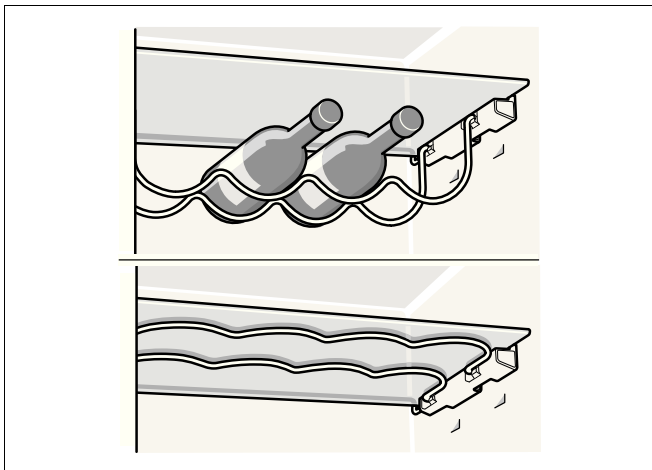


Raise the door shelf and remove.

## Special features

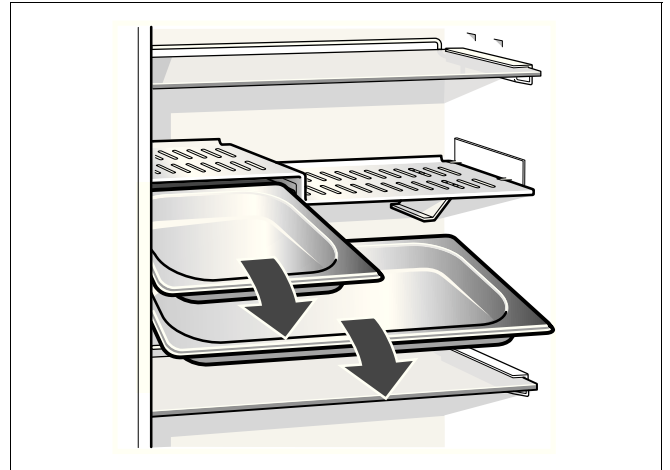
(not all models)

### Bottle shelf

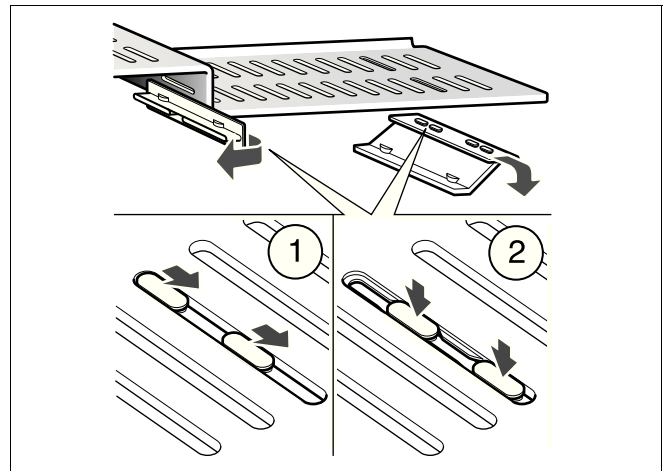


Bottles can be stored securely on the bottle shelf. If the space is required for other food, the metal frame can be folded up.

## Gastronorm drawer

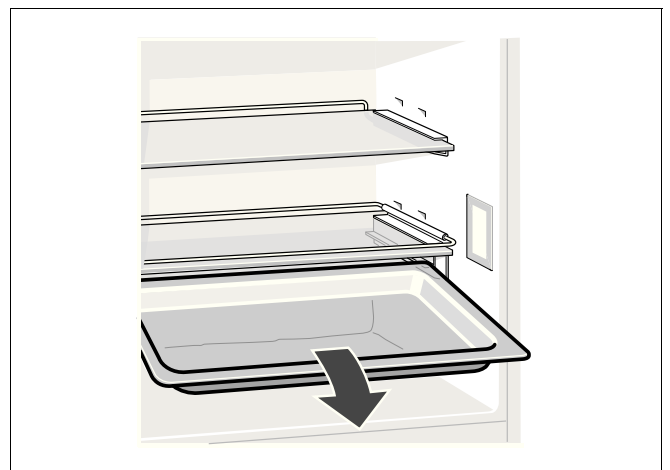


Food can be stored in the Gastronorm drawer and placed in the refrigerator compartment with minimum space requirements.

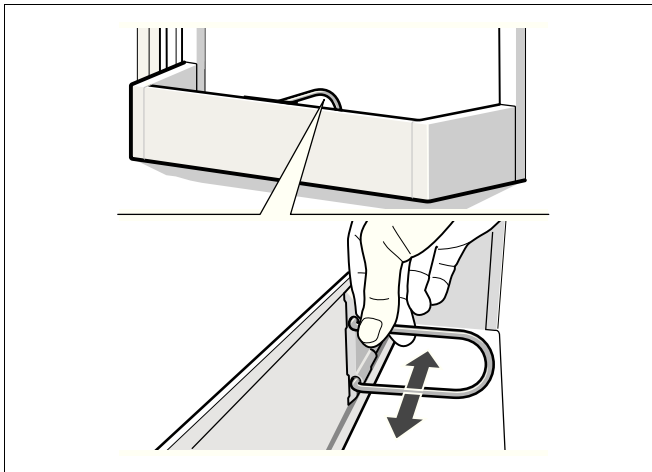


If a different size of Gastronorm drawer is to be used, the positions of the holders can be changed.

## Serving tray



## Bottle holder



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

---

## The “cool-fresh” compartment

---

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

Food can be stored up to three times longer than in the normal cooling zone without loss of freshness.

## Fresh product drawers

The “cool-fresh” drawer, has a temperature of almost 0 °C and up to 50% air humidity. Ideal for storing fish, meat, sausage, cheese and milk.

## Humidity drawer

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

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

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

## When buying food, please note:

The “purchase freshness” is important for the shelf-life of your food. In principle, the fresher the produce when placed in the “cool-fresh” compartment, the longer it stays fresh. Therefore, when buying food, always pay attention to the degree of freshness.

## Storage times (at 0 °C):

---

### Depending on the initial quality

---

sausage, cold cuts, meat, offal, fish, fresh milk, curds	up to 7 days
---	--------------

small pieces of meat, fried sausage, mushrooms, lettuce, leafy vegetables	up to 10 days
---	---------------

large pieces of meat, ready meals	up to 15 days
--------------------------------------	---------------

smoked or cured sausage, cabbage	up to 20 days
-------------------------------------	---------------

large pieces of heat-treated meat, beef, game, pulses	up to 30 days
--	---------------

---

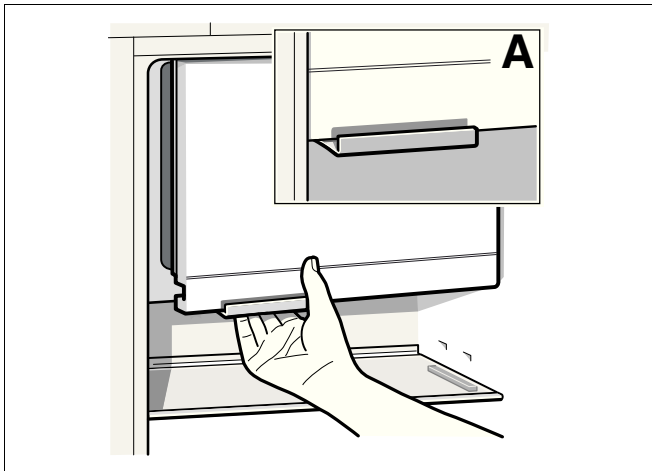
## The freezer compartment

### Using the freezer compartment

- For storing deep-frozen food.
- For making ice cubes.
- For freezing small quantities of food.

#### Note

- Use handle **A** to identify whether the freezer compartment door is closed correctly.
- The freezer compartment door engages audibly.
- If the door is open, the frozen food will thaw. The freezer compartment will become covered in thick ice. Also: waste of energy due to high power consumption!

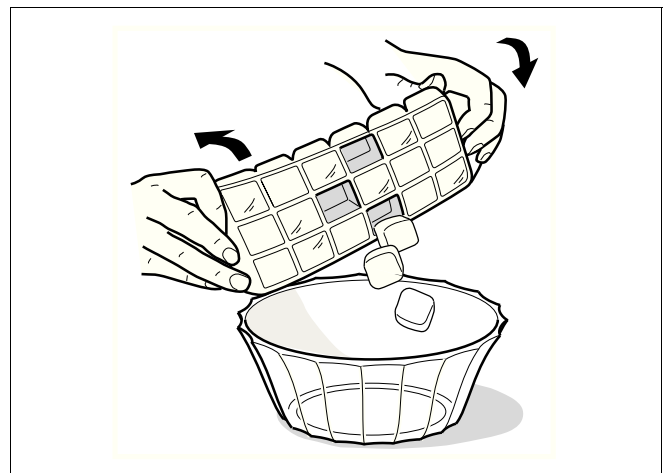


## Storing deep-frozen food and making ice

### When purchasing deep-frozen food, comply with the following:

- Check that the packaging is not damaged.
- Check the sell-by date.
- The temperature of the supermarket freezer should be  $-18^{\circ}\text{C}$  or lower. If not, the storage life of the food is reduced.
- Purchase deep-frozen food last. Wrap in newspaper or place in a cold bag and take home.
- At home immediately place deep-frozen food in the freezer compartment. Close the freezer compartment door properly. Use the deep-frozen food before the sell-by date runs out.
- Do not refreeze thawed food. Exception: If you use the food to make a ready meal (boiling or frying), you can refreeze this ready meal.

### Making ice cubes



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

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

---

## Freezing fresh food

---

### Freezing food yourself

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.

---

## Freezing food

---

Freeze fresh, undamaged food only.

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

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

### Max. freezing capacity

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

### Packing food correctly:

1. Place the food in the wrapping.
2. Press out air.
3. Seal the wrapping.
4. Label the wrapping with the contents and date.

#### The following products are suitable for wrapping/packing food:

Plastic film, polyethylene blown film, aluminium foil and freezer tins. These products are available from specialist outlets.

#### The following products are not suitable for wrapping/packing food:

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

#### The following products are suitable for sealing the wrapped food:

Rubber bands, plastic clips, string, cold-resistant adhesive tape or similar. Bags and polyethylene blown film can be sealed with a film sealer.

### Storage duration of the frozen food

Depends on the type of food. At a mean temperature:

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

---

## Fast freezing

---

Food should be frozen solid as quickly as possible in order to retain vitamins, nutritional value, appearance and flavour.

To prevent an undesirable temperature rise when placing fresh food in the freezer compartment, switch on fast freezing several hours beforehand.

Smaller quantities of food can be frozen without fast freezing.

### Switching on and off

Press fast button **2**.

If the fast freezing has been switched on the button is lit.

Fast freezing automatically switches off after approx. 15 hours.

#### Note

When fast freezing is switched on,

- increased operating noises may occur.
- the refrigerator compartment is also cooled more intensely.

---

## Thawing frozen food

---

Depending on the type of food and intended use, frozen produce can be thawed as follows:

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

#### Note

Do NOT refreeze food which is beginning to thaw or which has already thawed. It can only be refrozen when it has been used to prepare a ready meal (boiled or fried).

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

---

## Switching off the appliance

---

Press main switch **6**.

Refrigerating unit and interior light switch off.

### Disconnecting the appliance

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

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

## Defrosting the freezer compartment

The freezer compartment does not defrost automatically, as the frozen food must not thaw. A layer of hoarfrost in the freezer compartment will impair refrigeration of the frozen food and increase power consumption. Remove the layer of hoarfrost regularly.

### Caution

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

### Proceed as follows

1. Remove the frozen food and store temporarily in a cool location.
2. Switch off the appliance.
3. Pull out the mains plug or switch off the fuse.
4. Leave the appliance to defrost.
5. Wipe up the condensation and rub dry.
6. Switch on the appliance again.
7. Put the frozen food back in the freezer compartment.

### Defrosting aids

You can accelerate the defrosting process by placing a pan of hot water in the freezer compartment. Attention! Place the pan on a heat-insulating base!

### Warning!

Never use electrical appliances or naked flames to defrost the freezer compartment, e. g. heaters, steam cleaners, candles, kerosene lamps, etc.

### Caution when using defrosting sprays:

- Defrosting sprays may form explosive gases.
- Defrosting sprays may contain solvents or propellants which attack plastic.
- Defrosting sprays may be a health hazard.

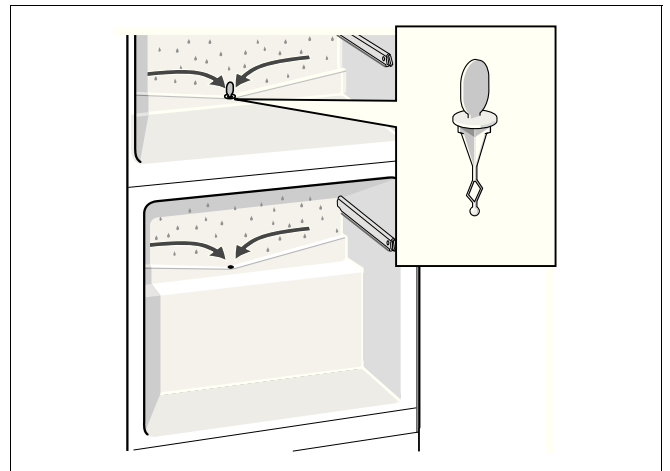
Follow the manufacturer's instructions.

## The refrigerator and "cool-fresh" compartments defrost fully automatically.

While the refrigerating unit is running, beads of water or hoarfrost form at the back of the refrigerator compartment. This is quite normal. It is not necessary to scrape off the frost or wipe off the beads of water. The rear panel defrosts automatically. The condensation runs into the evaporation area of the appliance via the condensation channels.

### Note

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





## Cleaning the appliance

### Attention!

Do not use abrasive, chloride or acidic cleaning agents or solvents.

Do not use scouring or abrasive sponges. The metallic surfaces in the appliance could corrode.

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

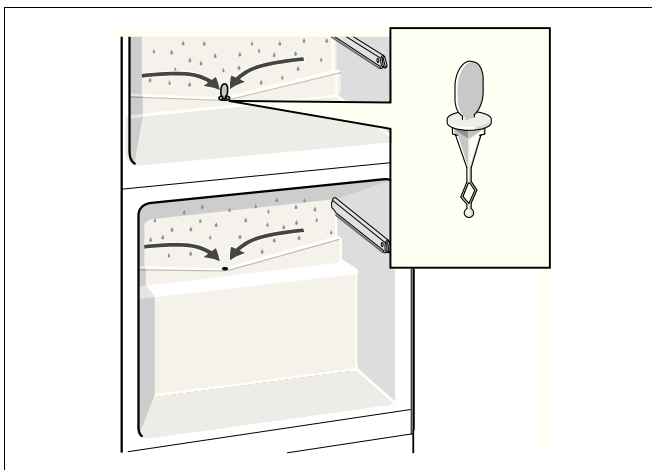
Proceed as follows:

- Before cleaning: Switch off the appliance.
- Pull out the mains plug or switch off the fuse!
- Clean the appliance with a soft cloth, lukewarm water and a little pH-neutral washing-up liquid. The rinsing water must not run into the light.
- Wipe the door seal with clear water only and then wipe dry thoroughly.
- Rinsing water must not run through the drainage hole into the evaporation area.
- After cleaning reconnect and switch on the appliance.

### Note

Regularly clean condensation channels and drainage hole with cotton buds, etc. so that the condensation can run out. The upper condensation channel can be taken out for cleaning.

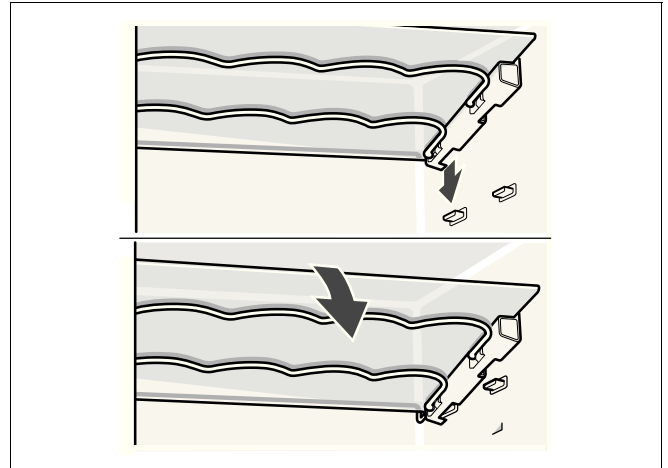
After cleaning, the stopper must be re-inserted into the drainage hole of the refrigerator compartment for functional reasons.



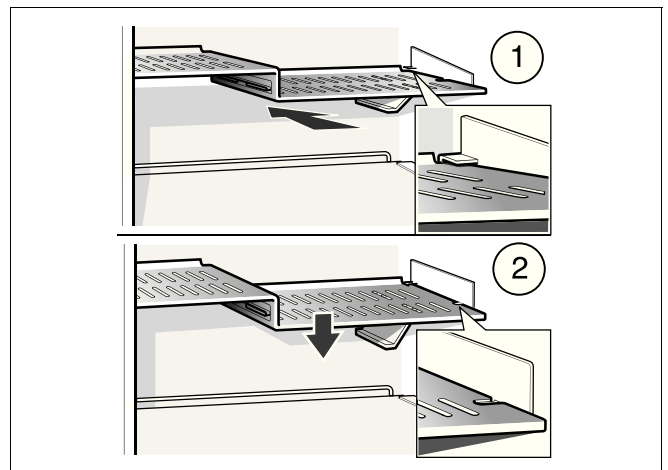
## Cleaning the equipment

All variable parts of the refrigerator compartment can be taken out for cleaning. (See chapter entitled “Interior fittings of refrigerator compartment”.)

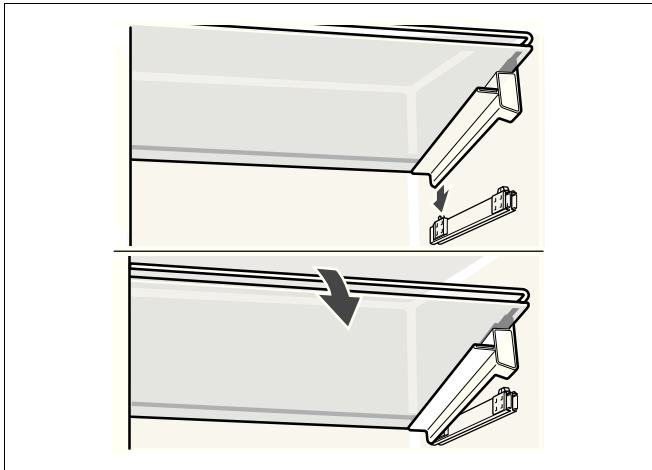
### Glass shelf



### Multi-level shelf



### Extendable glass shelf

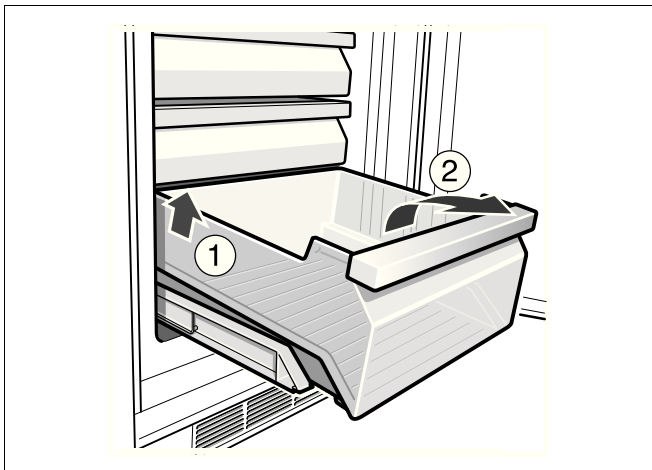


Fit back of glass shelf, position and engage by pressing down the front of the shelf.

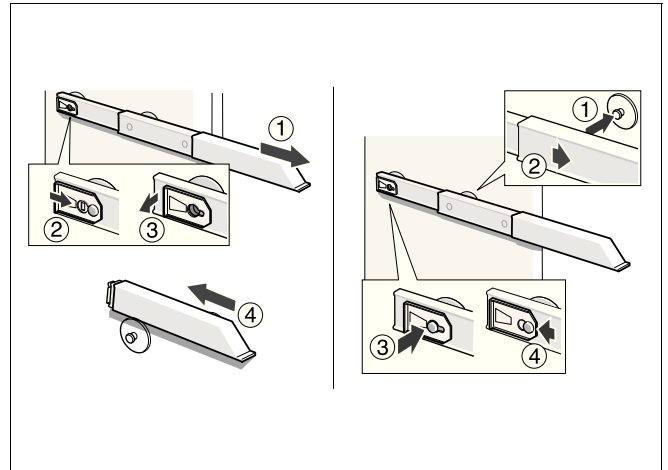
### Taking out the drawers

Tilt drawers forwards and take out.

To insert drawer, place the front of the drawer on the telescopic rails and push into the appliance. The drawer is engaged by pushing it into the appliance.



### Taking out the telescopic rails



1. Pull out the telescopic rail.
2. Push lock in the direction of the arrow.
3. Detach telescopic rail from the rear pin.
4. Push telescopic rail together, push backwards above the rear pin and disengage.

### Install telescopic rails

1. Place the extended telescopic rail on the front pin.
2. Pull the telescopic rail forwards slightly until it engages.
3. Place telescopic rail on the rear pin.
4. Push lock backwards.

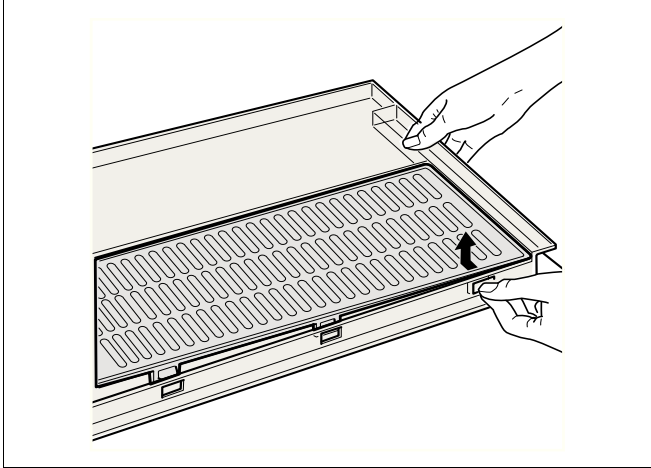
---

## Odours

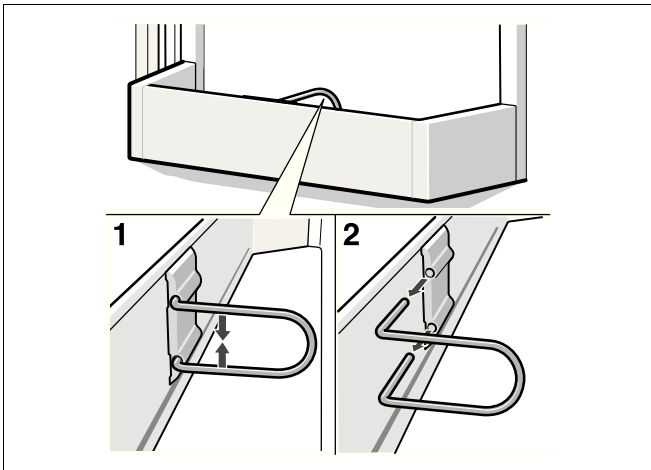
---

### Taking out the humidity filter

The humidity filter above the humidity drawer can be removed for cleaning. To do this, first take out the humidity drawer and pull out the humidity filter. Lift off the filter cover, and take out the filter. Clean in lukewarm water. Leave to dry and re-assemble.

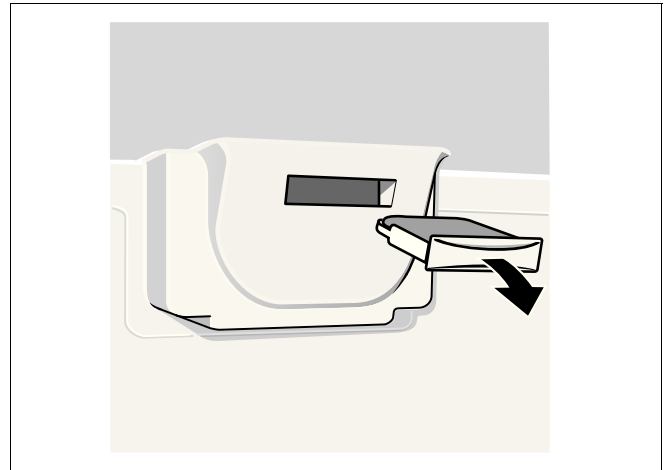


### Taking out the bottle holder



### If you experience unpleasant odours:

- Switch off the appliance with the main switch **6**.
- Take all food out of the appliance.
- Clean the interior. (See chapter “Cleaning the appliance”.)
- Clean all packages.
- Seal strong smelling food in order to avoid odours from forming.
- Switch on the appliance again.
- Store food in the appliance.
- Check whether the formation of odours is still occurring after 24 hours.
- Change the odour filter. The odour filter is situated behind the upper “cool-fresh” drawer. Replacement filters are available from your customer service.



---

## Light (LED)

---

Your appliance features a maintenance-free LED light.

### Caution! LED light

Class 1M laser lighting (IEC 60825 Standard). Do not look directly into the lighting with optical instruments. Risk of eye injury!

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

---

## Tips for saving energy

---

- Install the appliance in a dry, well ventilated room, but not in direct sunlight and not near a heat source (e. g. radiator, cooker, etc.). If required, use an insulating plate.
- Allow warm food and drinks to cool down before placing in the appliance!
- When thawing frozen products, place them in the refrigerator. The low temperature of the frozen products cools the food in the refrigerator.
- Open and close the door as briefly as possible.
- A layer of hoarfrost in the freezer compartment will impair refrigeration of the frozen food and increase power consumption. Defrost the appliance if frost forms!
- Ensure that the freezer compartment door has been closed properly.
- The ventilation opening in the base should be cleaned occasionally with a vacuum cleaner or paint brush to prevent increased power consumption.

---

## Operating noises

---

### Quite normal noises

**Humming** – refrigerating unit is running.

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

**Clicking** – motor is switching on or off.

### Preventing noises

#### The appliance is not level

Please align the installation cavity with a spirit level. To do this, use the height-adjustable feet of the cavity or place something underneath.

#### Drawers, baskets or storage areas wobble or stick

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

#### Receptacles are touching each other

Move the bottles or receptacles slightly away from each other.

## Eliminating minor faults yourself

### Before you call customer service:

Please check whether you can eliminate the fault yourself based on the following information. Customer service will charge you for advice, even if the appliance is still under guarantee!

Fault	Possible cause	Remedial action
Temperature differs greatly from the set value.		In some cases it is adequate to switch off the appliance for 5 minutes.  If the temperature is too <b>high</b> , wait a few hours and check whether the temperature has approached the set value.  If the temperature is too <b>low</b> , check the temperature again the next day.
Displays do not illuminate.	Power failure; the fuse has been switched off; the mains plug has not been inserted properly.	Check whether the power is on, the fuse must be switched on.
Floor of the refrigerator compartment is wet.	The condensation channels or condensation drainage pipe are blocked.	Clean the condensation channels and the outlet (see "Cleaning the appliance")
The temperature in the refrigerator compartment is too cold.	Temperature has been set too low.	Increase the temperature.
The refrigerating unit is switching on more frequently and for longer.	The ventilation opening is covered.	Remove obstacles.
Refrigerator has no cooling capacity.	Appliance has been switched off. Power failure; the fuse has been switched off; the mains plug has not been inserted properly.	Press main switch <b>6</b> . Check whether the power is on, check the fuses.
Appliance is not cooling, temperature display lamps and interior light are lit.	Showroom mode is switched on.	Hold down alarm button <b>1</b> for 10 seconds until an acknowledgement signal sounds.  After a short time check whether your appliance is cooling.
The interior light is not functioning.	The LED light is defective. Door was open too long. Light switches off after approx. 10 min.	See chapter "Light (LED)" section. When the door is closed and opened, the light is on again.
Temperature display lights 4 are flashing.	Appliance door opened frequently. A lot of food was placed in the freezer.	Do not open the door unnecessarily. Switch on super freezing before inserting the food.
Warning signal sounds and the temperature display lamp 4 is flashing.	Fault – the freezer compartment is too warm! <b>Frozen food is at risk!</b>	See chapter entitled "Warning signal".

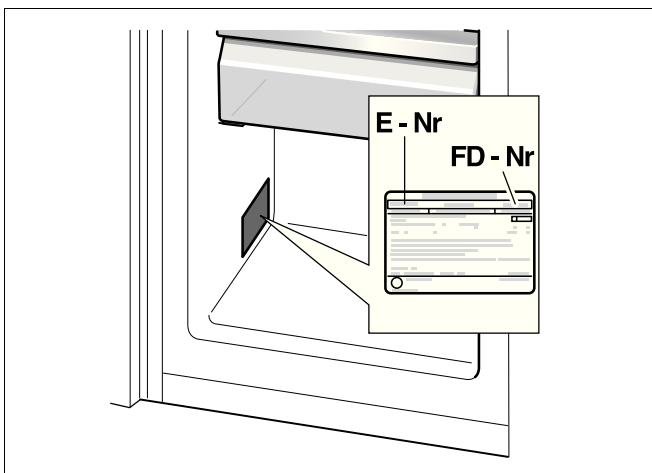
Fault	Possible cause	Remedial action
The temperature in the “cool-fresh” compartment is too cold or too warm.	The fixed setting has been set too high or too low (e. g. if there is frost in the “cool-fresh” compartment).	<p>The temperature in the “cool-fresh” compartment can be changed to be 2 steps warmer and/or colder. If the bargraph is set to 4, the “cool-fresh” compartment has a temperature of almost 0 °C.</p> <p>The numbers on the temperature display lamps do not correspond with the temperatures in the “cool-fresh” compartment.</p> <p>Setting 2 – coldest setting Setting 8 – warmest setting</p> <p>Press button <b>2</b> for 3 seconds until a beep sounds, temperature display lamps <b>4</b> flicker. Change the setting with button <b>3</b>.</p> <p>After one minute, the set temperature is stored.</p>

---

## Customer service

---

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



This information can be found on the product label.

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

---

**fr Table de matières**

---

Conseils pour la mise au rebut .....	48	Le compartiment fraîcheur .....	58
Consignes de sécurité et avertissements .....	48	Le compartiment congélateur .....	59
Installation de l'appareil .....	50	Rangement des produits surgelés et préparation de glaçons .....	59
Branchement de l'appareil .....	50	Congélation de produits frais .....	60
Présentation de l'appareil .....	51	Congeler les aliments .....	60
Bandeau de commande .....	52	Congélation rapide .....	61
Contrôler la température ambiante .....	53	Décongélation des produits .....	61
Enclenchement de l'appareil .....	53	Coupure de l'appareil .....	61
Réglage de la température .....	54	Dégivrage du compartiment congélateur .....	62
Alarme de porte .....	54	Nettoyage de l'appareil .....	63
Réfrigération rapide .....	54	Odeurs .....	65
Rangement des produits alimentaires .....	55	Éclairage (LED) .....	66
Contenance utile .....	55	Economies d'énergie .....	66
Le compartiment réfrigérateur .....	55	Bruits de fonctionnement .....	66
Aménagement du compartiment réfrigérateur	56	Remédier soi même aux petites pannes .....	67
		Service après-vente .....	68

### Mise au rebut de l'emballage


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

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

### Mise au rebut de l'ancien appareil

Les appareils usagés ne sont pas des déchets sans valeur.

Leur élimination dans le respect de l'environnement permet d'en récupérer de précieuses matières premières.

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

### Attention

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

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

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

### Avant de mettre l'appareil en service

Veillez lire attentivement et entièrement les informations figurant dans les notices d'utilisation et de montage. Elle contiennent des remarques importantes concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Conservez toute la documentation pour pouvoir la consulter à nouveau ultérieurement ou si l'appareil doit changer un jour de propriétaire.

### Sécurité technique

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

#### Si l'appareil est endommagé

- De l'appareil, éloignez toute flamme nue ou source d'inflammation.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Aérez bien la pièce pendant quelques minutes.
- Prévenez le service après-vente.

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

Comptez 1 m<sup>3</sup> de volume minimum de la pièce pour 8 g de fluide réfrigérant. La quantité de fluide présente dans l'appareil est indiquée sur la plaque signalétique située à l'intérieur de ce dernier.

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



## Pendant l'utilisation

- N'utilisez pas d'appareils électriques à l'intérieur de l'appareil (par ex. appareils de chauffage, machine à glaçons, etc.). **Risque d'explosion !**
- Ne dégivrez ni ne nettoyez jamais l'appareil avec un nettoyeur à vapeur. La vapeur risque d'atteindre des pièces électriques et de provoquer un court-circuit. **Risques d'électrocution !**
- Pour détacher le givre ou les couches de glace, n'utilisez jamais d'objets pointus ou présentant des arêtes vives.  
Vous risqueriez d'endommager les tuyaux de fluide réfrigérant. Le fluide réfrigérant en train de jaillir risque de s'enflammer ou de provoquer des lésions oculaires.
- Ne stockez dans l'appareil ni produits contenant des gaz propulseurs inflammables (par ex. bombes aérosols) ni produits explosifs. **Risque d'explosion !**
- Ne vous servez pas des socles, clayettes et portes comme marchepieds ou pour vous appuyer.
- Pour dégivrer et nettoyer l'appareil, débranchez la fiche mâle de la prise de courant ou retirez le fusible / désarmez le disjoncteur.  
Pour débrancher l'appareil, tirez sur la fiche mâle et non pas sur son cordon.
- Stockez les boissons fortement alcoolisées en position verticale dans des récipients bien fermés.
- L'huile et la graisse ne doivent pas entrer en contact avec les parties en matières plastiques et le joint de porte. Ces derniers pourraient sinon devenir poreux.
- Ne recouvrez et n'obstruez jamais les orifices de ventilation de l'appareil.
- L'utilisation de cet appareil par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou psychiques restreintes, ou ne détenant pas les connaissances voulues, devra se dérouler sous surveillance ou après leur avoir fourni des instructions détaillées.

- Dans le compartiment congélateur, ne stockez pas de boissons, gazeuses en particulier, en bouteilles ou en boîtes car elles éclateraient. Les bouteilles et les boîtes risqueraient d'éclater !
- Ne portez jamais des produits surgelés à la bouche immédiatement après les avoir sortis du compartiment congélateur.  
**Risque de gelures !**
- Évitez tout contact prolongé des mains avec les produits surgelés, avec la glace ou les conduites de l'évaporateur.  
**Risque de gelures !**

## Les enfants et l'appareil

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

## Dispositions générales

L'appareil convient pour

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

Cet appareil est destiné à un usage domestique.

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

Le circuit frigorifique a subi un contrôle d'étanchéité.

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

---

## Installation de l'appareil

---

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

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

---

## Branchement de l'appareil

---

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

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

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

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

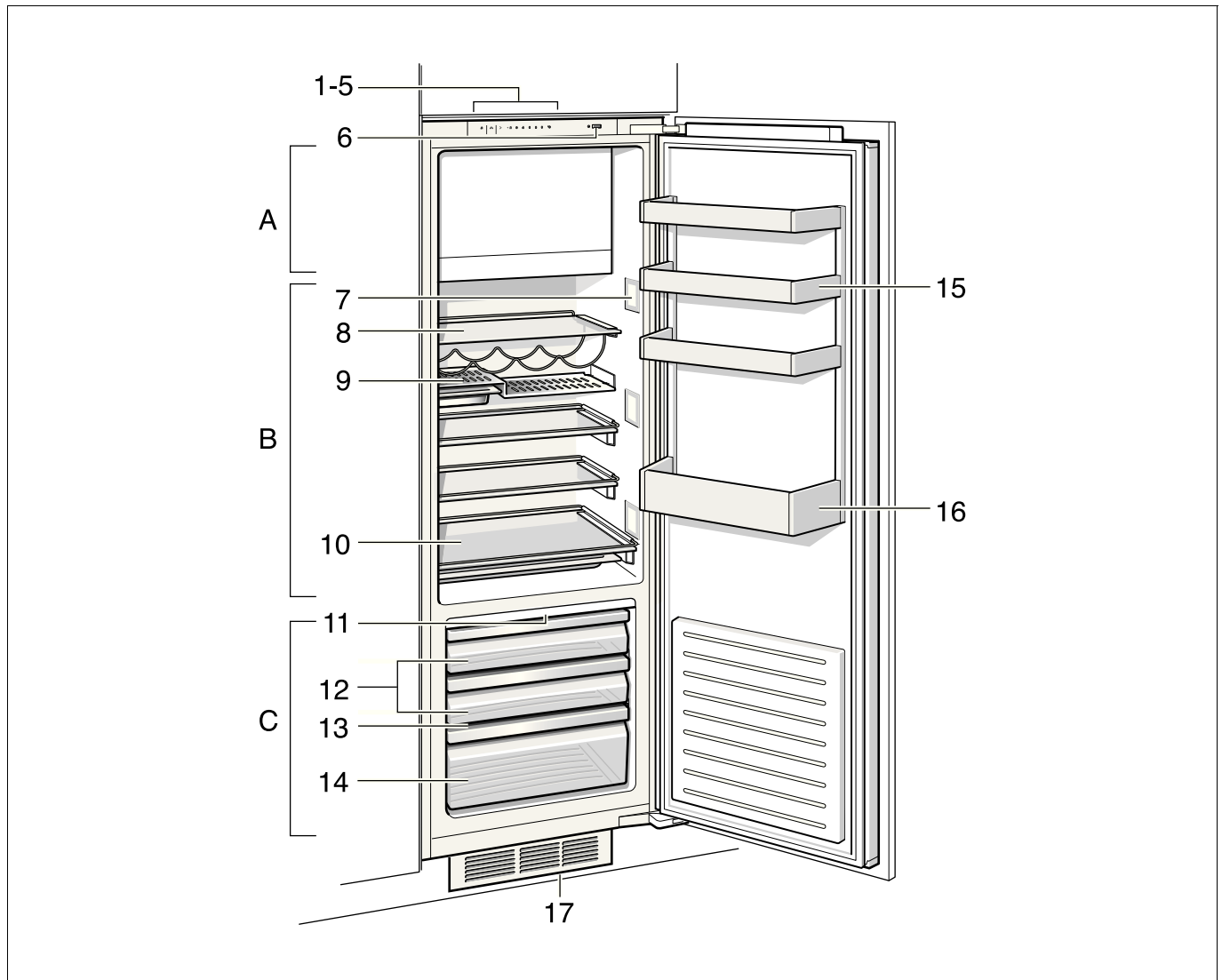
### Attention !

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

## Présentation de l'appareil

La présente notice d'utilisation vaut pour plusieurs modèles.

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



1-5 Bandeau de commande

6 Interrupteur principal

7 Éclairage (LED)

8 Clayette en verre

9 Clayette étagée avec bacs gastronorm

10 Clayette coulissante avec plat de service en verre

11 Éclairage des tiroirs

12 Tiroirs fraîcheur

13 Filtre à humidité

14 Tiroir à fraîcheur humide

15 Rangement en contre-porte

16 Rangement en contre-porte pour grandes bouteilles

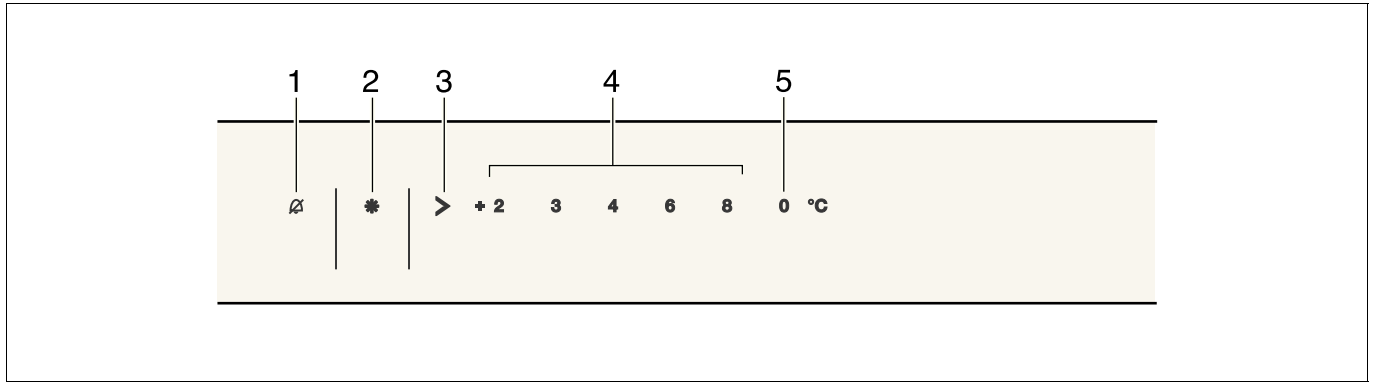
17 Orifice d'apport et d'évacuation d'air  
(exemple de réalisation)

A Compartiment congélateur

B Compartiment réfrigérateur

C Compartiment fraîcheur

## Bandeau de commande



### 1 La touche alarme

Cette touche sert à éteindre l'avertisseur sonore.

### 2 Touche rapide

Sert à allumer les fonctions Réfrigération rapide (compartiment réfrigérateur) ou congélation rapide (compartiment congélateur).

### 3 Touche de réglage de la température dans le compartiment réfrigérateur

Cette touche sert à régler la température du compartiment réfrigérateur.

### 4 Affichage de la température dans le compartiment réfrigérateur

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

### 5 Voyant de fonctionnement

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

---

## Contrôler la température ambiante

---

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

La catégorie climatique figure sur la plaque signalétique située en bas à gauche dans l'appareil.

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

## Aération

L'air chaud doit pouvoir s'échapper sans obstacle **17**. S'il ne le peut pas, le groupe frigorifique doit fonctionner plus longtemps, ce qui augmente la consommation de courant.

Pour cette raison : Ne recouvrez et n'obstruez jamais les orifices d'entrée et de sortie d'air !

---

## Enclenchement de l'appareil

---

Mettez l'appareil sous tension par l'interrupteur principal **6**.

Une alarme sonore retentit et la touche d'alarme **1** clignote.

Appuyez sur la touche d'alarme **1** pour couper l'alarme sonore.

La touche d'alarme reste allumée et les affichages de température clignotent jusqu'à ce que l'appareil ait atteint les températures réglées.

L'éclairage du compartiment réfrigérateur s'allume lorsque la porte est ouverte.

## Remarques concernant le fonctionnement de l'appareil

- La température dans le compartiment congélateur dépend de celle régnant dans le compartiment cellier. Des températures plus élevées dans le compartiment réfrigérateur font également monter celles régnant dans le compartiment congélateur.
- Pendant le fonctionnement du groupe frigorifique, des gouttelettes d'eau ou du givre se forment sur la paroi arrière du compartiment réfrigérateur. Ce phénomène est le résultat du fonctionnement de l'appareil. Inutile de gratter le givre ou d'essuyer les gouttes d'eau. La paroi arrière se dégivre automatiquement. L'eau de dégivrage s'écoule par les rigoles à cet effet et le trou d'écoulement pour gagner la zone d'évaporation de l'appareil.

---

## Réglage de la température

---

### Compartiment réfrigérateur

(réglable entre +2 °C et +8 °C)

Appuyez sur la touche de réglage de la **3** jusqu'à ce que la température souhaitée soit réglée dans le compartiment réfrigérateur. L'appareil mémorise la valeur réglée en dernier.

La température réglée s'affiche à l'indicateur **4**.

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

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

### Compartiment fraîcheur

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

---

## Alarme de porte

---

### Éteindre l'alarme de porte sonore

Le fait d'appuyer sur la touche alarm **1**, éteint l'alarme sonore.

L'alarme de porte s'active si la porte de l'appareil est restée ouverte plus de deux minutes.

---

## Réfrigération rapide

---

Pendant la réfrigération rapide, la température dans le compartiment réfrigérateur descend le plus bas possible pendant env. 15 heures. Ensuite, l'appareil commute sur la température réglée avant que vous n'activiez la réfrigération rapide.

Activez la réfrigération rapide par exemple :

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

### Allumage et extinction

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

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

### Remarques

Si vous avez activé la réfrigération rapide,

- l'appareil peut fonctionner plus bruyamment,
- le compartiment congélateur se refroidit plus fortement.

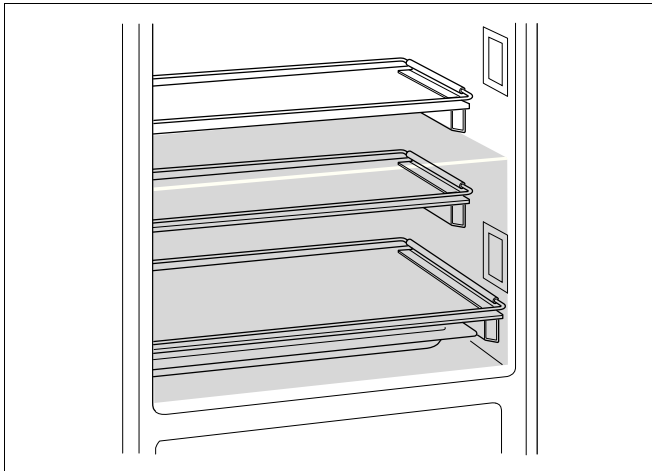
---

## Rangement des produits alimentaires

---

### Attention : différentes zones froides dans le compartiment réfrigérateur.

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



- Les zones les plus froides se trouvent contre la paroi arrière, sur les clayettes en verre coulissantes et dans le plat de service.

#### Remarque

Dans la zone la plus froide, rangez les aliments délicats (par ex. le poisson, la charcuterie, la viande).

- La zone la moins froide se trouve en contreporte, complètement en haut.

#### Remarque

Rangez dans la zone la moins froide par ex. le fromage et le beurre. Ainsi, au moment de servir, le fromage conservera tout son arôme et le beurre restera tartinable.

### Consignes de rangement

Rangez les aliments si possible bien emballés ou bien couverts. Ils garderont ainsi arôme, couleur et fraîcheur. Ceci empêche en outre que certains aliments ne communiquent leur goût à d'autres et que les pièces en plastique changent anormalement de couleur.

Nous recommandons de ranger les aliments comme suit :

- **Dans le tiroir congélateur:** produits surgelés, glaçons, crème glacée.
- **Sur les clayettes** du compartiment réfrigérateur : pâtisseries, plats cuits, fruits et légumes craignant le froid
- **Dans les du compartiment fraîcheur:** produits laitiers, viande et charcuterie
- **Dans le tiroir à fraîcheur humide:** légumes, salades, fruits
- En **contre-porte** (de haut en bas) : beurre, fromage, œufs, tubes, petites bouteilles, grandes bouteilles, lait, briques de jus de fruits

---

## Contenance utile

---

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

---

## Le compartiment réfrigérateur

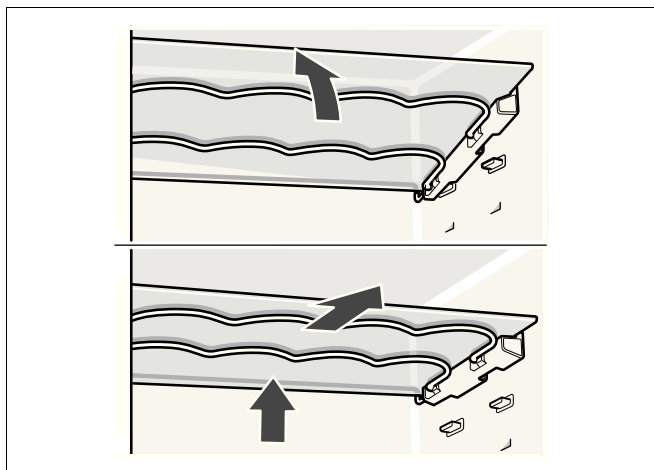
---

La température dans le compartiment réfrigérateur est réglable entre +2 °C et +8 °C.

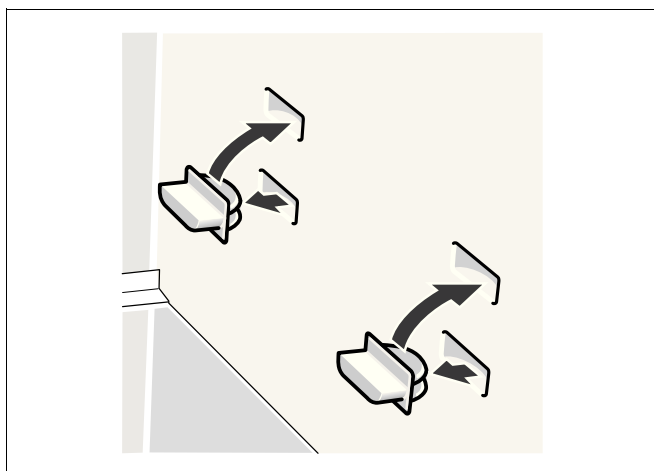
Le compartiment réfrigérateur est l'endroit idéal où ranger les plats finis de préparer, les pâtisseries, conserves, le lait condensé, le fromage dur, les fruits et légumes craignant le froid ainsi que les agrumes.

## Aménagement du compartiment réfrigérateur

### Clayette en verre



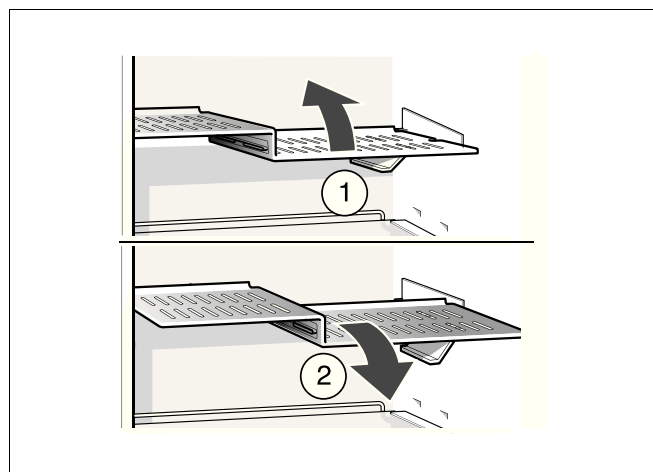
Pour sortir la clayette en verre, tirez-la en biais vers le haut puis extrayez-la.



Il est possible de modifier la position de la clayette en verre en déplaçant les bouchons.

### Clayette étagée

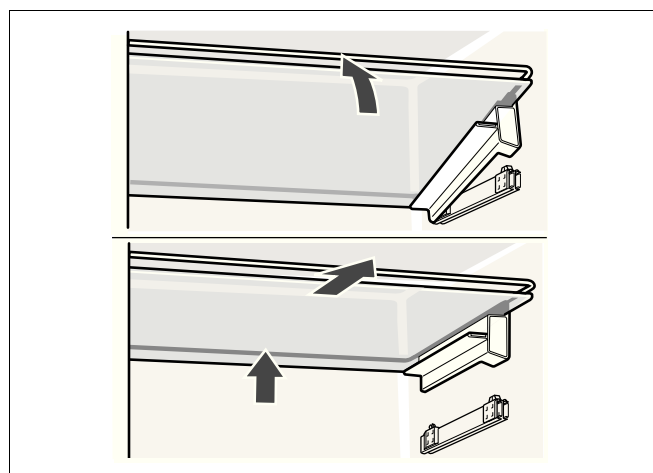
Avant de pouvoir retirer la clayette étagée, il faut d'abord retirer les bacs gastronorme.



Soulevez la clayette étagée et tirez-la en avant, abaissez-la et faites la basculer latéralement pour l'extraire.

### Clayette extractible en verre

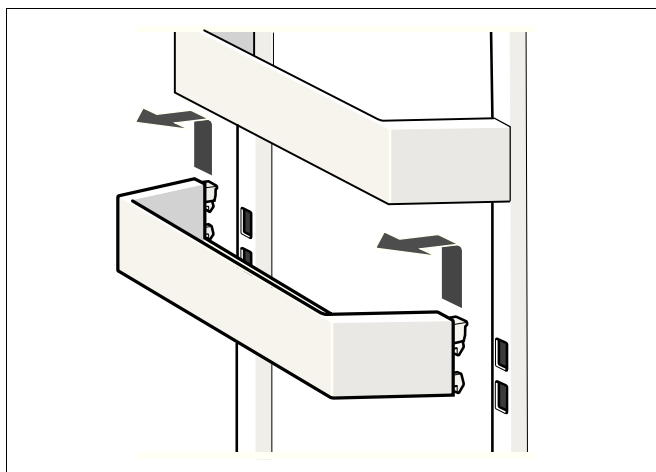
Avant de pouvoir retirer la clayette en verre coulissante, il faut auparavant retirer le plat de service.



A l'avant, décrantez la clayette en verre et extrayez-la.



## Rangement en contre-porte

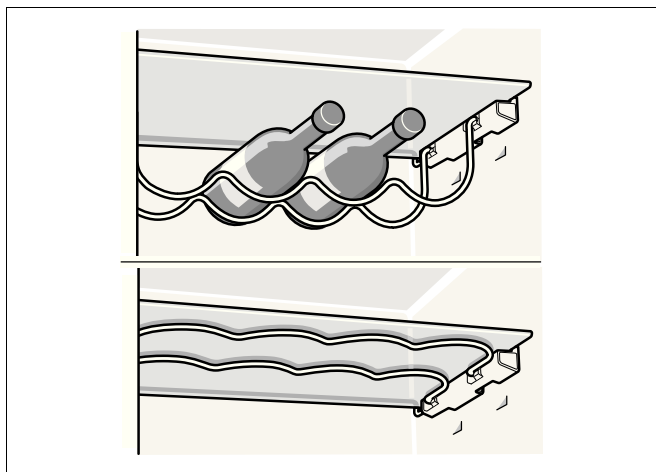


Soulevez le rangement en contre-porte puis extrayez-le.

## Equipement spécial

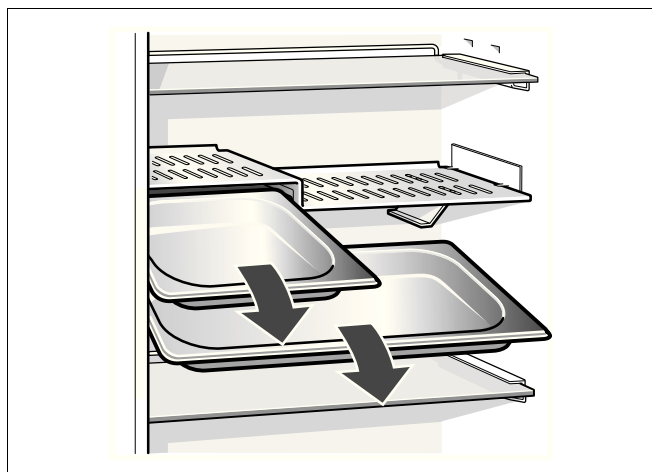
(selon le modèle)

## Clayette à bouteilles

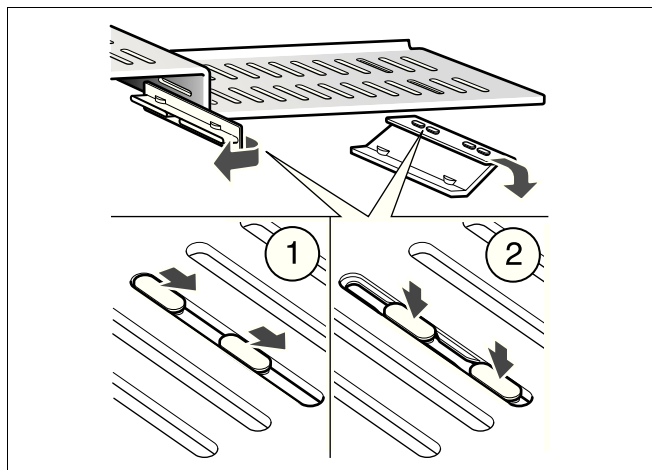


Cette clayette permet de ranger des bouteilles de manière sûre. Si vous avez besoin de place pour ranger d'autres produits alimentaires, vous pouvez rabattre les étriers métalliques vers le haut.

## Bacs gastronorme

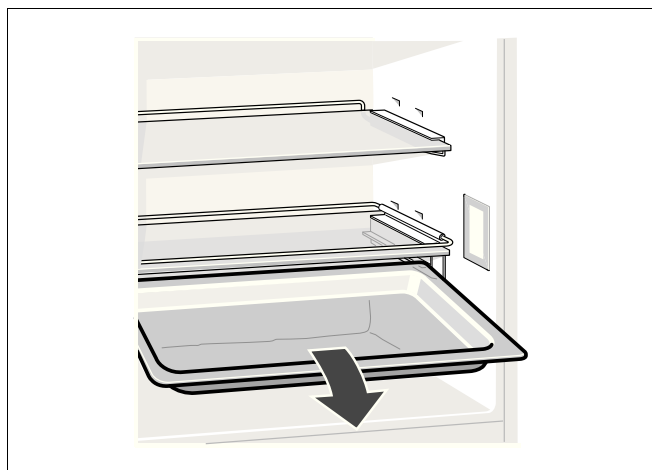


Dans les bacs gastronorme, il est possible de stocker les mets et de les ranger dans le compartiment réfrigérateur pour économiser de la place.

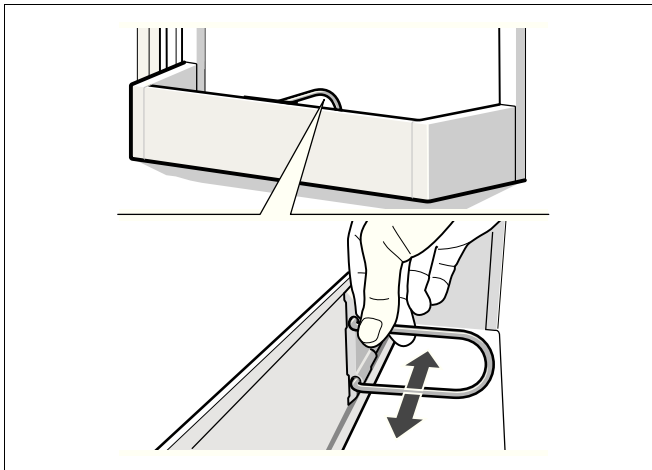


S'il faut utiliser une autre taille de bac gastronorme, il est possible de modifier les positions des fixations.

## Plat de service



## Porte-bouteilles



Le porte-bouteilles empêche ces dernières de se renverser lorsque vous ouvrez et refermez la porte.

## Le compartiment fraîcheur

L'appareil maintient la température régnant dans le compartiment fraîcheur proche de 0 °C. La température, basse, et le haut niveau d'humidité (dans le tiroir à fraîcheur humide) offrent des conditions de stockage optimales aux produits alimentaires frais. Les produits alimentaires peuvent, sans perte de fraîcheur, rester jusqu'à trois fois plus longtemps que dans le compartiment réfrigérateur normal.

### Tiroirs fraîcheur

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

### Tiroir à fraîcheur humide

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

## Produits non-adaptés au compartiment fraîcheur :

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

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

L'important concernant la durée de conservation de vos produits alimentaires, c'est leur fraîcheur à l'achat. Principe fondamental : plus les produits à stocker arrivent frais dans le compartiment fraîcheur et plus ils demeureront longtemps frais. Faites donc toujours bien attention, à l'achat, à la fraîcheur des produits alimentaires.

## Durées de stockage (à 0 °C)

### Suivant la qualité de départ

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

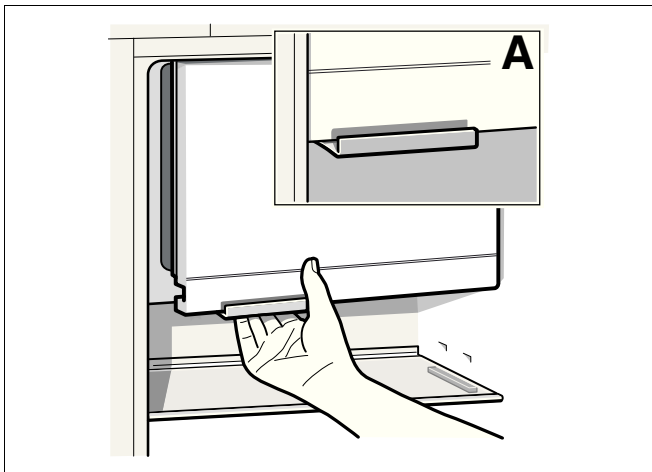
## Le compartiment congélateur

### Le compartiment congélateur sert

- à ranger des produits surgelés,
- à confectionner des glaçons,
- pour congeler de petites quantités de produits alimentaires.

### Remarques

- Vous reconnaissez à la poignée **A** si la porte du compartiment congélateur est correctement fermée.
- La porte du compartiment congélateur encrante de façon bien audible.
- Si cette porte reste ouverte, les produits surgelés dégèleront. Le compartiment congélateur se couvrirait de givre. En outre : gaspillage d'énergie dû à une consommation élevée d'électricité !

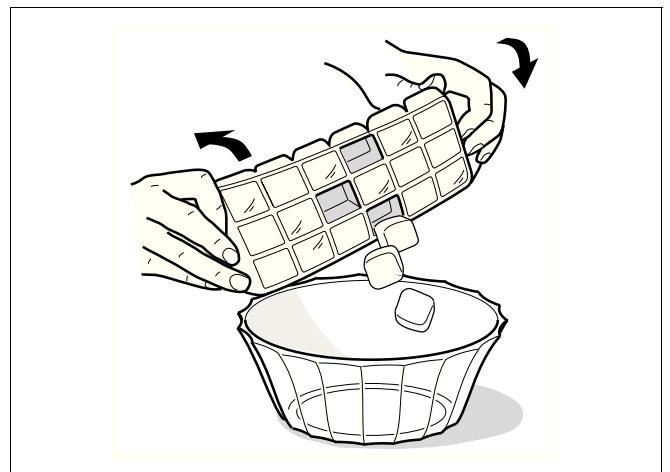


## Rangement des produits surgelés et préparation de glaçons

### Au moment d'acheter des produits surgelés, tenez compte de ce qui suit :

- Vérifiez si l'emballage est endommagé.
- Vérifiez la date limite de consommation recommandée.
- La température indiquée par le thermomètre du congélateur commercial doit être de  $-18^{\circ}\text{C}$  minimum. Si ce n'est pas le cas, la durée de conservation des produits surgelés diminue en conséquence.
- 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. Refermez soigneusement la porte du compartiment congélateur. Consommez les produits surgelés avant la date limite de conservation.
- Ne recongelez jamais les aliments qui ont dégelé. Exception : si vous transformez les aliments en plat cuisiné (cuit ou rôti), vous pourrez dans ce cas recongeler ce plat.

### Préparation de glaçons



Remplissez le bac à glaçons aux trois-quarts d'eau env. puis placez-le au bas du compartiment congélateur. Si le bac est resté collé dans le compartiment congélateur, n'utilisez qu'un instrument émoussé pour le décoller (un manche de cuiller par ex.).

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

---

## Congélation de produits frais

---

### Congeler soi-même les aliments

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

#### Se prêtent à la congélation :

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

#### Ne se prêtent pas à la congélation :

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

#### Blanchiment des fruits et légumes

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

---

## Congeler les aliments

---

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

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

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

### Capacité de congélation maximale

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

#### Pour emballer correctement :

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

#### Se prêtent à l'emballage :

Films plastiques, feuilles tubulaires en polyéthylène, feuilles aluminium et boîtes hermétiques. Vous trouverez ces produits dans le commerce spécialisé.

#### Emballages inadaptés :

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

#### Pour fermer l'emballage, vous pouvez utiliser :

Des élastiques, des clips en plastique, des ficelles, des rubans adhésifs résistant au froid. Vous pouvez obturer les sachets et les feuilles en polyéthylène au moyen d'une thermosoudeuse.

### Durée de conservation des produits surgelés

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

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

---

## Congélation rapide

---

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

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

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

### Allumage et extinction

Appuyez sur la touche rapide **2**.

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

La congélation rapide se désactive automatiquement au bout env. 15 heures.

### Remarques

Si vous avez activé la congélation rapide,

- l'appareil peut fonctionner plus bruyamment,
- le compartiment réfrigérateur se refroidit plus fortement.

---

## Décongélation des produits

---

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

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

### Remarque

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

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

---

## Coupure de l'appareil

---

Appuyez sur l'interrupteur principal **6**.

Le groupe frigorifique et l'éclairage intérieur s'éteignent.

### Remisage de l'appareil

Si l'appareil doit rester longtemps sans servir :

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

## Dégivrage du compartiment congélateur

Le compartiment congélateur ne se dégivre pas automatiquement car les aliments surgelés ne doivent pas décongeler. Une couche de givre ou de glace gêne l'arrivée du froid sur les produits et augmente la consommation de courant. Enlevez régulièrement cette couche de givre.

### Attention

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

### Procédez comme suit :

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

### Accélération du dégivrage

Vous pouvez accélérer le processus de dégivrage en plaçant une casserole d'eau très chaude sur un support dans le compartiment congélateur.

Attention : Placez la casserole sur une surface thermo-isolante !

### Avertissement !

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

### Consignes à respecter en cas d'utilisation de bombes aérosols de dégivrage :

- Les aérosols de dégivrage peuvent former des gaz explosifs.
- Les aérosols de dégivrage peuvent contenir des solvants ou agents propulseurs susceptibles d'endommager le plastique.
- Les aérosols de dégivrage peuvent présenter un risque sanitaire.

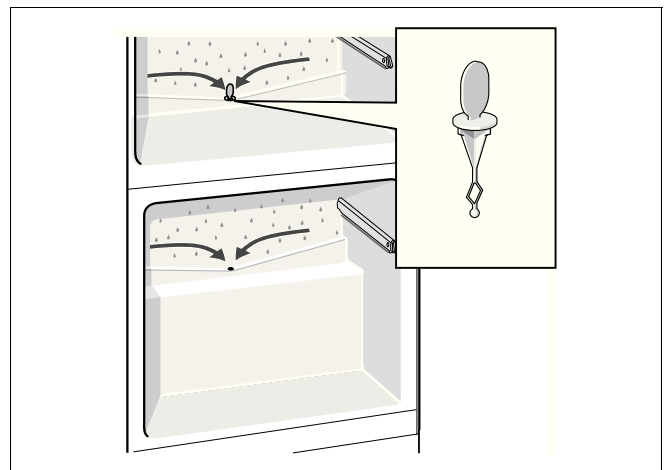
Tenez compte des instructions fournies par leurs fabricants.

### Le compartiment réfrigérateur et le compartiment fraîcheur dégivrent de façon entièrement automatique.

Pendant le fonctionnement du groupe frigorifique, des gouttelettes d'eau ou du givre se forment sur la paroi arrière du compartiment réfrigérateur. Ce phénomène est le résultat du fonctionnement de l'appareil. Inutile de gratter le givre ou d'essuyer les gouttes d'eau. La paroi arrière se dégivre automatiquement. L'eau de dégivrage s'écoule par les rigoles à cet effet pour gagner la zone d'évaporation que comporte l'appareil.

### Remarque

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



## Nettoyage de l'appareil

### Attention !

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

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

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

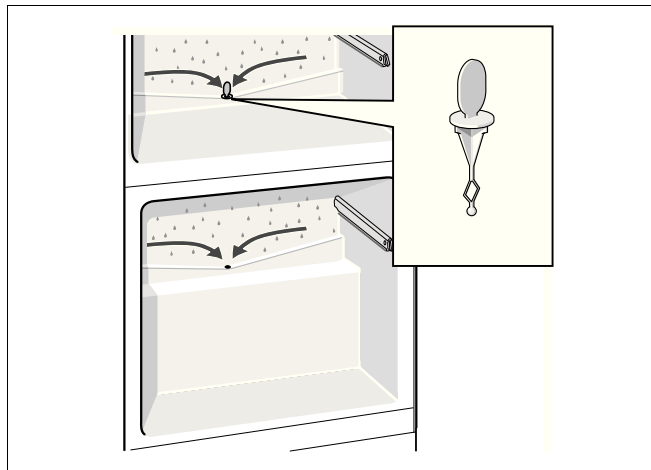
Procédure :

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

### Remarques

Avec un bâtonnet ouaté ou assimilé, nettoyez régulièrement les rigoles et le trou d'écoulement de l'eau de dégivrage afin que cette eau puisse bien s'écouler. Pour la nettoyer, il est possible d'extraire la rigole supérieure servant à faire écouler l'eau de dégivrage.

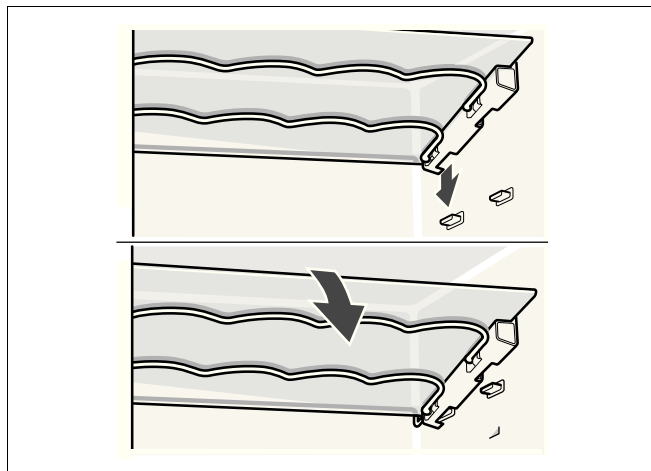
Pour des raisons techniques de fonctionnement, il faut réintroduire le bouchon dans l'orifice d'écoulement du compartiment réfrigérateur après le nettoyage.



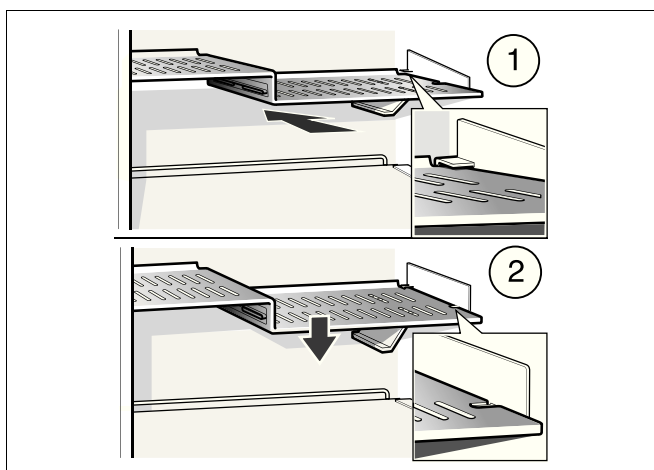
### Nettoyer les accessoires

Pour nettoyer, il est possible de retirer toutes les pièces variables du compartiment réfrigérateur. (Voir la section « Aménagement du compartiment réfrigérateur ».)

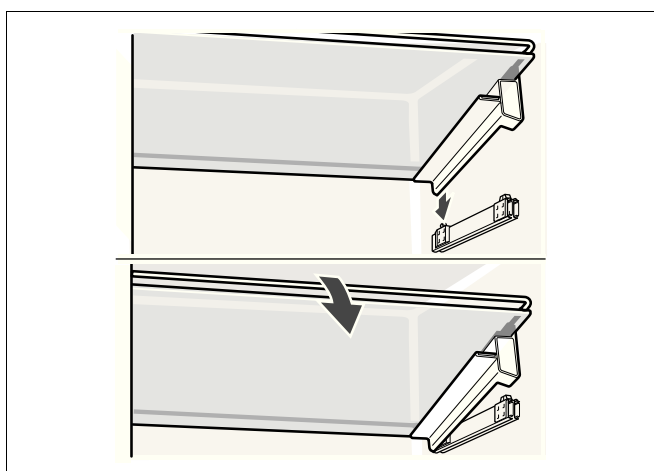
#### Clayette en verre



### Clayette étagée



### Clayette extractible en verre



Posez la clayette à l'arrière et enfilez-la ; appuyez ensuite sur la clayette pour la faire enclanter à l'avant.

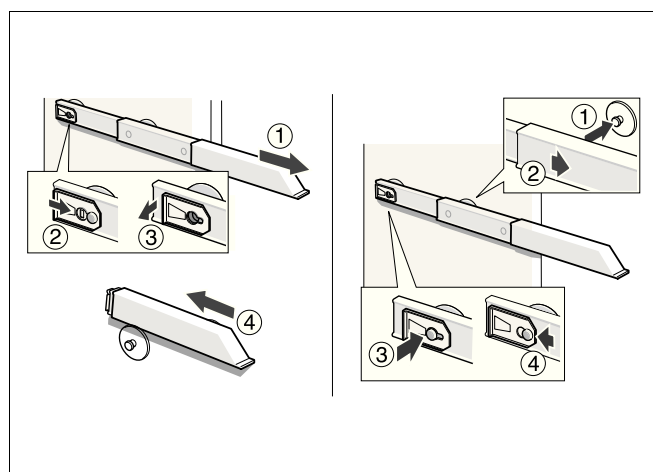
### Retirer les tiroirs

Inclinez les tiroirs en avant et extrayez-les.

Pour mettre le tiroir en place, posez-les à l'avant sur les rails de sortie et poussez-les dans l'appareil. Le fait de rentrer le tiroir dans l'appareil le fait enclanter.



Extraire les rails de sortie.



1. Extrayez le rail de sortie.
2. Poussez le dispositif de verrouillage dans le sens de la flèche.
3. Détachez le rail de sortie du goujon arrière.
4. Escamotez le rail de sortie télescopique, poussez-le en arrière au dessus du goujon arrière puis décrantez-le.

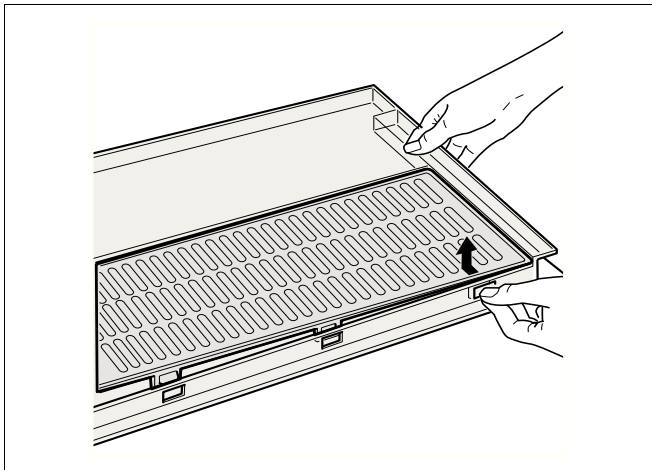


### Incorporer les rails de sortie

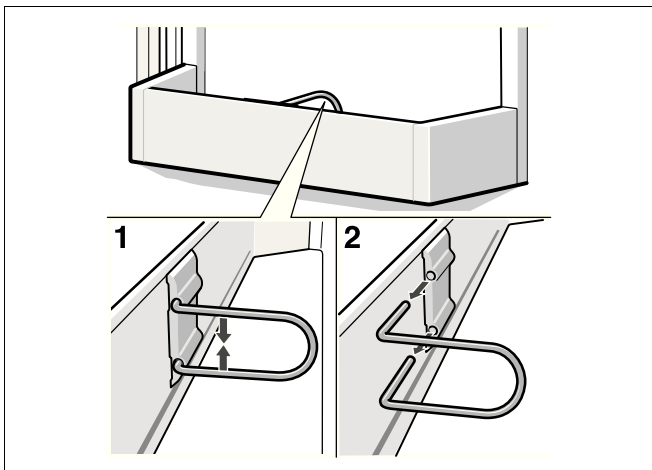
1. Sur le goujon avant, posez le rail de sortie déployé.
2. Tirez légèrement le rail de sortie en avant pour le faire enclencher.
3. Mettez le rail de sortie en place contre le goujon arrière.
4. Poussez le dispositif de verrouillage vers l'arrière.

### Extraire le filtre à humidité

Le filtre à humidité situé au-dessus du tiroir à fraîcheur humide peut être retiré pour le nettoyer. A cette fin, commencez par sortir le tiroir à fraîcheur humide puis extrayez le filtre à humidité. Soulevez le couvercle du filtre, et retirez le filtre. Nettoyez dans de l'eau tiède. Faites sécher et réassemblez ensuite.

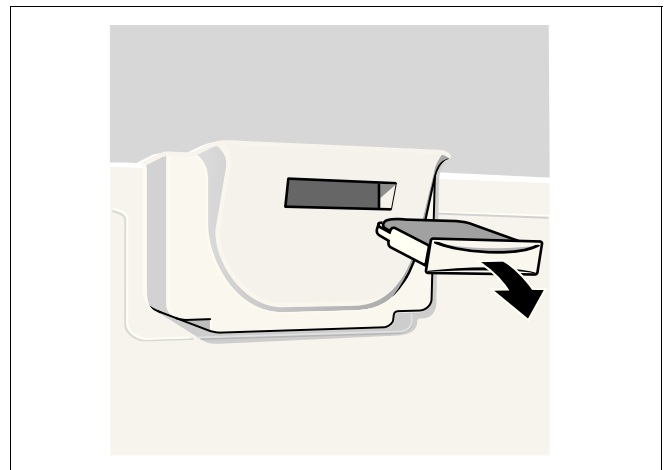


### Retirer le porte-bouteilles



### Si des odeurs désagréables se manifestent :

- Mettez l'appareil hors tension par l'interrupteur principal **6**.
- Sortez tous les produits alimentaires de l'appareil.
- Nettoyez le compartiment intérieur. (Voir le chapitre « Nettoyage de l'appareil ».)
- Nettoyez tous les emballages.
- Pour empêcher l'apparition d'odeurs, mettez sous emballage hermétique les produits alimentaires qui dégagent une forte odeur.
- Remettez l'appareil en marche.
- Rangement des produits alimentaires.
- Au bout de 24 heures, vérifiez si de nouveau des odeurs sont apparues.
- Changez le filtre à odeurs. Le filtre anti-odeurs se trouve derrière le tiroir à fraîcheur du haut. Des filtres de rechange sont disponibles auprès de votre service après-vente.



---

## Éclairage (LED)

---

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

### Prudence ! Éclairage par LED

Rayonnement laser de classe 1M (norme IEC 60825). N'observez jamais le rayonnement avec des instruments optiques. Risque de lésions oculaires !

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

---

## Economies d'énergie

---

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

---

## Bruits de fonctionnement

---

### Bruits parfaitement normaux

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

**Gargouillis, murmures ou clapotis légers** – le fluide frigorigène circule dans les tubulures.

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

### Éviter la génération de bruits

#### L'appareil ne repose pas d'aplomb

A l'aide d'un niveau à bulle, veuillez horizontaliser correctement la cavité d'encastrement. Servez-vous à cette fin des pieds à vis de la cavité ou insérez quelque chose dessous.

#### Des tiroirs, paniers ou surfaces de rangement vibrent ou se coincent

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

#### Des récipients se touchent

Eloignez légèrement les bouteilles ou récipients les uns des autres.

## Remédier soi même aux petites pannes

### Avant d'appeler le service après-vente :

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

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

Dérangement	Cause possible	Remède
<b>La température dévie fortement par rapport au réglage.</b>		Dans certains cas, il suffira d'éteindre l'appareil pendant 5 minutes.  Si la température est trop <b>élevée</b> , vérifiez au bout de seulement quelques heures si un rapprochement de la température a eu lieu.  Si la température est trop <b>basse</b> , vérifiez à nouveau la température le lendemain.
<b>Aucun voyant ne s'allume.</b>	Coupure de courant ; disjoncteur disjoncté ; fiche mâle pas complètement branchée dans la prise.	Vérifiez si la prise est sous tension. Le disjoncteur doit se trouver en position armée.
<b>Le fond du compartiment de réfrigération est mouillé.</b>	Les rigoles à eau de dégivrage ou le tuyau d'écoulement de l'eau de dégivrage sont bouchés.	Nettoyer les rigoles à eau de dégivrage et le tuyau d'écoulement (voir le chapitre « Nettoyer l'appareil »).
<b>La température dans le compartiment réfrigérateur est trop basse.</b>	Vous avez réglé la température trop basse.	Haussez la température.
<b>Le groupe frigorifique s'enclenche de plus en plus souvent et longtemps.</b>	Un objet recouvre l'orifice d'apport et d'évacuation d'air.	Enlevez ces obstacles.
<b>Le réfrigérateur ne refroidit pas.</b>	L'appareil est éteint. Coupure de courant ; le fusible / disjoncteur a grillé / disjoncté ; la fiche mâle n'est pas correctement branchée dans la prise de courant.	Appuyez sur l'interrupteur principal <b>6</b> . Vérifiez s'il y a du courant, vérifiez les fusibles/disjoncteurs.
<b>L'appareil ne réfrigère pas, les voyants indicateurs de température et l'éclairage intérieur sont allumés.</b>	L'appareil se trouve sur le mode Exposition.	Appuyez sur la touche d'alarme <b>1</b> , pendant 10 secondes, jusqu'à ce qu'une tonalité de confirmation se fasse entendre.  Vérifiez au bout d'un certain temps si l'appareil réfrigère.
<b>L'éclairage intérieur ne fonctionne pas.</b>	L'éclairage par LED est défectueux. La porte est restée ouverte trop longtemps. L'éclairage s'éteint au bout d'environ 10 minute.	Voir le chapitre « Éclairage (LED) ». Après avoir fermé et ouvert la porte, l'éclairage fonctionne à nouveau.
<b>Les petits voyants de température clignotent 4.</b>	Vous avez ouvert fréquemment la porte. Vous avez rangé une grande quantité de produits alimentaires.	N'ouvrez pas la porte inutilement. Avant de ranger des produits, activez la supercongélation.

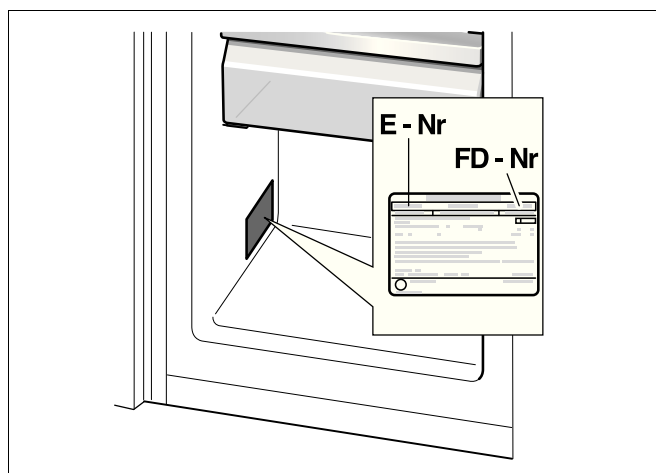
Dérangement	Cause possible	Remède
Une alarme sonore retentit, le petit voyant de température clignote.	Dérangement : température excessive dans le compartiment congélateur ! <b>Les produits surgelés risquent de s'abîmer !</b>	Voir le chapitre « Alarme sonore ».
La température régnant dans le compartiment fraîcheur est trop basse ou trop élevée.	Le réglage fixe est trop élevé ou trop bas (par exemple en présence de givre dans le compartiment fraîcheur)	<p>Il est possible de hausser ou réduire de 2 niveaux la température régnant dans le compartiment fraîcheur. Si la barre lumineuse a été réglée sur le niveau 4, la température dans le compartiment fraîcheur est proche de 0 °C.</p> <p>Les chiffres des petits voyants indicateurs de température ne représentent pas les températures dans le compartiment fraîcheur.</p> <p>Niveau 2 – réglage sur la température la plus basse Niveau 8 – réglage sur la température la plus élevée</p> <p>Appuyez sur la touche <b>2</b> pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'un bip sonore retentisse. Les voyants indicateurs de température <b>4</b> vacillent. Modifiez le réglage par la touche <b>3</b>.</p> <p>La température réglée est mémorisée au bout d'une minute.</p>

## Service après-vente

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

Vous trouverez ces indications sur la plaque signalétique

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



Avvertenze per lo smaltimento .....	70	Il vano a 0 °C .....	80
Avvertenze di sicurezza e pericolo .....	70	Il congelatore .....	81
Avvertenze di sicurezza e pericolo .....	72	Conservare alimenti surgelati e preparare ghiaccio .....	81
Collegare l'apparecchio .....	72	Congelamento di alimenti freschi .....	82
Conoscere l'apparecchio .....	73	Congelare alimenti .....	82
Pannello comandi .....	74	Congelamento rapido .....	83
Osservare la temperatura ambiente .....	75	Scongelamento dei prodotti congelati .....	83
Accendere l'apparecchio .....	75	Spegnere l'apparecchio .....	83
Regolare la temperatura .....	76	Sbrinare il congelatore .....	84
Segnale acustico porta .....	76	Pulizia dell'apparecchio .....	85
Raffreddamento rapido .....	76	Odori .....	87
Sistemare gli alimenti .....	77	Illuminazione (LED) .....	88
Capacità utile totale .....	77	Risparmiare energia .....	88
Il frigorifero .....	77	Rumori di funzionamento .....	88
Dotazione del frigorifero .....	78	Eliminare piccoli guasti .....	89
		Servizio Assistenza Clienti .....	90

### Smaltimento dell'imballaggio

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

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

### Rottamazione dell'apparecchio fuori uso

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



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

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

### Pericolo

In caso di apparecchi fuori uso

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

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

### Prima di mettere in funzione l'apparecchio

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

Esse contengono importanti informazioni per l'installazione, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio. Conservare tutta la documentazione per l'uso successivo o per successivi proprietari.

### Sicurezza tecnica

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

#### In caso di danni

- Tenere lontano dall'apparecchio fiamma o fonti di accensione.
- Estrarre la spina d'alimentazione.
- Ventilare bene l'ambiente per alcuni minuti.
- Informare il servizio assistenza clienti.

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

Ogni 8 g di refrigerante l'ambiente deve disporre di un volume minimo di 1 m<sup>3</sup>. La quantità di refrigerante del vostro apparecchio è indicata sulla targhetta d'identificazione nell'interno dell'apparecchio.

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

## Nell'uso

- Non usare mai apparecchi elettrici nell'interno di questo apparecchio (per es. apparecchi di riscaldamento, produttori di ghiaccio elettrici ecc.).  
**Pericolo di esplosione!**
- Non sbrinare o pulire mai l'apparecchio con una pulitrice a vapore. Il vapore può raggiungere parti elettriche e provocare un cortocircuito. **Pericolo di scarica elettrica!**
- Non utilizzare oggetti appuntiti o affilati per rimuovere gli strati di brina e di ghiaccio. Così facendo si possono danneggiare i tubi del refrigerante. Il refrigerante che fuoriesce a spruzzi può incendiarsi o ferire gli occhi.
- Non conservare nell'apparecchio prodotti contenenti propellenti gassosi combustibili (per es. bombolette spray) e sostanze esplosive. **Pericolo di esplosione!**
- Non usare impropriamente lo zoccolo, i cassetti estraibili, le porte ecc. come pedana d'appoggio oppure come sostegno.
- Per lo sbrinamento e la pulizia estrarre la spina d'alimentazione o disinserire l'interruttore di sicurezza. Tirare direttamente la spina, non il cavo d'alimentazione.
- Conservare alcool ad alta gradazione solo ermeticamente chiuso ed in posizione verticale.
- Non sporcare le parti di materiale plastico e la guarnizione della porta con olio o grasso. Altrimenti le parti di materiale plastico e la guarnizione della porta diventano porose.
- Non coprire né ostruire le aperture di entrata ed uscita dell'aria per l'apparecchio.
- Le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o psichiche o con insufficienti conoscenze devono usare questo apparecchio solo sotto sorveglianza o con dettagliate istruzioni.

- Non conservare nel congelatore liquidi in bottiglia e lattine (specialmente le bevande contenenti anidride carbonica). Bottiglie e lattine possono esplodere!
- Non mettere subito in bocca alimenti congelati appena presi dal congelatore.  
**Pericolo di ustioni!**
- Evitare il contatto prolungato delle mani con alimenti congelati, ghiaccio o tubi dell'evaporatore ecc.  
**Pericolo di ustioni!**

## Bambini in casa

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

## Norme generali

L'apparecchio è idoneo

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

L'apparecchio è destinato all'uso domestico.

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

L'ermeticità del circuito di raffreddamento è stata controllata.

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

---

## Avvertenze di sicurezza e pericolo

---

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

Da cucine elettriche o a gas 3 cm.

Da stufe ad olio combustibile o carbone 30 cm.

---

## Collegare l'apparecchio

---

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

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

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

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

### Pericolo!

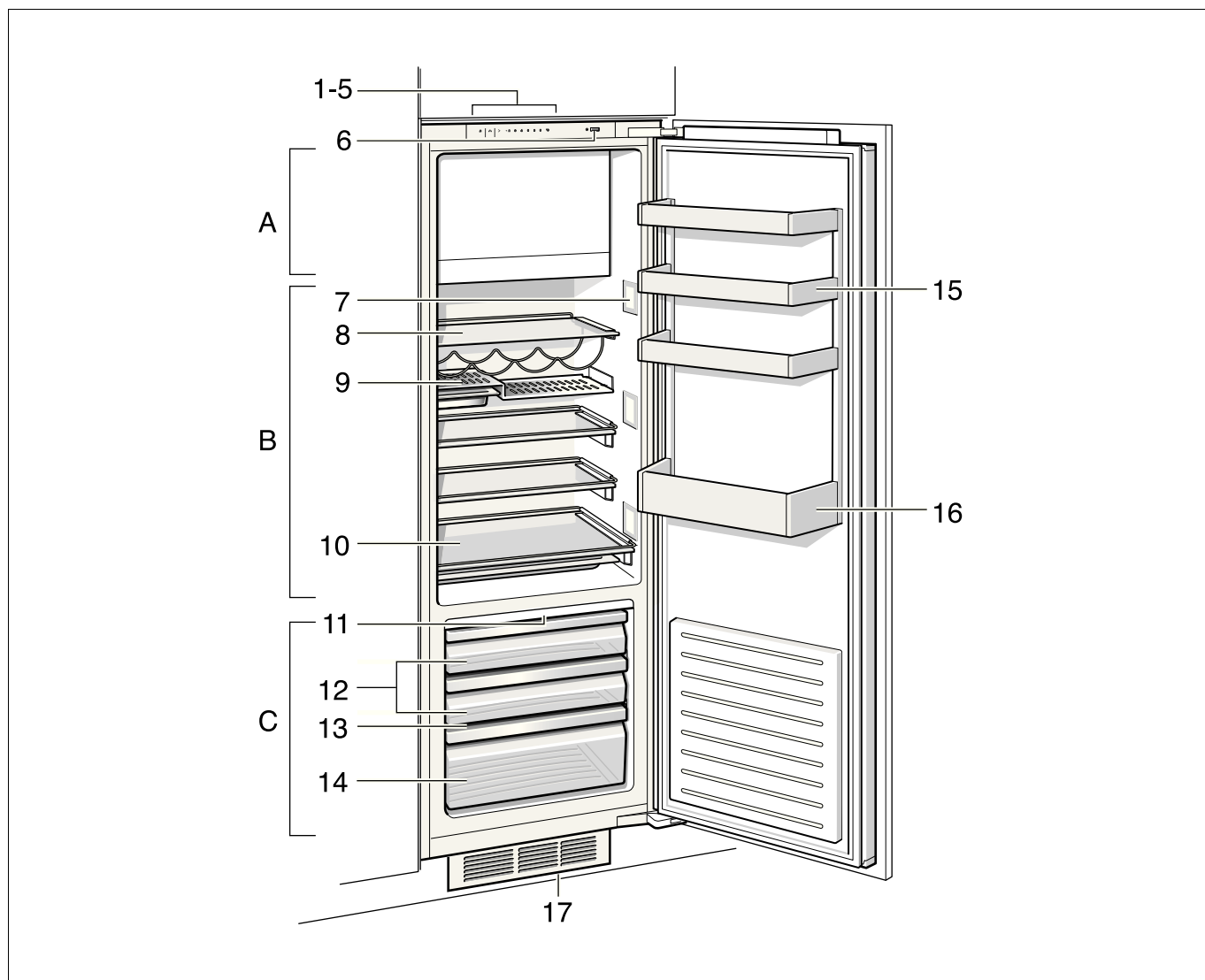
L'apparecchio non deve essere mai collegato a prese a risparmio energetico elettroniche e ad inverter, che trasformano corrente continua in corrente alternata a 230 V (per es. impianti solari per la produzione di energia, reti elettriche navali).



## Conoscere l'apparecchio

Questo libretto d'istruzioni per l'uso è valido per diversi modelli.

Nelle illustrazioni sono possibili differenze.



1-5 Pannello comandi

6 Interruttore principale

7 Illuminazione (LED)

8 Ripiano in vetro

9 Ripiano regolabile con recipienti Gastronorm

10 Ripiano estraibile in vetro con piatto da portata

11 Illuminazione dei cassetti

12 Cassetti a 0°C

13 Filtro umidità

14 Cassetto umidità

15 Balconcino della porta

16 Balconcino della porta per bottiglie grandi

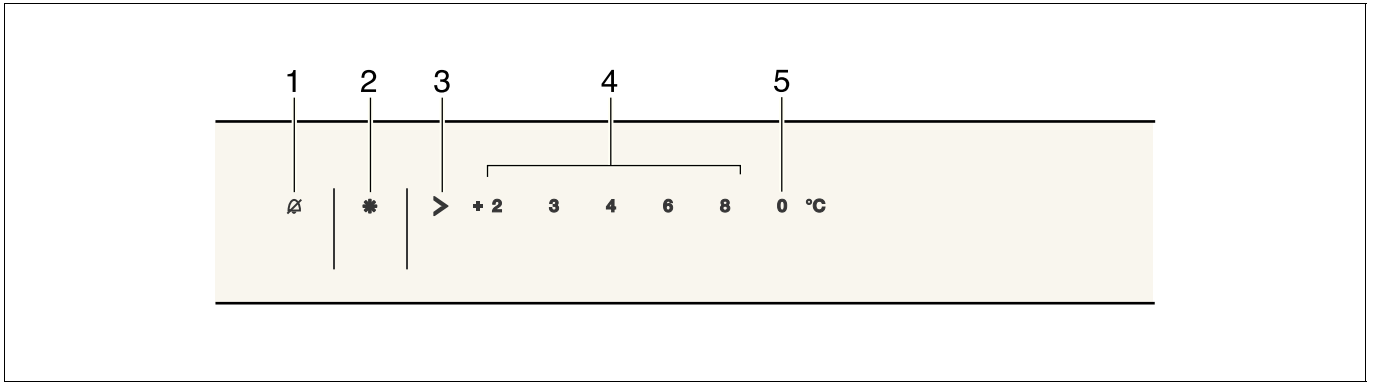
17 Apertura di afflusso e deflusso dell'aria  
(esempio di esecuzione)

A Congelatore

B Frigorifero

C Vano a zero gradi

## Pannello comandi



### 1 Pulsante di allarme

Serve per disattivare il segnale acustico.

### 2 Pulsante rapido

Serve per attivare le funzioni di raffreddamento rapido (frigorifero) o congelamento rapido (congelatore).

### 3 Pulsante di regolazione temperatura frigorifero

Con il pulsante si regola la temperatura del frigorifero.

### 4 Indicatore temperatura del frigorifero

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

### 5 Spia di funzionamento

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

---

## Osservare la temperatura ambiente

---

L'apparecchio è progettato per una determinata classe climatica. In funzione della classe climatica, l'apparecchio può essere usato alle seguenti temperature ambiente.

La classe climatica è indicata nella targhetta porta-dati, a sinistra in basso nell'interno dell'apparecchio.

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

## Ventilazione

L'aria riscaldata deve poter defluire liberamente **17**. Altrimenti il refrigeratore deve lavorare di più. Questo aumenta il consumo di energia elettrica. Perciò: Non coprire o ostruire l'apertura passaggio dell'aria!

---

## Accendere l'apparecchio

---

Attivare l'apparecchio tramite l'interruttore principale **6**.

Viene emesso un segnale acustico, il pulsante di allarme **1** lampeggia.

Per disattivare il segnale acustico premere il pulsante di allarme **1**.

La spia del pulsante di allarme resta accesa e l'indicatore della temperatura lampeggia, sino al raggiungimento delle temperature selezionate.

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

## Istruzioni per il funzionamento

- La temperatura nel congelatore dipende dalla temperatura nel vano cantina. Temperature meno fredde del frigorifero influiscono sulle temperature dello scomparto congelatore.
- Durante il funzionamento del refrigeratore, sulla parete posteriore nel frigorifero si formano goccioline d'acqua o brina, ciò è determinato dal funzionamento. Non è necessario raschiare lo strato di brina o asciugare le goccioline d'acqua. La parete posteriore si sbrina automaticamente. L'acqua di sbrinamento defluisce, attraverso i convogliatori e il foro di scarico, verso la vaschetta di evaporazione dell'apparecchio.

---

## Regolare la temperatura

---

### Frigorifero

(regolabile da +2 °C a +8 °C)

Premere ripetutamente il pulsante di regolazione temperatura **3** finché non è impostata la temperatura del frigorifero desiderata. L'ultimo valore regolato viene memorizzato.

La temperatura regolata viene visualizzata nel display **4**.

La regolazione consigliata è +4 °C.

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

### Vano a 0 °C

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

---

## Segnale acustico porta

---

### Disattivare il segnale acustico porta

Premendo il pulsante alarm **1**, si disattiva il segnale acustico.

Il segnale acustico della porta si attiva quando la porta dell'apparecchio rimane aperta per oltre due minuti.

---

## Raffreddamento rapido

---

Durante il raffreddamento rapido il vano frigorifero viene raffreddato quanto più possibile per ca. 15 ore. In seguito viene regolato automaticamente alla temperatura impostata prima del raffreddamento rapido.

Inserire il raffreddamento rapido per es.:

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

### Accendere e spegnere

Premere il pulsante «rapido» **2**.

Il pulsante è acceso quando il raffreddamento rapido è inserito.

### Note

Con il raffreddamento rapido del frigo inserito,

- maggiori sono i rumori di funzionamento.
- viene raffreddato maggiormente anche il congelatore.

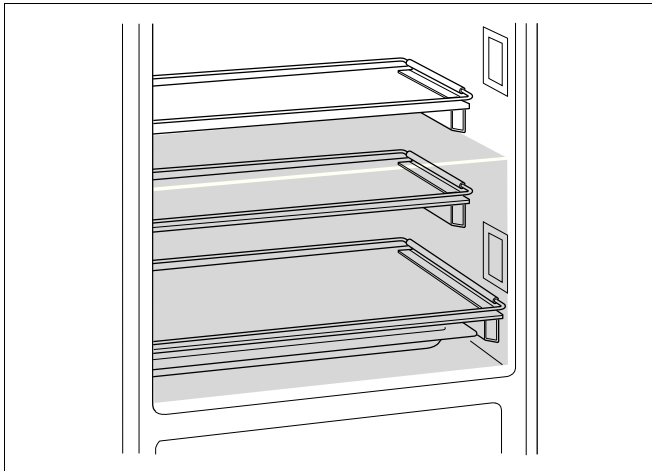
---

## Sistemare gli alimenti

---

### Considerare le zone fredde nel frigorifero!

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



- Le zone più fredde sono sulla parete posteriore, sui ripiani di vetro estraibili e nel vassoio.

#### Nota

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

- La zona meno fredda è nella parte superiore della porta.

#### Nota

Conservare nella zona meno fredda per es. formaggio e burro. Il formaggio conserva così il suo aroma ed il burro si mantiene spalmabile.

### Tenere presente nella sistemazione degli alimenti

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

Consigliamo di sistemare gli alimenti come segue:

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

---

## Capacità utile totale

---

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

---

## Il frigorifero

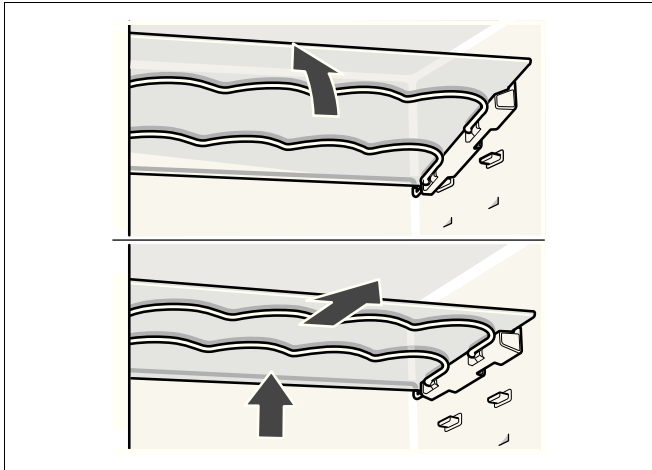
---

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

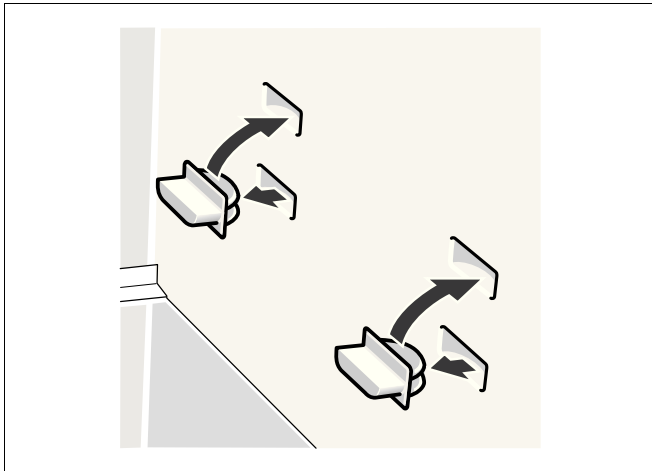
Il frigorifero è il luogo di conservazione ideale per alimenti pronti, prodotti da forno, conserve, latte condensato, formaggi duri, frutta sensibile al freddo e verdura, nonché frutta tropicale.

## Dotazione del frigorifero

### Ripiano in vetro



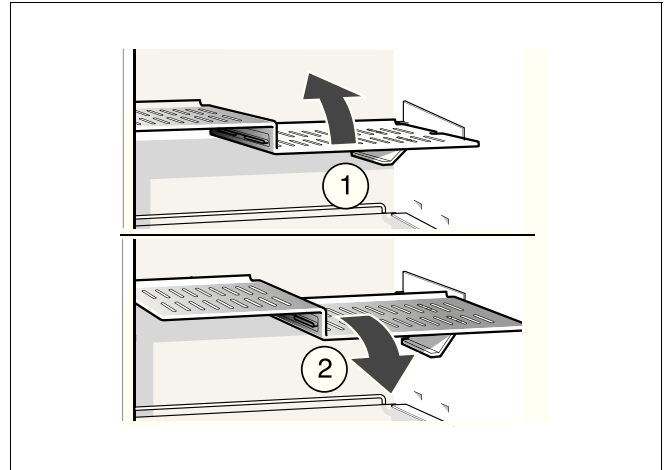
Per rimuovere il ripiano di vetro tirarlo in senso obliquo verso l'alto ed estrarlo.



La posizione del ripiano di vetro può essere variata spostando le spine.

### Ripiano a gradini

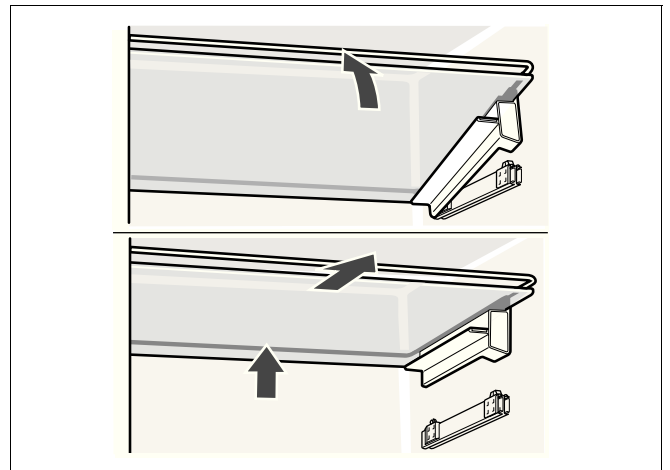
Per estrarre il ripiano a gradini è necessario rimuovere prima il contenitore Gastronorm.



Sollevare il ripiano a gradini, tirarlo in avanti, abbassarlo e ruotarlo lateralmente.

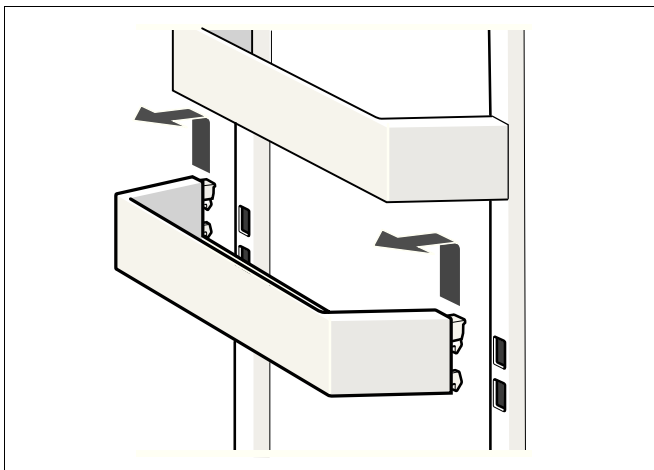
### Ripiano estraibile in vetro

Per rimuovere il ripiano di vetro estraibile è necessario rimuovere prima il vassoio.



Staccare il ripiano di vetro avanti dal suo arresto ed estrarlo.

## Balconcino della porta

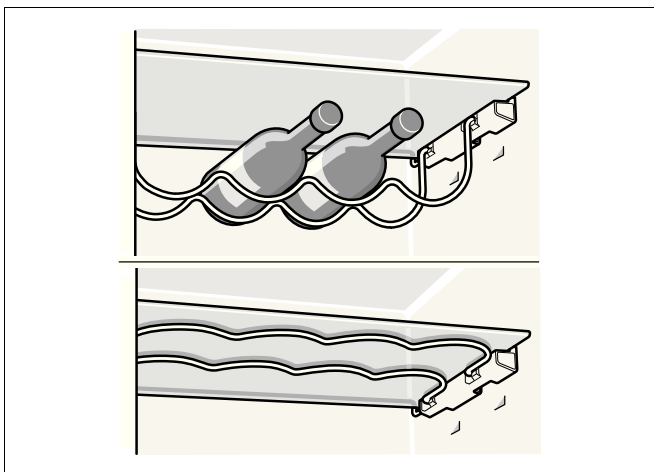


Sollevare il balconcino o ripiano ed estrarlo.

## Dotazione speciale

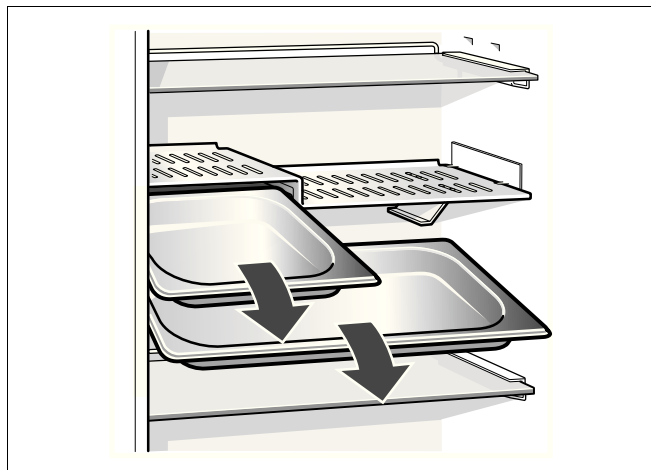
(non in tutti i modelli)

## Ripiano bottiglie

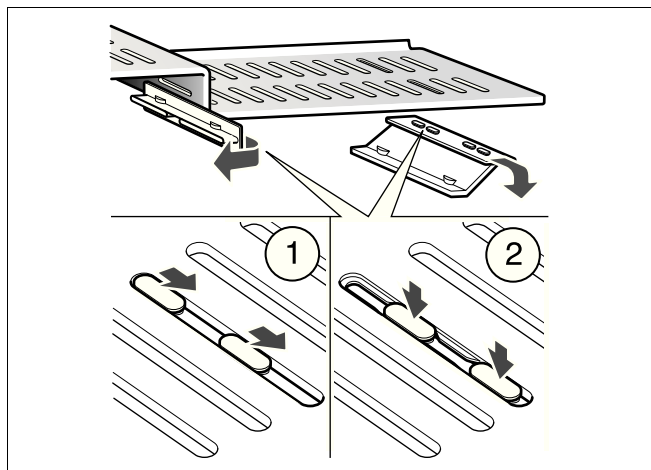


Sul ripiano bottiglie si possono deporre in sicurezza le bottiglie. Se è necessario spazio per altri alimenti, gli archetti di metallo possono essere sollevati.

## Recipiente Gastronorm

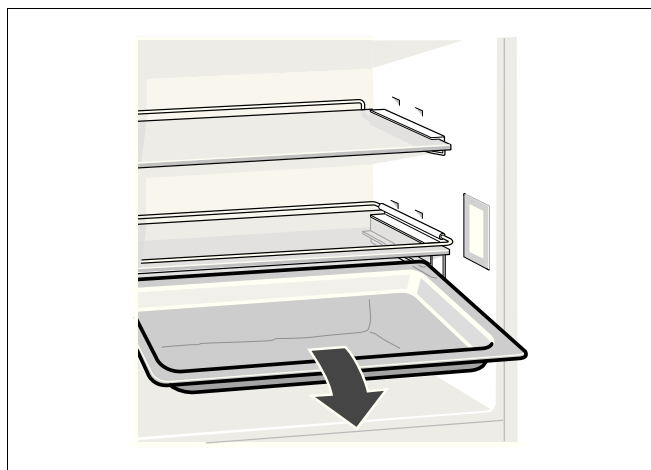


Gli alimenti possono essere sistemati nel recipiente Gastronorm e collocati nella cella frigorifera in modo da risparmiare spazio.

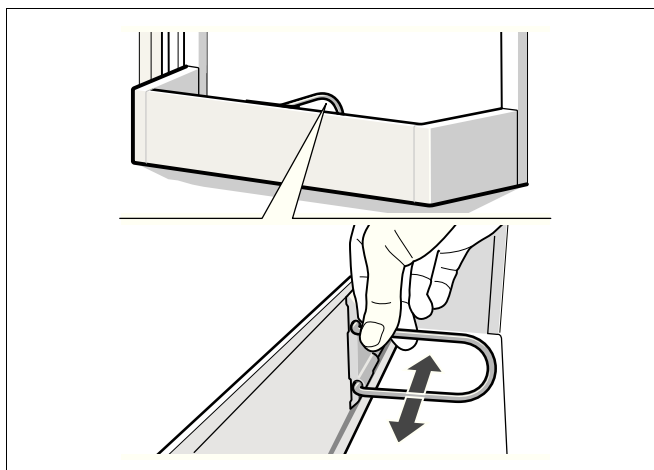


Se è necessario utilizzare un recipiente Gastronorm di un'altra dimensione, è possibile modificare le posizioni dei supporti.

## Vassoio per servire



## Fermabottiglie



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

## Il vano a 0 °C

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

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

## Cassetti a 0 °C

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

## Cassetto umidità

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

## Non sono idonei per la conservazione:

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

## Tenere presente all'acquisto di alimenti:

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

## Tempi di conservazione (a 0 °C)

### A seconda della qualità iniziale

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

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

pesce tagliato in tranci  
grandi, pietanze pronte              fino a 15 giorni

salsiccia affumicata  
o salmistrata, cavoli                  fino a 20 giorni

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



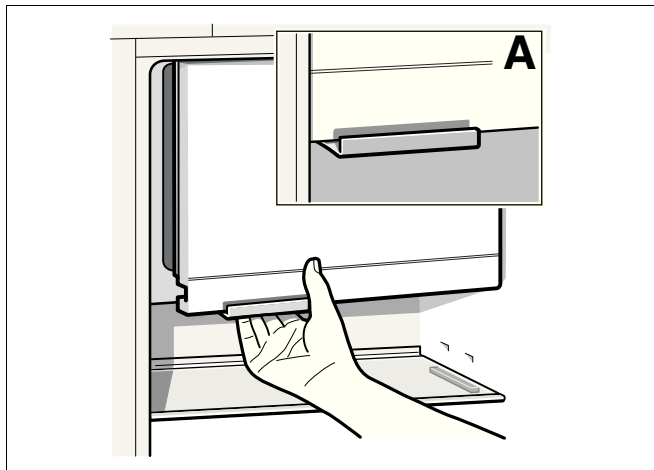
## Il congelatore

### Usare il congelatore

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

#### Note

- Dalla maniglia **A** si riconosce se la porta del congelatore è chiusa correttamente.
- La porta del congelatore si chiude con uno scatto percettibile.
- Se la porta è aperta gli alimenti surgelati si scongelano. Il congelatore si ricopre con uno spesso strato di ghiaccio. Inoltre: spreco di energia a causa di alto consumo di corrente elettrica!

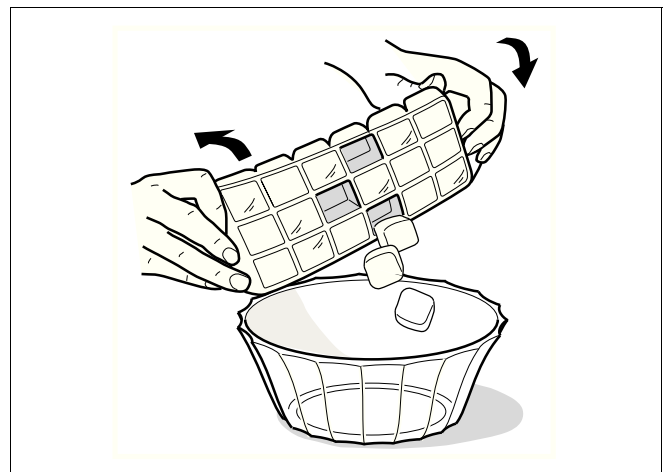


## Conservare alimenti surgelati e preparare ghiaccio

### Tenere presente già all'acquisto di alimenti surgelati:

- Controllare che la confezione non sia danneggiata.
- Controllare la data di scadenza.
- La temperatura nell'espositore-congelatore di vendita deve essere inferiore a  $-18^{\circ}\text{C}$ . Altrimenti la durata di conservazione diventa più breve.
- Acquistare per ultimi gli alimenti surgelati. Portarli a casa al più presto, bene avvolti in carta di giornale o in una borsa termica.
- A casa conservare immediatamente gli alimenti surgelati nel congelatore. Chiudere correttamente la porta del congelatore. Consumare gli alimenti surgelati prima della data di scadenza.
- Non congelare nuovamente gli alimenti scongelati. Eccezione: se con questi alimenti si prepara una pietanza pronta (mediante cottura o arrosto), questa può essere di nuovo congelata.

### Produzione di cubetti di ghiaccio



Riempire la vaschetta del ghiaccio per  $\frac{3}{4}$  con acqua e deporla sul fondo del congelatore. Staccare la vaschetta del ghiaccio eventualmente attaccata solo con un oggetto non acuminato (manico di cucchiaio).

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

---

## Congelamento di alimenti freschi

---

### Congelare in proprio alimenti

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

#### Sono adatti per il congelamento:

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

#### Non sono adatti per il congelamento:

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

#### Scottare verdura e frutta

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

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

---

## Congelare alimenti

---

Utilizzare per il congelamento solo alimenti freschi ed integri.

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

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

### Max. capacità di congelamento

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

#### Per il corretto confezionamento:

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

#### Per il confezionamento sono adatti:

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

#### Non sono idonei per il confezionamento:

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

#### Per la chiusura sono adatti:

anelli di gomma, clip di plastica, fili per legare, nastri adesivi resistenti al freddo e simili. I sacchetti ed i fogli tubolari di polietilene possono essere saldati con un saldatore per fogli di plastica.

### Durata di conservazione dei surgelati

Dipende dal tipo di alimento. A temperatura media:

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

---

## Congelamento rapido

---

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

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

Le quantità di alimenti più piccole possono essere congelate senza congelamento rapido.

### Accendere e spegnere

Premere il pulsante rapido **2**.

Quando il congelamento rapido è inserito il pulsante è acceso.

Dopo 15 ore il congelamento rapido si disinserisce automaticamente.

### Note

Con il congelamento rapido del frigo inserito,

- maggiori sono i rumori di funzionamento.
- viene raffreddato maggiormente anche il frigorifero.

---

## Scongelamento dei prodotti congelati

---

Secondo il tipo e lo scopo d'uso, è possibile scegliere fra le seguenti possibilità:

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

### Avvertenza

Non congelare di nuovo gli alimenti parzialmente e completamente scongelati. Essi possono essere di nuovo congelati solo dopo avere preparato con essi (mediante qualsiasi tipo di cottura) cibi pronti.

Non utilizzare più interamente la durata max. di conservazione.

---

## Spegnere l'apparecchio

---

Premere l'interruttore principale **6**. Il gruppo refrigerante e l'illuminazione interna si spengono.

### Mettere fuori servizio l'apparecchio

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

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

## Sbrinare il congelatore

Il congelatore non si sbrina automaticamente, poiché gli alimenti surgelati non devono scongelarsi. Uno strato di ghiaccio nel congelatore riduce il passaggio del freddo agli alimenti ed aumenta il consumo di energia elettrica. Eliminare regolarmente lo strato di brina.

### Attenzione

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

### Procedere come segue:

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

### Mezzi ausiliari di sbrinamento

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

### Avviso!

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

### Per gli spray sbrinatori osservare quanto segue:

- Gli spray sbrinatori possono rilasciare gas infiammabili.
- Gli spray sbrinatori possono contenere solventi o propellenti dannosi per le resine dell'apparecchio.
- Gli spray sbrinatori essere nocivi per la salute.

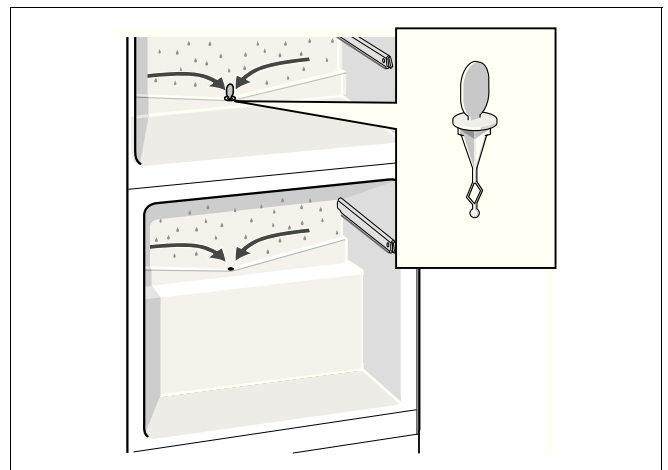
Rispettare le istruzioni del produttore.

### Il vano frigorifero ed il vano a 0° si sbrinano automaticamente

Durante il funzionamento del refrigeratore, sulla parete posteriore nel frigorifero si formano goccioline d'acqua o brina, ciò è determinato dal funzionamento. Non è necessario raschiare lo strato di brina o asciugare le goccioline d'acqua. La parete posteriore si sbrina automaticamente. L'acqua di sbrinamento defluisce, attraverso i convogliatori e il foro di scarico, verso la vaschetta di evaporazione dell'apparecchio.

### Nota

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



## Pulizia dell'apparecchio

### Attenzione!

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

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

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

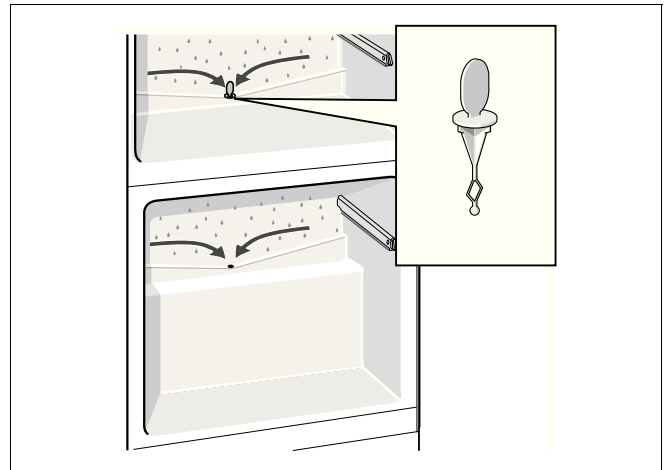
Procedere come segue:

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

### Note

Affinché l'acqua di sbrinamento possa defluire liberamente, pulire regolarmente i convogliatori ed il foro di scarico utilizzando bastoncini cotonati o simili. Il convogliatore superiore dell'acqua di sbrinamento, può essere estratto per facilitarne la pulizia.

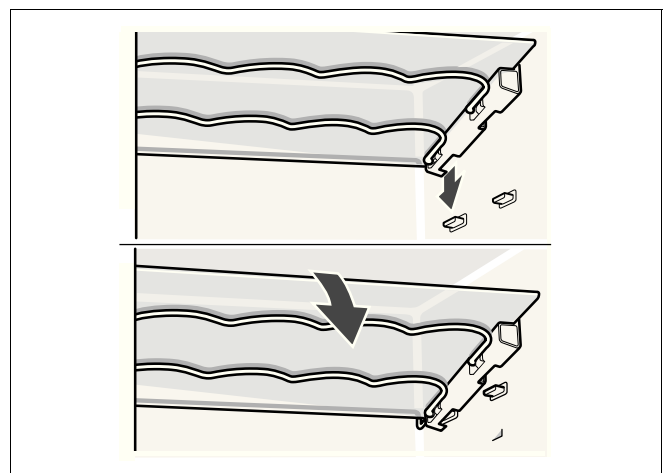
Il tappo di chiusura del foro di drenaggio del frigorifero, per motivi tecnici di funzionalità, deve essere ricollocato nella sua sede al termine delle attività di pulizia.



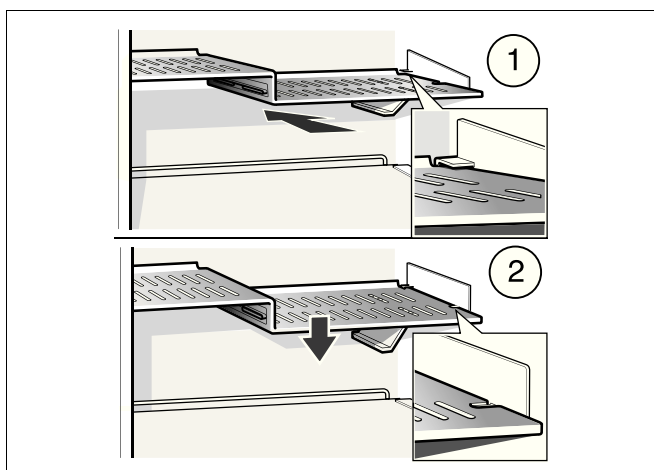
### Pulire gli elementi in dotazione all'apparecchio

Per permettere la pulizia, è possibile rimuovere tutti i componenti estraibili del frigorifero. (Vedi capitolo «Dotazione del frigorifero».)

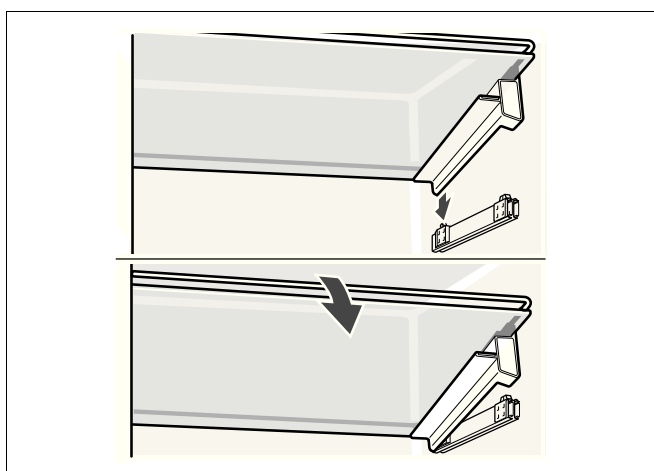
### Ripiano in vetro



## Ripiano a gradini



## Ripiano estraibile in vetro

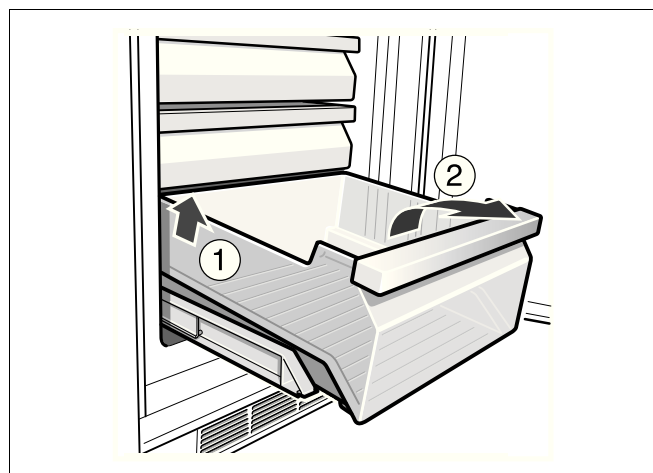


Appoggiare dietro il ripiano di vetro, inserirlo ed arrestarlo avanti premendo il ripiano in basso.

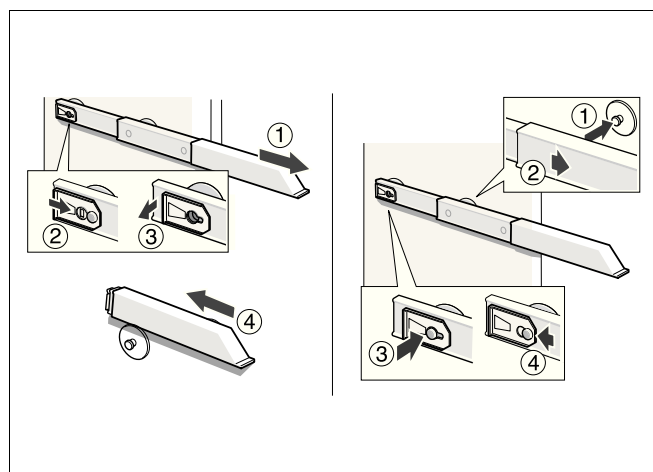
## Rimozione dei cassetti

Inclinare i cassetti in avanti ed estrarli.

Per riposizionare il cassetto appoggiarli anteriormente sulle guide e spingerli nell'apparecchio. Il cassetto si aggancia automaticamente spingendolo nell'apparecchio.



## Rimozione delle guida scorrevole



1. Rimuovere la guida scorrevole.
2. Spingere di dispositivo di blocco nel senso indicato dalla freccia.
3. Sganciare dal perno posto posteriormente la guida scorrevole ed estrarla.
4. Richiudere la guida scorrevole, spingerla all'interno sopra il perno posteriore ed incastrarla.

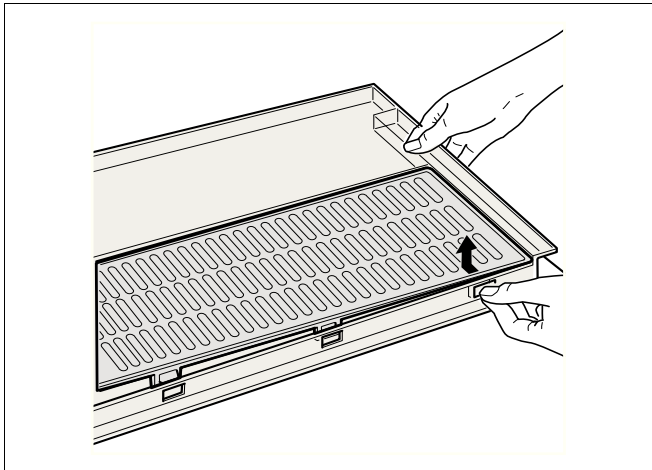
### Montare la guida scorrevole

1. Appoggiare la guida scorrevole completamente allungata sul perno anteriore.
2. Per incastrarla nel suo alloggiamento, tirare la guida scorrevole leggermente in avanti.
3. Innestare la guida scorrevole nel perno posteriore.
4. Spingere il fermo verso il fondo.

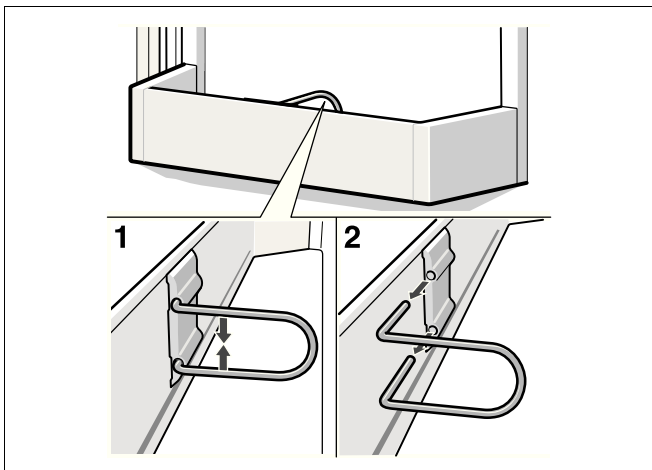
### Rimozione del filtro umidità

Il filtro posto sopra al cassetto con tasso fisso di umidità, può essere estratto per la pulizia. A tal fine estrarre prima il cassetto, poi rimuovere il filtro.

Sollevare il coperchio del filtro, ed estrarre il filtro. Lavare in acqua tiepida. Lasciare asciugare e rimontare.

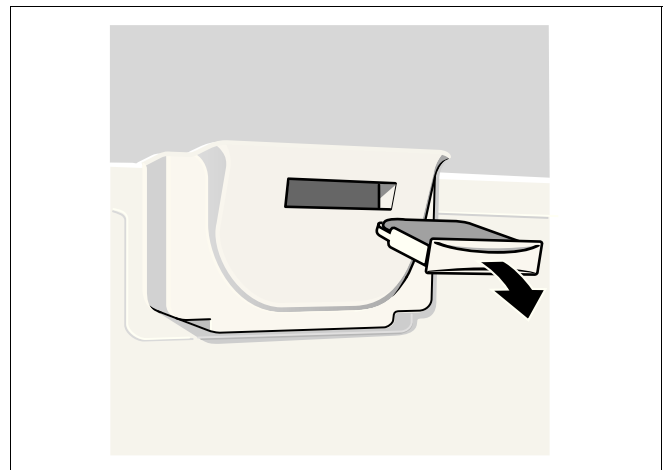


### Estrarre il fermabottiglie



### Nel caso che si avvertano odori sgradevoli:

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore principale **6**.
- Estrarre tutti gli alimenti dall'apparecchio.
- Pulire il vano interno. (Vedi capitolo «Pulire l'apparecchio».)
- Pulire tutte le confezioni.
- Per impedire la formazione di odore, confezionare ermeticamente gli alimenti che emanano forte odore.
- Accendere di nuovo l'apparecchio.
- Sistemare gli alimenti.
- Dopo 24 ore controllare se si è di nuovo sviluppato odore.
- Sostituire il filtro odori. Il filtro anti-odori si trova dietro al cassetto a 0 °C superiore. Per i filtri di ricambio rivolgersi al corrispondente Servizio di Assistenza autorizzato.



---

## illuminazione (LED)

---

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

### Prudenza! Illuminazione (LED)

Fascio di luce laser della classe 1M (norma IEC 60825). Non guardare con strumenti ottici direttamente nel raggio. Pericolo di lesioni agli occhi!

Riparazioni a questa illuminazione deve essere eseguite solo dal Servizio Assistenza Clienti o da tecnici specializzati.

---

## Risparmiare energia

---

- Installare l'apparecchio in un ambiente asciutto ventilabile. L'apparecchio non deve essere esposto direttamente al sole o vicino ad una fonte di calore (per es. calorifero, stufa). Altrimenti usare un pannello isolante.
- Lasciare raffreddare gli alimenti e le bevande caldi prima di introdurli nell'apparecchio.
- Per scongelare i surgelati, metterli nel frigorifero. Si utilizza così il freddo dell'alimento congelato per raffreddare gli alimenti nel frigorifero.
- Aprire la porta dell'apparecchio il tempo più breve possibile.
- Uno strato di ghiaccio nel congelatore riduce il passaggio del freddo agli alimenti ed aumenta il consumo di energia elettrica. In caso di formazione di brina, sbrinare l'apparecchio.
- Attenzione che la porta del congelatore sia chiusa correttamente.
- Per contenere i consumi di energia elettrica, pulire frequentemente le griglie di passaggio dell'aria con un aspirapolvere o un pennello.

---

## Rumori di funzionamento

---

### Rumori normali

**Ronzio** – il gruppo frigorifero è in funzione.

**Rumori di gorgoglio, scroscio o ronzio** – il refrigerante scorre attraverso i tubi.

**Scatto** – il motore si accende o si spegne.

### Evitare i rumori

#### L'apparecchio non è livellato

Mettere in bolla il vano d'incasso con una livella. Regolare le viti dei piedini posti nella nicchia o interporre degli spessori.

#### Cassetti, cesti o ripiani traballano o sono incastrati

Controllare le parti estraibili ed eventualmente inserirle di nuovo correttamente.

#### Contenitori si toccano

Allontanare un poco le bottiglie o i contenitori.



## Eliminare piccoli guasti

### Prima di rivolgersi all'assistenza clienti:

Controllare se l'inconveniente può essere eliminato seguendo le istruzioni nella tabella qui sotto.

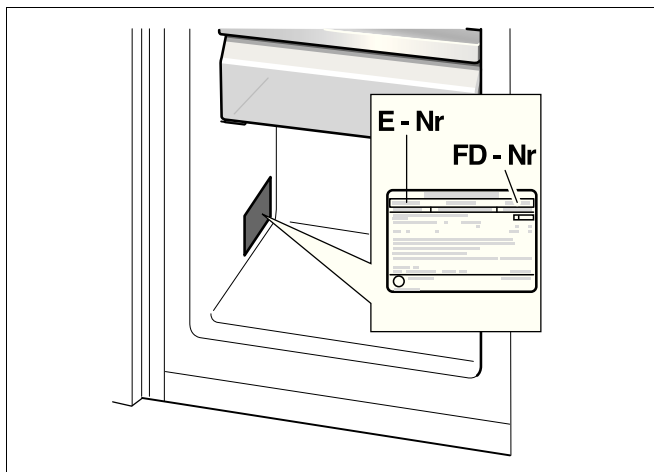
L'intervento del Servizio Assistenza Clienti in caso di corretto funzionamento del prodotto, è a carico del consumatore.

Guasto	Causa possibile	Rimedio
La temperatura si discosta notevolmente dalle impostazioni iniziali.		In alcuni casi basta spegnere l'apparecchio per 5 minuti.  Se la temperatura è troppo <b>alta</b> , controllare dopo qualche ora se vi è stata una normalizzazione della temperatura.  Se la temperatura è troppo <b>bassa</b> , ricontrollare la temperatura il giorno seguente.
Tutte le spie spente.	Interruzione dell'energia elettrica; è scattato il dispositivo elettrico di sicurezza; la spina d'alimentazione non è inserita correttamente.	Controllare se vi è energia elettrica, il dispositivo elettrico di sicurezza deve essere inserito.
Il fondo del vano frigorifero è bagnato.	I convogliatori dell'acqua di sbrinamento o il tubo di scarico dell'acqua di sbrinamento sono otturati.	Pulire i convogliatori dell'acqua di sbrinamento e il tubo di scarico (vedi capitolo «Pulizia dell'apparecchio»).
La temperatura nel frigorifero è troppo bassa.	La temperatura è regolata su valori troppo bassi.	Regolare una temperatura più alta.
Il frigorifero si accende sempre più spesso e più a lungo.	Le griglie del passaggio dell'aria sono ostruite.	Liberare le aperture.
Il frigorifero non ha potenza refrigerante.	L'apparecchio è spento.	Premere l'interruttore principale <b>6</b> .
	Interruzione di corrente; il dispositivo elettrico di sicurezza è scattato; la spina di alimentazione non è inserita bene.	Controllare se vi è energia elettrica e controllare il dispositivo elettrico di sicurezza.
L'apparecchio non raffredda, le spie della temperatura e l'illuminazione interna sono accese.	Il programma «dimostrativo» è attivo.	Mantenere premuto il pulsante alarm <b>1</b> per 10 secondi, finché non viene emesso un segnale acustico di conferma.  Dopo qualche tempo controllare se l'apparecchio raffredda.
	L'illuminazione con il LED è guasta.	Vedi capitolo «Illuminazione (LED)».
L'illuminazione interna non funziona.	La porta è rimasta troppo tempo aperta. L'illuminazione si spegne solo dopo ca. 10 min.	L'illuminazione si riaccende chiudendo e riaprendo la porta.
	Frequente apertura della porta dell'apparecchio.	Non aprire inutilmente la porta.
Le spie che indicano la temperatura lampeggiano.	Sono stati introdotti molti alimenti.	Attivare la funzione super-congelamento prima di introdurre i cibi.
	Guasto – nel congelatore la temperatura è troppo alta!	Vedi capitolo «Segnale acustico».
Viene emesso un segnale acustico, la spia temperatura 4 lampeggia.	<b>Pericolo per gli alimenti!</b>	

Guasto	Causa possibile	Rimedio
La temperatura nel vano a 0 °C è troppo fredda o calda.	L'impostazione selezionata è tarata troppo alta o bassa (per es. in caso di gelo nel vano a 0 °C).	<p>La temperatura nel vano a 0 °C può essere aumentata o diminuita di 2 unità. Se la barra luminosa è in corrispondenza del numero 4, il vano a zero gradi avrà una temperatura intorno a 0 °C.</p> <p>Le cifre delle spie d'indicazione temperatura non corrispondono alle temperature nel vano a 0°.</p> <p>Grado 2 – regolazione della temperatura più fredda Grado 8 – regolazione della temperatura più calda</p> <p>Premere il pulsante <b>2</b> per 3 secondi, finché non si sente un segnale acustico a bip, le spie d'indicazione temperatura <b>4</b> sfarfallano. Tramite il pulsante <b>3</b>, variare le impostazioni.</p> <p>Trascorso un minuto la temperatura impostata viene memorizzata.</p>

## Servizio Assistenza Clienti

Trovare un Servizio Assistenza Clienti nelle vicinanze nell'elenco dei centri di assistenza o nell'elenco telefonico. Indicate al Servizio Assistenza Clienti autorizzato la sigla del prodotto (E-Nr.) e il numero di fabbricazione (FD-Nr.) dell'apparecchio.



Trovate questi dati sulla targhetta d'identificazione.

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

Aanwijzingen over de afvoer .....	92	De verskoelruimte .....	102
Veiligheidsbepalingen en waarschuwingen ...	92	Het vriesvak .....	103
Apparaat opstellen .....	94	Diepvrieswaren opslaan en ijsblokjes maken .	103
Apparaat aansluiten .....	94	Verse levensmiddelen invriezen .....	104
Kennismaking met het apparaat .....	95	Levensmiddelen invriezen .....	104
Bedieningspaneel .....	96	Snelvriezen .....	105
Let op de omgevingstemperatuur .....	97	Ontdooien van diepvrieswaren .....	105
Inschakelen van het apparaat .....	97	Uitschakelen van het apparaat .....	105
Instellen van de temperatuur .....	98	Ontdooien van de diepvriesruimte .....	106
Deuralarmsignaal .....	98	Schoonmaken van het apparaat .....	107
Snelkoelen .....	98	Luchtjes .....	109
Levensmiddelen inruimen .....	99	Verlichting (LED) .....	110
Nuttige inhoud .....	99	Energie besparen .....	110
De koelruimte .....	99	Bedrijfsgeluiden .....	110
Uitvoering van de koelruimte .....	100	Kleine storingen zelf verhelpen .....	111
		Service dienst .....	112

### Afvoeren van de verpakking van uw nieuwe apparaat

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

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

### Afvoer van het oude apparaat

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

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

### Waarschuwing

Bij afgedankte apparaten

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

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

### Voordat u het apparaat in gebruik neemt

Lees de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift nauwkeurig door.

U vindt daarin belangrijke informatie over plaatsing, gebruik en onderhoud van het apparaat.

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

### Technische veiligheid

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

#### Bij beschadiging

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

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

Per 8 g koelmiddel moet de ruimte minimaal 1 m<sup>3</sup> groot zijn. De hoeveelheid koelmiddel in uw apparaat vindt u op het typeplaatje aan de binnenkant van het apparaat.

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

## Bij het gebruik

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

- Diepvrieswaren nadat u ze uit de diepvriesruimte hebt gehaald, nooit onmiddellijk in de mond nemen.

**Kans op verbranding!**

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

**Kans op verbranding!**

## Kinderen in het huishouden

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

## Algemene bepalingen

Het apparaat is geschikt

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

Het apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik.

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

Het koelcircuit is op dichtheid gecontroleerd.

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

---

## Apparaat opstellen

---

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

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

---

## Apparaat aansluiten

---

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

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

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

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

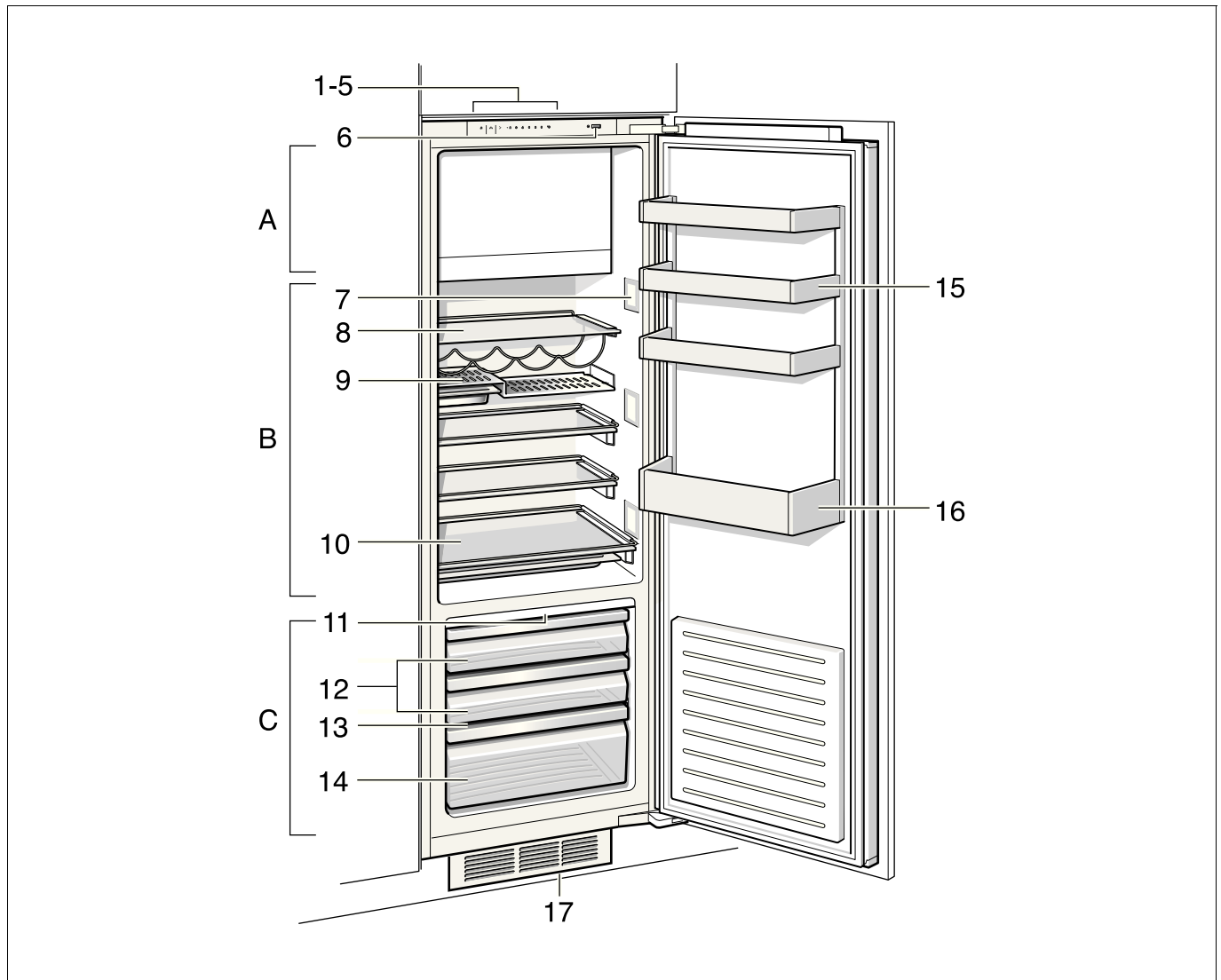
### **Waarschuwing!**

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

## Kennismaking met het apparaat

Deze gebruiksaanwijzing is op meer dan één type van toepassing.

Kleine afwijkingen in de afbeeldingen zijn mogelijk.



1-5 Bedieningspaneel

6 Hoofdschakelaar

7 Verlichting (LED)

8 Glasplaat

9 Getrapt legplateau met gastronom-schalen

10 Uittrekbare glasplaat met serveerschaal

11 Verlichting van de laden

12 Verskoelladen

13 Vochtfilter

14 Vochtlade

15 Voorraadvak in de deur

16 Vak voor grote flessen

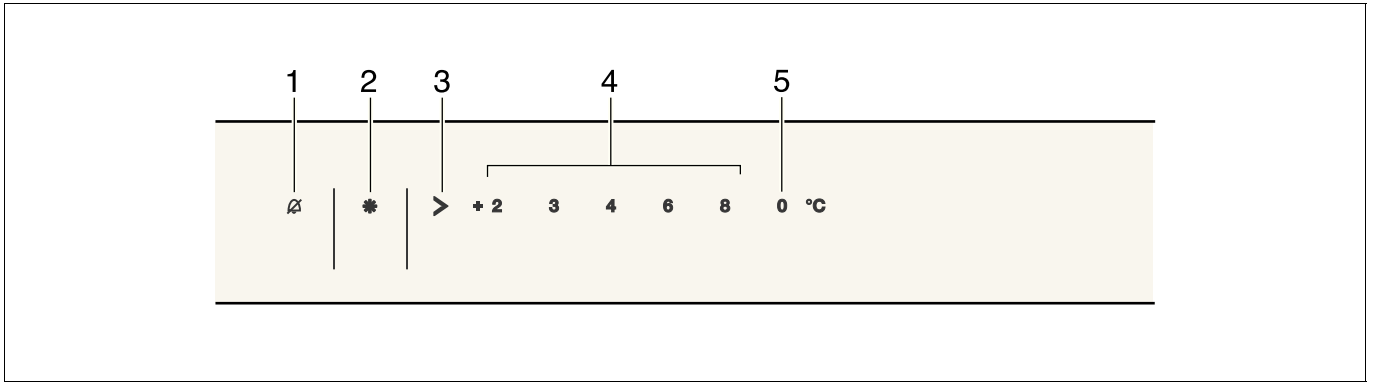
17 Be- en ontluchttingsopening  
(voorbeeld van een uitvoering)

A Het vriesvak

B Koelruimte

C Verskoelruimte

## Bedieningspaneel



### 1 Alarmtoets

Om het alarmsignaal uit te schakelen.

### 2 Sneltoets

Om de functies snelkoelen (koelruimte) of snelvriezen (vriesruimte) in te schakelen.

### 3 Temperatuurinsteltoets koelruimte

Met de toets wordt de temperatuur van de koelruimte ingesteld.

### 4 Temperatuurindicatie koelruimte

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

### 5 Bedrijfsindicatie

De bedrijfsindicatie brandt als het apparaat in gebruik is.



---

## Let op de omgevingstemperatuur

---

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

U vindt de klimaatklasse op het typeplaatje links onderaan in de koelruimte.

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

## Beluchting

De verwarmde lucht moet ongehinderd afgevoerd kunnen worden **17**. Anders moet de koelmachine meer presteren. Waardoor het energieverbruik toeneemt. Daarom: be- en ontluuchtingsopening nooit afdekken of versperren!

---

## Inschakelen van het apparaat

---

Het apparaat met hoofdschakelaar **6** inschakelen.

Er is een alarmsignaal te horen en de alarmtoets **1** knippert.

Door de alarmtoets **1** in te drukken wordt het alarmsignaal uitgeschakeld.

De alarmtoets brandt en de temperatuurindicaties knipperen tot de ingestelde temperaturen in het apparaat zijn bereikt.

De binnenverlichting in de koelruimte brandt bij geopende deur.

## Aanwijzingen bij het gebruik

- De temperatuur in de diepvriesruimte is afhankelijk van de temperatuur in de kelderruimte. Warmere temperaturen in de koelruimte veroorzaken ook warmere temperaturen in het vriesvak.
- Terwijl de koelmachine loopt, vormen zich dooiwaterdruppels of een laagje rijp op de achterwand van de koelruimte. Dit is normaal. U hoeft de dooiwaterdruppels niet af te wassen of de rijp af te schrapen. De achterwand wordt automatisch ontdooid. Het dooiwater loopt via de dooiwatergootjes en het afvoergaatje naar het verdampingsgedeelte van het apparaat.

---

## Instellen van de temperatuur

---

### Koelruimte

(van +2 °C tot +8 °C)

Temperatuur-insteltoets **3** net zo vaak indrukken tot de gewenste temperatuur in de koelruimte is ingesteld. De laatst ingestelde waarde wordt in het geheugen opgeslagen.

De ingestelde temperatuur wordt op indicatie **4** aangegeven.

Wij raden een instelling van +4 °C aan.

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

### Verskoelruimte

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

---

## Deuralarmsignaal

---

### Deuralarmsignaal uit te schakelen

Door indrukken van de alarmtoets **1** wordt het alarmsignaal uitgeschakeld.

Het deur alarmsignaal wordt automatisch ingeschakeld als de deur van het apparaat langer dan een minuut openstaat.

---

### Snelkoelen

---

Tijdens het snelkoelen wordt de koelruimte ca. 15 uur lang zo koud mogelijk gekoeld. Hierna wordt automatisch omgeschakeld naar de vóór het snelkoelen ingestelde temperatuur.

Het snelkoelsysteem inschakelen bijv.:

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

#### In- en uitschakelen

Toets Snel **2** indrukken.

De toets brandt als het superkoelsysteem is ingeschakeld.

#### Attentie

Als het snekoelsysteem is ingeschakeld,

- kunnen de bedrijfsgeluiden toenemen.
- dan wordt ook de vriesruimte sterker gekoeld.

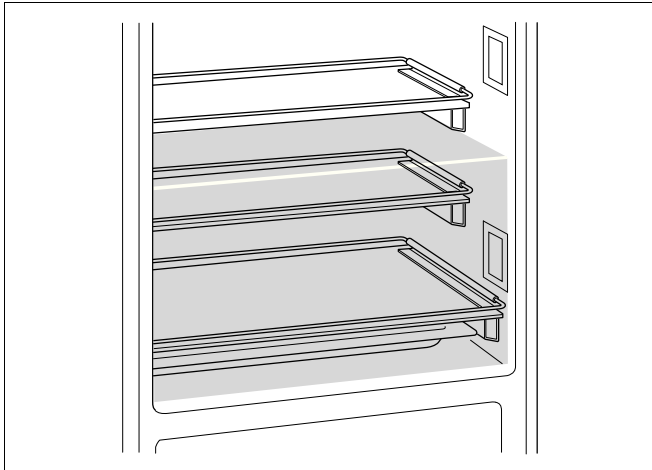
---

## Levensmiddelen inruimen

---

### Let op de koudezones in de koelruimte!

Door de luchtcirculatie in de koelruimte verschillende koudezones:



- De koudste zones bevinden zich aan de achterwand, op de uittrekbare glasplaten en in de serveerschaal.

#### Attentie!

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

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

#### Attentie!

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

### Attentie bij het inruimen

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

### Wij adviseren u de levensmiddelen als volgt in te ruimen:

- in het **vriesvak**: diepvrieswaren, ijsblokjes, consumptie-ijs.
- **Op de legroosters/plateaus** in de koelruimte: brood en banket, klaargemaakte gerechten, koudegevoelig fruit en groente
- **In de verskoelruimte**: zuivelproducten, vlees en worst
- **In de vochtlade**: groente, sla en fruit
- In de **deur** (van boven naar beneden): boter, kaas, eieren, tubes, flesjes, grote flessen, melk en pakken met vruchtensap

---

## Nuttige inhoud

---

De gegevens bij de nuttige inhoud vindt u op het typeplaatje in uw apparaat.

---

## De koelruimte

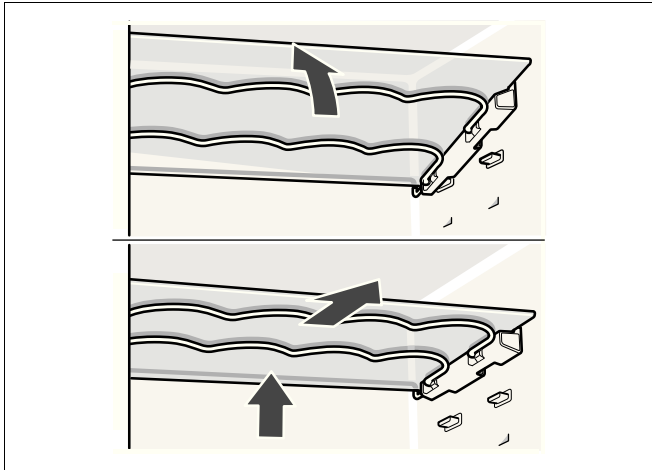
---

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

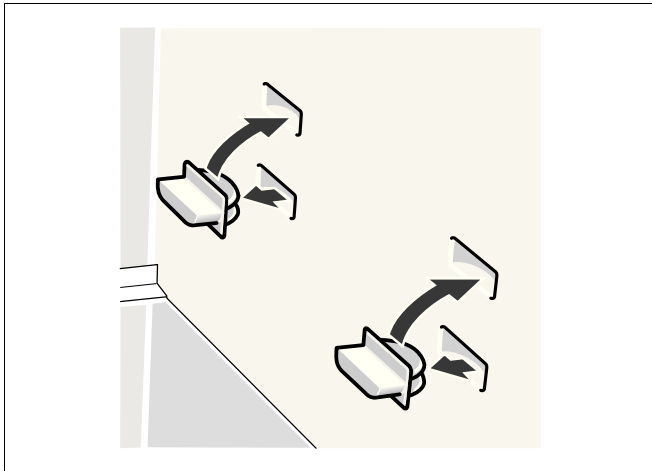
De koelruimte is de ideale bewaarplaats voor klaargemaakte gerechten, brood en banket, conserven, gecondenseerde melk, harde kaas, koudegevoelig fruit en groente en voor zidvruchten.

## Uitvoering van de koelruimte

### Glasplaat



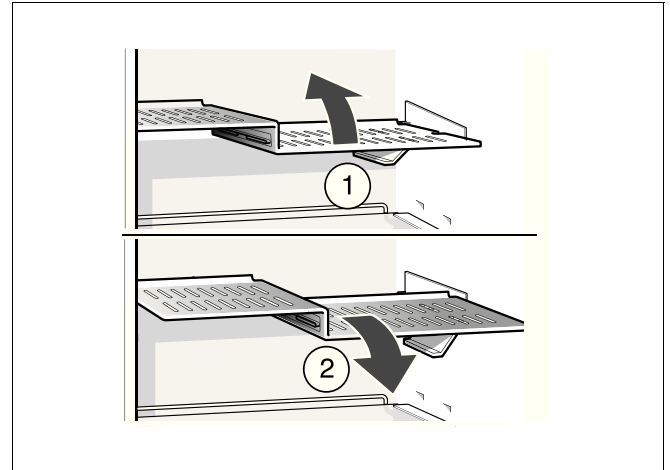
De glasplaat om eruit te halen schuin naar boven trekken en eruit halen.



De positie van de glasplaat kan gewijzigd worden door de stopjes te verzetten.

### Getrapt legplateau

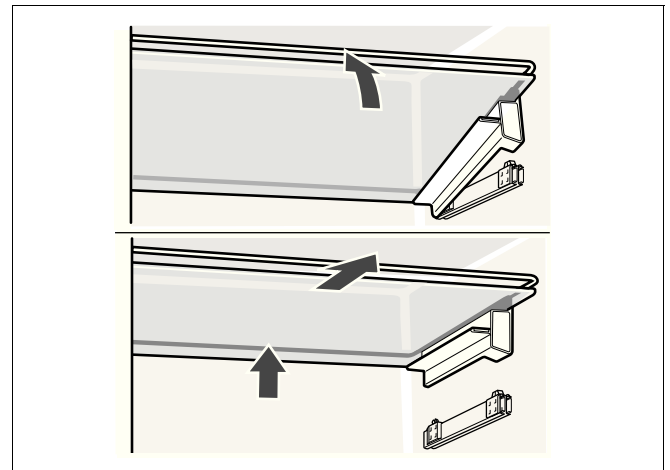
Het getrapt legplateau kan er pas uitgehaald worden als eerst de gastronom-schalen eruit gehaald worden.



Getrapt legplateau iets optillen, naar voren trekken, laten zakken en zijdelings eruit zwenken.

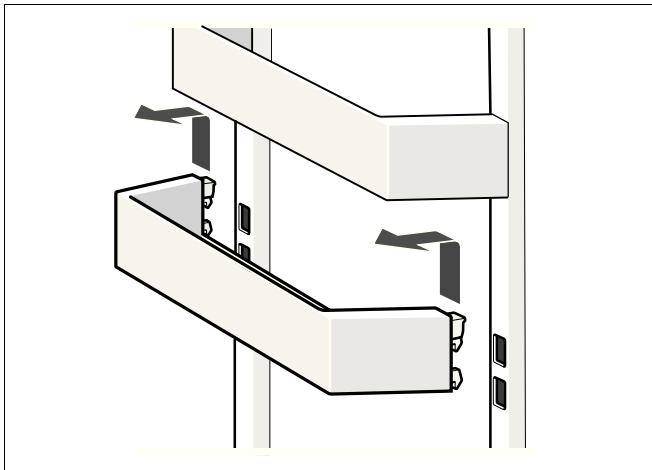
### Uittrekbaar glasplateau

De uittrekbare glasplaat kan er pas uit gehaald worden als eerst de serveerschaal eruit gehaald wordt.



Glasplaat aan de voorkant uit de vergrendeling trekken en eruit halen.

## Vorraadvak in de deur

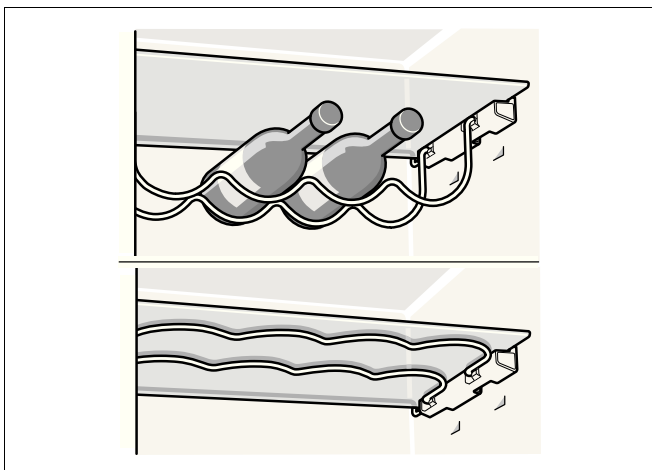


Vakken in de deur iets optillen en eruit halen.

## Speciale uitvoering

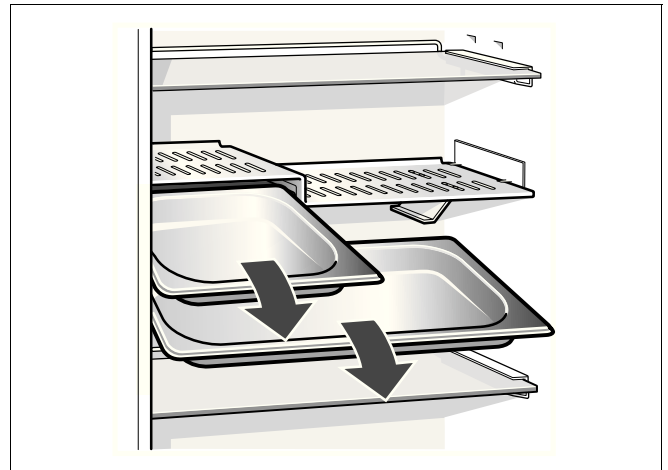
(niet bij alle modellen)

## Flessenrek

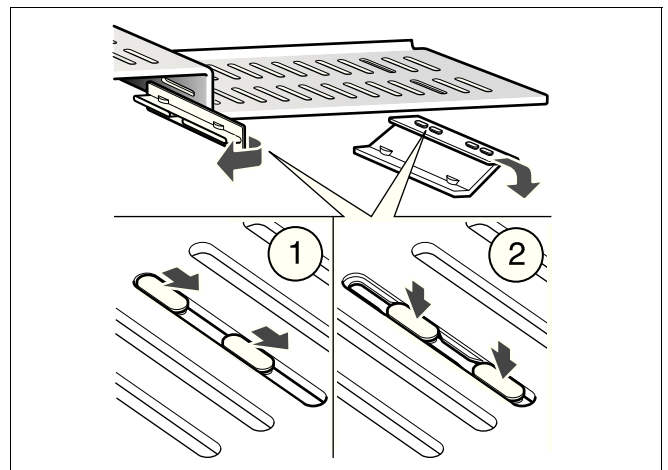


In de flessenrek kunnen flessen veilig worden bewaard. Als u plaats nodig hebt voor andere levensmiddelen, dan kunnen de metalen beugels naar boven geklapt worden.

## Gastronorm-schaal

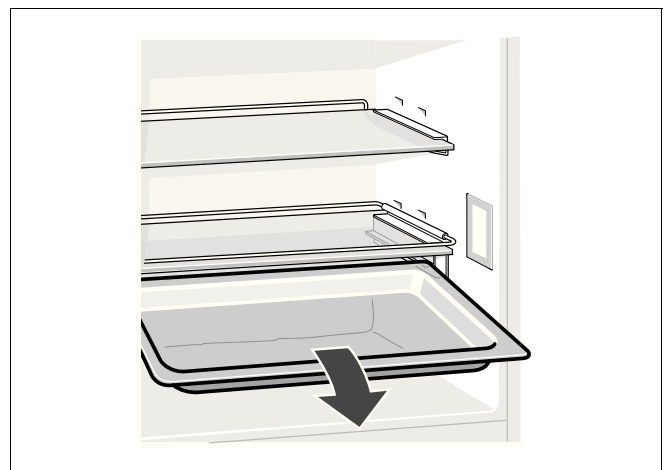


In de gastronorm-schaal kunnen gerechten worden opgeslagen en plaatsbesparend in de koelruimte worden ondergebracht.

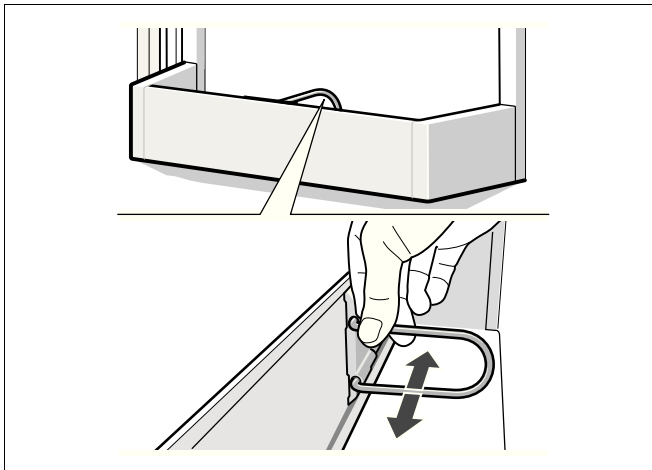


Als u een ander formaat gastronorm-schaal wilt gebruiken, dan kunnen de posities van de houders gewijzigd worden.

## Serveerschaal



## Flessenhouder



De flessenhouder voorkomt dat de flessen kantelen bij het openen en sluiten van de deur.

---

## De verskoelruimte

---

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

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

## Verskoelladen

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

## Vochtlade

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

## Niet geschikt voor „verskoelen“:

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

## Attentie bij het inkopen van levensmiddelen:

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

## Bewaartijden (bij 0 °C):

---

### Afhankelijk van de kwaliteit op het moment van inkoop

---

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

---

kleine stukjes vlees,  
braadworst, champignons,    max. 10 dagen  
sla, bladgroente

---

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

---

gerookte of gepekeld worst,  
kool    max. 20 dagen

---

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

---

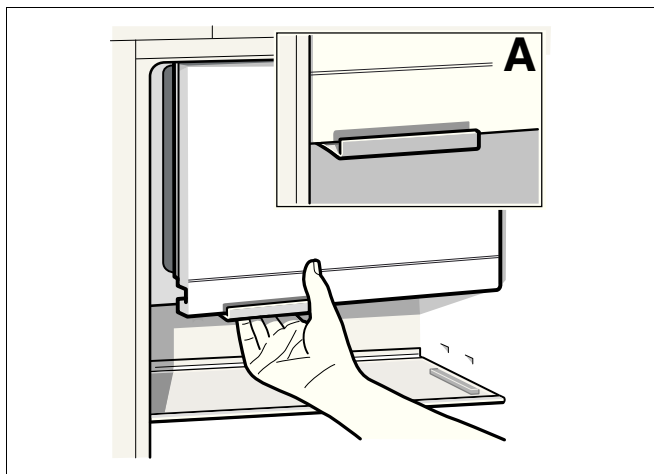
## Het vriesvak

### Gebruik van het vriesvak

- Voor het opslaan van diepvriesproducten.
- Om ijsblokjes te maken.
- Voor het invriezen van kleine hoeveelheden levensmiddelen.

#### Attentie

- Aan greep **A** kunt u zien of de deur van de diepvriesruimte goed gesloten is.
- De deur van het vriesvak sluit met een hoorbare klik.
- Bij een open deur ontdooien de diepvrieswaren. In het vriesvak vormt zich een dikke laag ijs. Bovendien: energieverspilling door te hoog stroomverbruik!

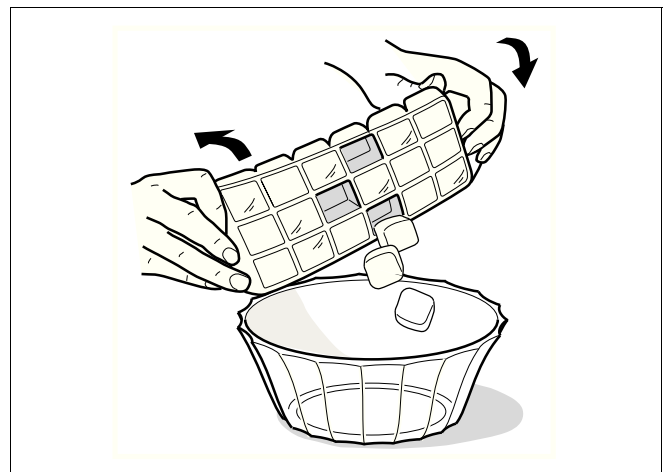


## Diepvrieswaren opslaan en ijsblokjes maken

#### Attentie bij het inkopen van diepvriesproducten:

- Let erop dat de verpakking niet beschadigd is.
- Controleer de houdbaarheidsdatum.
- In de winkel moet de temperatuur in de diepvrieskist  $-18^{\circ}\text{C}$  of kouder zijn. Zo niet, dan wordt de bewaartijd van de diepvriesproducten bekort.
- Koop de diepvriesproducten op het allerlaatste moment, breng ze in kranten gewikkeld of in een koeltas snel naar huis.
- Thuis de diepvriesproducten direct in het vriesvak leggen. Deur van het vriesvak zorgvuldig sluiten. De diepvriesproducten vóór de aangegeven houdbaarheidsdatum consumeren.
- Ontdooide levensmiddelen niet opnieuw invriezen. Uitzondering: als u de levensmiddelen door koken of braden tot een kant en klaar gerecht verwerkt, dan kunt u het opnieuw invriezen.

#### Ijsblokjes maken



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

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

### Levensmiddelen zelf invriezen

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

#### Geschikt om in te vriezen:

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

#### Niet geschikt om in te vriezen:

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

#### Blancheren van groente en fruit:

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

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

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

Gebruik uitsluitend verse levensmiddelen.

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

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

### Maximale invriescapaciteit

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

### Zo verpakt u op de juiste manier:

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

#### Voor verpakking geschikt:

kunststof-, polyetheen- en aluminiumfolie, diepvriesdozen. Deze producten zijn in de handel verkrijgbaar.

#### Voor verpakking niet geschikt:

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

#### Als sluiting geschikt:

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

### Bewaartijd van de diepvrieswaren

Afhankelijk van het soort levensmiddelen. Bij een gemiddelde temperatuur:

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



---

## Snelvriezen

---

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

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

Kleinere hoeveelheden levensmiddelen kunnen zonder snelvriezen worden ingevroren.

### In- en uitschakelen

Sneltoets **2** indrukken.

Is snelvriezen ingeschakeld, dan licht de toets op.

Het snelvriessysteem wordt na 15 uur automatisch uitgeschakeld.

#### Attentie

Als het snelvriezingsysteem is ingeschakeld,

- kunnen de bedrijfsgeluiden toenemen.
- dan wordt ook de koelruimte sterker gekoeld.

---

## Ontdooien van diepvrieswaren

---

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

- bij omgevingstemperatuur
- in de koelkast
- in de elektrische oven, met/zonder heteluchtventilator
- in de magnetron

#### Attentie

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

De maximale bewaartijd wordt hierdoor bekort.

---

## Uitschakelen van het apparaat

---

Hoofdschakelaar **6** indrukken.

Koelmachine en binnenverlichting worden uitgeschakeld.

### Buiten werking stellen van het apparaat

Als u het apparaat langere tijd niet gebruikt:

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

## Ontdooien van de diepvriesruimte

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

### Attentie

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

### U gaat als volgt te werk

1. Diepvrieswaren uit het vriesvak halen en op een koele plaats bewaren.
2. Uitschakelen van het apparaat.
3. Stekker uit het stopcontact trekken of de zekering losdraaien resp. uitschakelen.
4. Apparaat laten ontdooien.
5. Dooiwater afwissen en droogwrijven.
6. Apparaat weer inschakelen.
7. Diepvrieswaren er weer in leggen.

### Tips bij het ontdooien

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

### Waarschuwing!

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

### Attentie bij ontdooisprays:

- Ontdooisprays kunnen explosieve gassen ontwikkelen.
- Ontdooisprays kunnen drijfgassen bevatten of oplosmiddelen die kunststof beschadigen.
- Ontdooisprays kunnen schadelijk zijn voor de gezondheid.

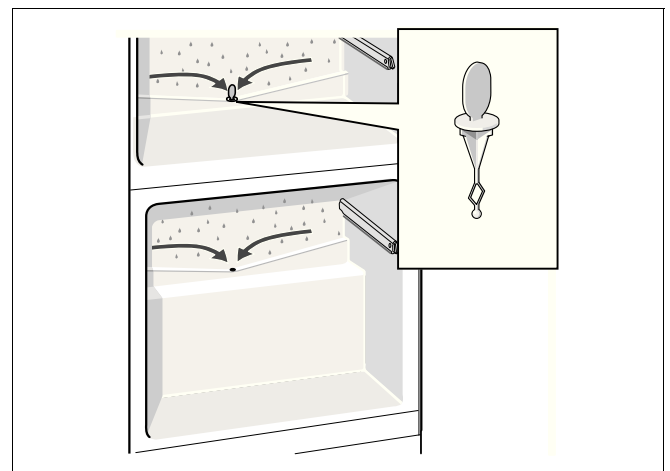
Let op de gegevens van de fabrikant op de verpakking.

### Koel- en verskoelruimte worden volautomatisch ontdooid

Terwijl de koelmachine loopt, vormen zich dooiwaterdruppels of een laagje rijp op de achterwand van de koelruimte. Dit is normaal. U hoeft de dooiwaterdruppels niet af te wassen of de rijp af te schrapen. De achterwand wordt automatisch ontdooid. Het dooiwater loopt via de dooiwatergootjes in het verdampingsgedeelte van het apparaat.

### Attentie!

Dooiwatergootjes en afvoergaatje schoonhouden zodat het dooiwater kan weglopen.



## Schoonmaken van het apparaat

### Attentie!

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

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

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

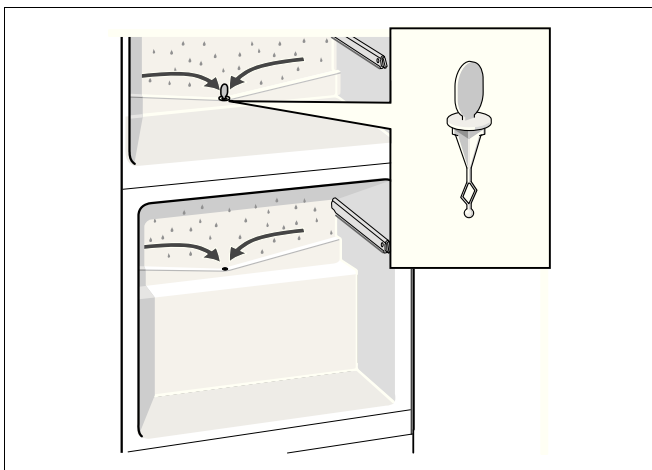
U gaat als volgt te werk:

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

### Attentie

Dooiwatgootjes en afvoergaatje regelmatig met een wattenstaafje of iets dergelijks schoonmaken zodat het dooiwater kan weglopen. Het bovenste dooiwatgootje kan eruit gehaald worden om schoon te maken.

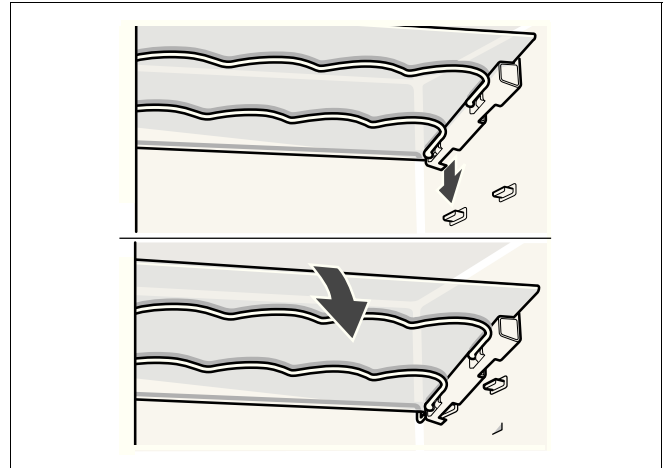
Het stopje in het afvoergaatje van de koelruimte moet er om technische redenen na het schoonmaken weer ingedrukt worden.



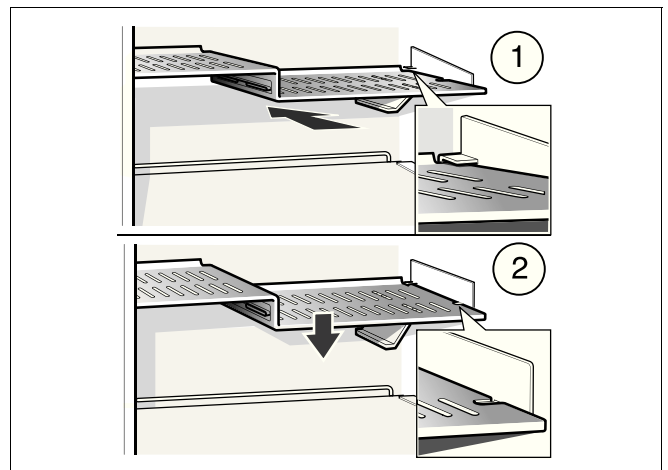
## Schoonmaken van het interieur

Om schoon te maken kunnen alle variabele delen van de koelruimte eruit gehaald worden. (Zie hoofdstuk „Uitvoering van de koelruimte“.)

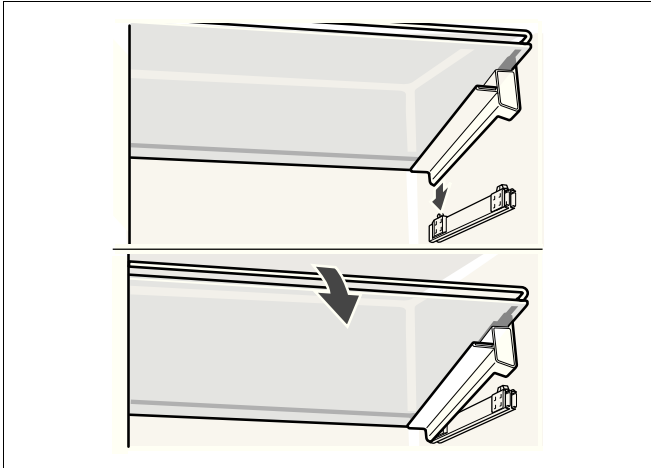
### Glasplaat



### Getrapt legplateau



## Uittrekbaar glasplateau

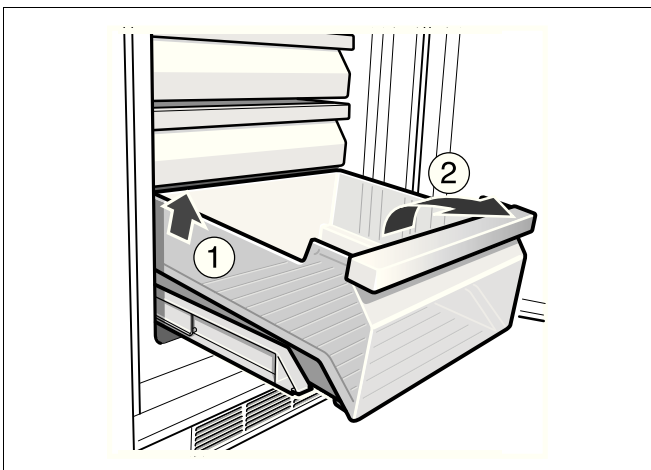


Glasplaat aan de achterkant erop leggen, erin steken en aan de voorkant vastklikken door de glasplaat naar beneden te drukken.

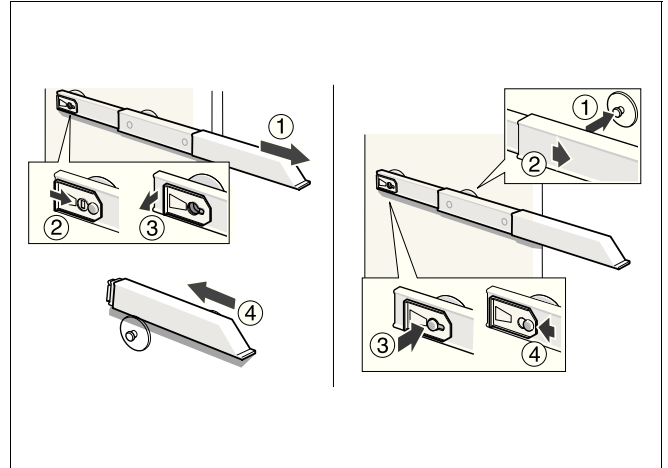
## Laden eruit halen

Laden iets naar voren kantelen en eruit halen.

Om erin te zetten: lade aan de voorkant op de uittrekbare rails zetten en in het apparaat schuiven. Door de lade in het apparaat te schuiven klikt deze vast.



## Uittrekbare rails eruit halen



1. Uittrekbare rails uittrekken.
2. Vergrendeling in de richting van de pijl schuiven.
3. Uittrekbare rails van de achterste pen losmaken.
4. Uittrekbare rails in elkaar schuiven, boven de achterste pen naar achteren schuiven en ontgrendelen.

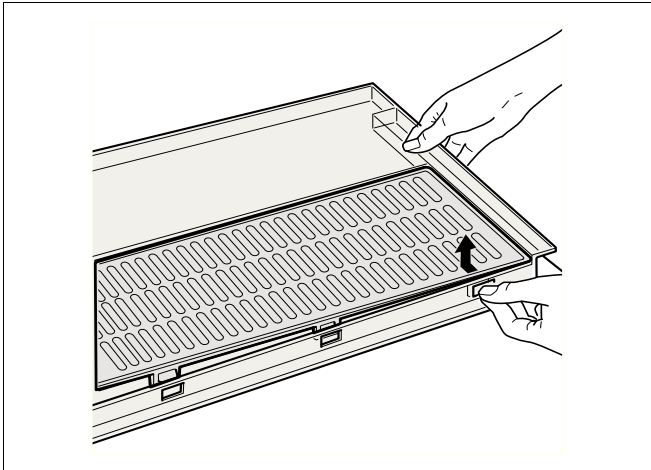
## Uittrekbare rails monteren

1. Uittrekbare rails in uitgetrokken toestand op de voorste pen zetten.
2. Uittrekbare rails om vast te klikken iets naar voren trekken.
3. Uittrekbare rails op de achterste pen erin zetten.
4. Vergrendeling naar achteren schuiven.

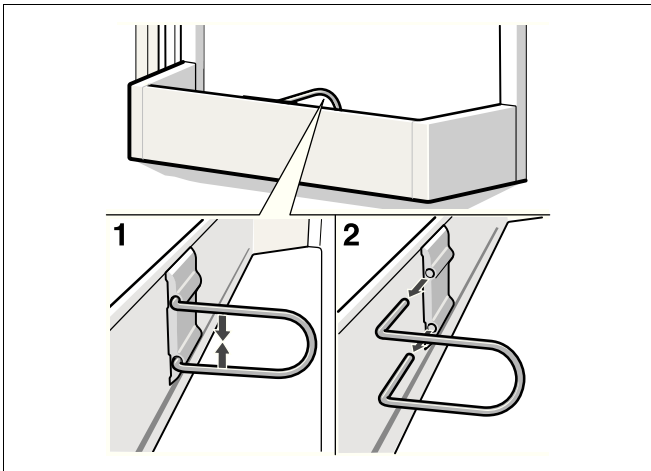
### Vochtfilter eruit halen

Het vochtfilter boven de vochtlade kan eruit gehaald worden om schoon te maken. Hiertoe eerst de vochtlade eruit halen en het vochtfilter eruit trekken.

De filterafdekking, eraf halen en het filter eruit halen. In lauw water schoonmaken. Laten drogen en weer in elkaar zetten.

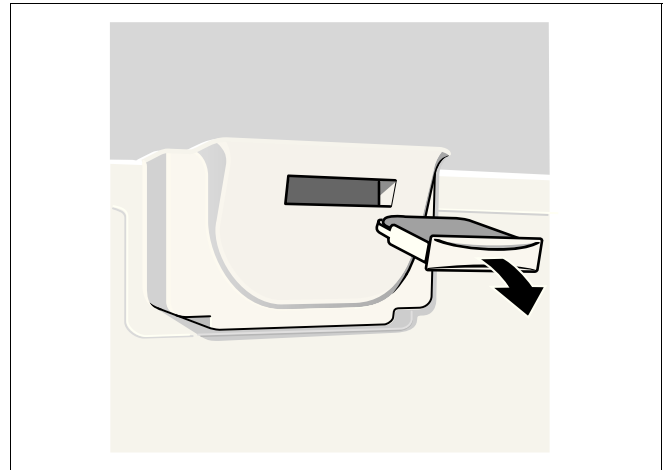


### Flessenhouder eruit halen



### Als u onaangename luchtjes ruikt:

- Apparaat met de hoofdschakelaar **6** uitschakelen.
- Alle levensmiddelen uit het apparaat halen.
- Binnenkant van de diepvriesruimte schoonmaken. (Zie hoofdstuk „Schoonmaken van het apparaat“.)
- Alle verpakkingen schoonmaken.
- Sterk ruikende levensmiddelen luchtdicht verpakken om luchtjes te voorkomen.
- Apparaat weer inschakelen.
- Levensmiddelen inruimen.
- Na 24 uur controleren of er opnieuw luchtjes zijn ontstaan.
- Het geurfilter vervangen. Het geurfilter bevindt zich achter de bovenste verskoellade. Reservefilters zijn bij de Servicedienst tegen meerprijs verkrijgbaar.



---

## Verlichting (LED)

---

Het apparaat is voorzien van een onderhoudsvrije LED verlichting.

### Voorzichtig! LED-verlichting

Laserstraling van de klasse 1M (norm IEC 60825). Niet met optische instrumenten direct in de straling kijken. Gevaar voor oogletsel!

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

---

## Energie besparen

---

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

---

## Bedrijfsgeluiden

---

### Heel normale geluiden

**Gebrom** – de koelmachine loopt.

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

**Geklik** – de motor wordt in- of uitgeschakeld.

### Voorkomen van geluiden

#### Het apparaat staat niet waterpas

De inbouw nis met behulp van een waterpas stellen. Gebruik hiervoor de schroefvoetjes van de nis of leg er iets onder.

#### Laden, manden of legroosters/-plateaus wiebelen of klemmen

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

#### Flessen of serviesgoed raken elkaar

De flessen of het serviesgoed los van elkaar zetten.

## Kleine storingen zelf verhelpen

### Alvorens de Servicedienst in te schakelen:

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

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

Storing	Eventuele oorzaak	Oplossing
De temperatuur wijkt erg af van de instelling.		In sommige gevallen is het voldoende om het apparaat gedurende 5 minuten uit te schakelen.  Als de temperatuur te <b>warm</b> is: na enkele uren controleren of de temperatuur de temperatuurinstelling genaderd is.  Als de temperatuur te <b>koud</b> is: de volgende dag de temperatuur nogmaals controleren.
Geen enkele indicatie brandt.	Stroomuitval; de zekering is uitgeschakeld; de stekker zit niet goed in het stopcontact.	Controleer of er stroom is. De zekering moet zijn ingeschakeld.
De bodem van de koelruimte is nat.	De dooiwatergootjes of het afvoerpijpje zijn verstopt.	Dooiwatergootjes en afvoerpijpje schoonmaken (zie hoofdstuk „Schoonmaken van het apparaat”).
De temperatuur in de koelruimte is te koud.	De temperatuur is te koud ingesteld.	Temperatuur warmer instellen.
De koelmachine wordt steeds vaker en langer ingeschakeld.	De be- en ontluuchttingsopening is afgedekt.	Afdekkingen verwijderen.
Het apparaat koelt niet.	Het apparaat is uitgeschakeld.  Stroomuitval; de zekering is uitgeschakeld; de stekker zit niet goed in het stopcontact.	Hoofdschakelaar indrukken <b>6</b> .  Controleer of er stroom is. Controleer de zekeringen.
Het apparaat koelt niet, temperatuurindicatie-lampjes en binnenverlichting branden.	Het presentatielicht is ingeschakeld.	Alarmtoets <b>1</b> gedurende 10 seconden ingedrukt houden tot een bevestigingssignaal te horen is.  Na een tijdje controleren of het apparaat koelt.
De binnenverlichting functioneert niet.	De LED verlichting is kapot.  De deur stond te lang open. De verlichting wordt na ca. 10 minuten uitgeschakeld.	Zie hoofdstuk „Verlichting (LED)”.  Na het sluiten en openen van de deur brandt de verlichting weer.
De temperatuurindicatie-lampjes 4 knipperen.	De deur van het apparaat werd te vaak geopend.  Er werden veel levensmiddelen ingeladen.	Deur niet onnodig openen.  Vóór het inladen het supervriessysteem inschakelen.
Een alarmsignaal is te horen, het temperatuurindicatie-lampje knippert.	Storing – in de diepvriesruimte is het te warm! <b>Gevaar voor de diepvrieswaren!</b>	Zie hoofdstuk „Alarmsignaal”.

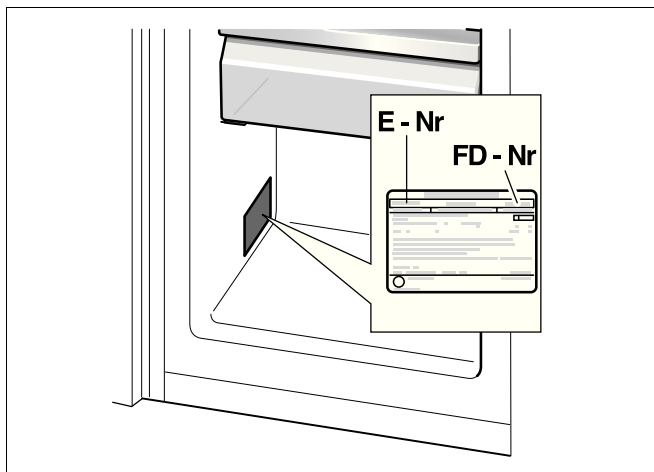
Storing	Eventuele oorzaak	Oplossing
<b>De temperatuur in de verskoelruimte is te koud of te warm.</b>	De vaste instelling is te hoog of te laag ingesteld (bijv. bij vorst in de verskoelruimte).	<p>De temperatuur in de verskoelruimte kan 2 standen warmer of kouder gewijzigd worden. Als de lichtbalk op stand 4 is ingesteld, heeft de verskoelruimte een temperatuur van rond de 0 °C.</p> <p>De cijfers bij de temperatuurindicatielampjes komen niet overeen met de temperaturen in de verskoelruimte.</p> <p>Stand 2 – koudste instelling Stand 8 – warmste instelling</p> <p>Toets <b>2</b> gedurende 3 seconden indrukken tot u een pieptoon hoort, de temperatuurindicatielampjes <b>4</b> knipperen. Met toets <b>3</b> de instelling wijzigen.</p> <p>Na een minuut wordt de ingestelde temperatuur opgeslagen.</p>

---

## Service dienst

---

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



U vindt deze gegevens op het typeplaatje.

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



**Gaggenau Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

D-81739 München

[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)



**GAGGENAU**

9000 521 758 (9001)  
de/en/fr/it/nl