

Gaggenau

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

# RB 289





de	Inhaltsverzeichnis	4
en	Table of contents	25
fr	Table de matières	46
it	Indice	67
nl	Inhoudsopgave	88

---

## de Inhaltsverzeichnis

---

Hinweise zur Entsorgung .....	5	Schnell-Gefrieren .....	17
Sicherheits- und Warnhinweise .....	5	Ausstattung des Gefrierraums .....	18
Gerät aufstellen .....	7	Gefriergut auftauen .....	18
Gerät anschließen .....	7	Gerät ausschalten .....	18
Gerät kennenlernen .....	8	Abtauen .....	19
Bedienblende .....	9	Gerät reinigen .....	19
Raumtemperatur beachten .....	10	Gerüche .....	21
Gerät einschalten .....	10	Beleuchtung (LED) .....	22
Warnton .....	11	Energie sparen .....	22
Lebensmittel einordnen .....	11	Betriebsgeräusche .....	22
Nutzzinhalt .....	12	Kleine Störungen selbst beheben .....	23
Der Kühlraum .....	12	Kundendienst .....	24
Schnell-Kühlen .....	12		
Ausstattung des Kühlraums .....	13		
Der Frischkühlraum .....	15		
Der Gefrierraum .....	15		
Gefrieren und Lagern .....	16		
FrISCHE Lebensmittel einfrieren .....	16		
Lebensmittel eingefrieren .....	17		


### 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 funktentstört nach EU-Richtlinie 2004/108/EC.

Der Kältekreislauf ist auf Dichtheit geprüft.

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

---

## 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.

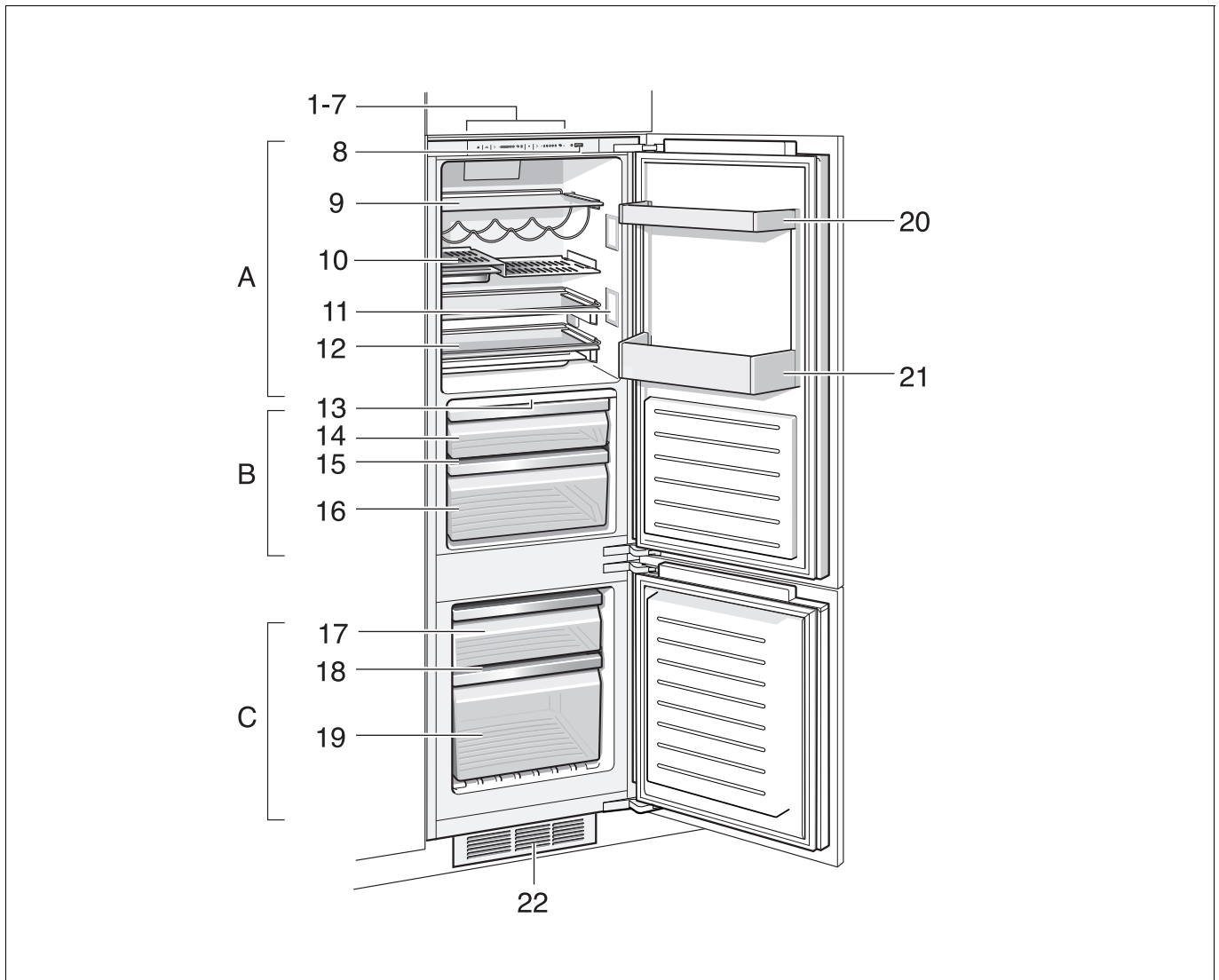
### **Warnung!**

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.



1-7 Bedienblende

8 Hauptschalter

9 Glasablage

10 Stufenablage mit Gastronorm-Behältern

11 Beleuchtung (LED)

12 Ausziehbare Glasablage mit Servierschale

13 Schubladenbeleuchtung

14 Frischkühlschubladen

15 Feuchtefilter

16 Feuchteschublade

17 Gefriergut-Schale (klein)

18 Glasablage

19 Gefriergut-Schale (groß)

20 Türablage

21 Türablage für große Flaschen

22 Be- und Entlüftungsöffnung (Ausführungsbeispiel)

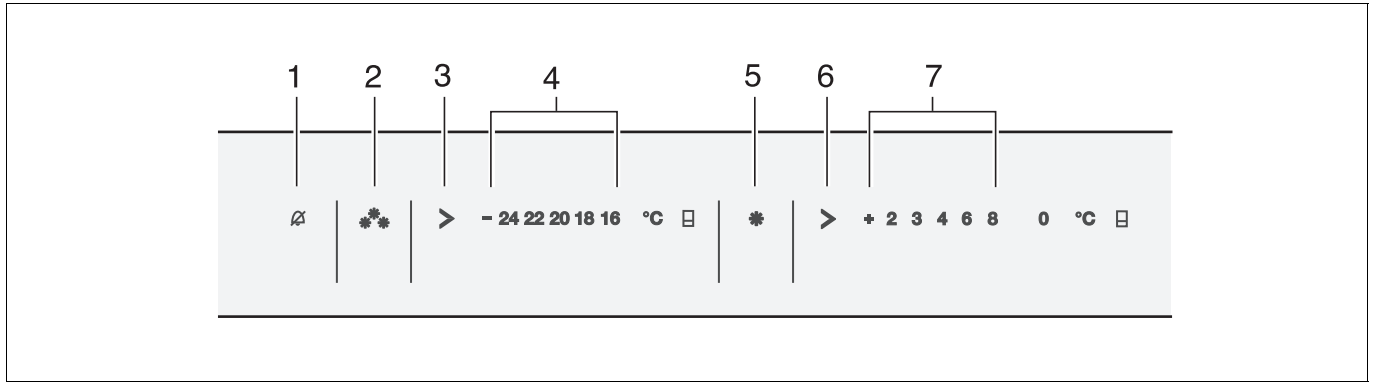
A Kühlraum

B Frischkühlraum

C Gefrierraum



# Bedienblende



## 1 Alarm-Taste

Dient zum Abschalten des Warntons.

## 2 Schnell-Taste Gefrierraum

Dient zum Ein- und Ausschalten des Schnell-Gefrierens.

## 3 Temperatur-Einstelltaste Gefrierraum

Mit der Taste wird die Temperatur des Gefrierraums eingestellt.

## 4 Temperaturanzeige Gefrierraum

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

## 5 Schnell-Taste Kühlraum

Dient zum Ein- und Ausschalten des Schnell-Kühlens.

## 6 Temperatur-Einstelltaste Kühlraum

Mit der Taste wird die Temperatur des Kühlraums eingestellt.

## 7 Temperaturanzeige Kühlraum

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

---

## 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 **22**. 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 **8** 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

- 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.
- Durch das vollautomatische Nofrost-System bleibt der Gefrier- und Kühlraum eisfrei. Ein Abtauen ist nicht notwendig.
- Die Stirnseiten des Gehäuses werden teilweise leicht beheizt, dies verhindert Schwitzwasserbildung im Bereich der Türdichtung.
- Sollte sich nach dem Schließen des Gefrierraums die Tür nicht sofort wieder öffnen lassen, warten Sie bitte zwei bis drei Minuten, bis sich der entstandene Unterdruck ausgeglichen hat.

## Warnton

### Warnton abschalten

Durch Drücken der Alarm-Taste **1**, schaltet der Warnton ab und die Anzeige wird neu in Bereitschaft gesetzt.

### Türwarnton

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

### Temperaturwarnton

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

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

### Antauwarnung

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

Die max. Lagerdauer nicht mehr voll nutzen.

### Temperaturwarnung

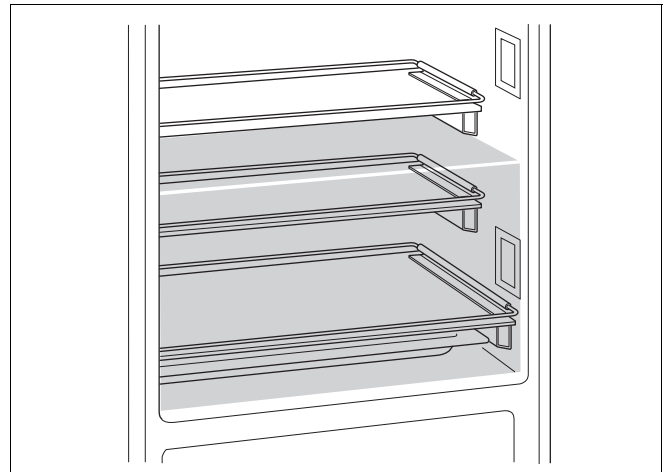
Ohne Gefahr für das Gefriergut kann sich der Warnton einschalten:

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

## Lebensmittel einordnen

### 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.

#### Hinweis

Vermeiden Sie Kontakt zwischen Lebensmitteln und Rückwand. Die Luftzirkulation wird sonst beeinträchtigt.

Lebensmittel oder Verpackungen könnten an der Rückwand festgefrieren.

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

- Auf den Ablagen im Kühlraum: Backwaren, fertige Speisen, Molkerei-Produkte, Fleisch und Wurst
- 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
- Im Gefrierraum: Tiefkühlkost, Eiswürfel, Speiseeis

---

## **Nutzzinhalt**

---

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.

---

## **Schnell-Kühlen**

---

Beim Schnell-Kühlen wird der Kühlraum ca. 6 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 **5** drücken.

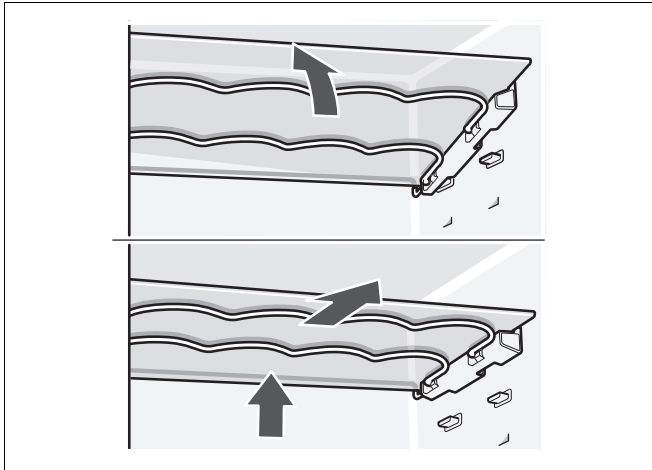
Die Taste leuchtet, wenn das Schnell-Kühlen eingeschaltet ist.

### **Hinweis**

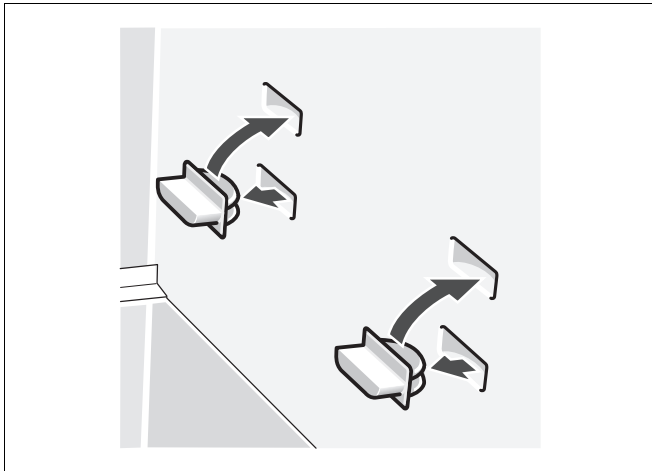
Ist das Schnell-Kühlen eingeschaltet, kann es zu erhöhten Betriebsgeräuschen kommen.

## Ausstattung des Kühlraums

### Glasablage



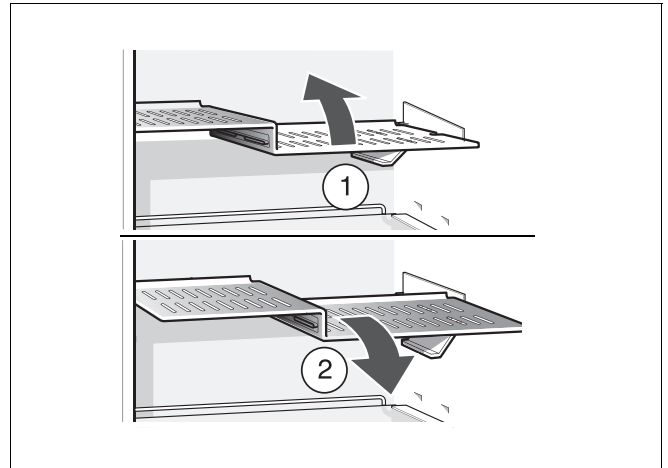
Die Glasablage zum Herausnehmen schräg nach oben ziehen und herausnehmen.



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

### Stufenablage

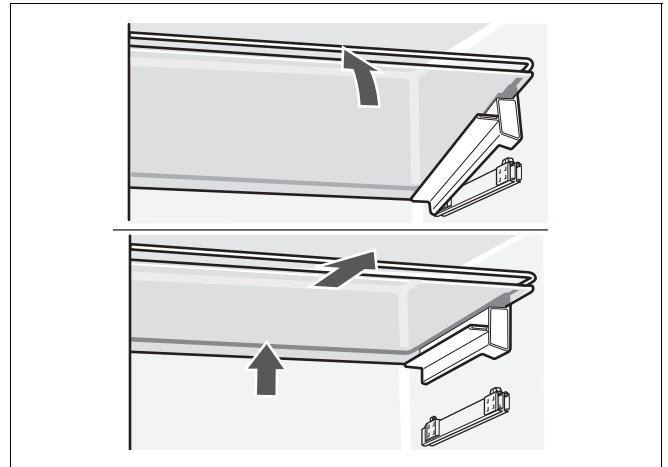
Bevor die Stufenablage herausgenommen werden kann, müssen zuerst die Gastronorm-Behälter entnommen werden.



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

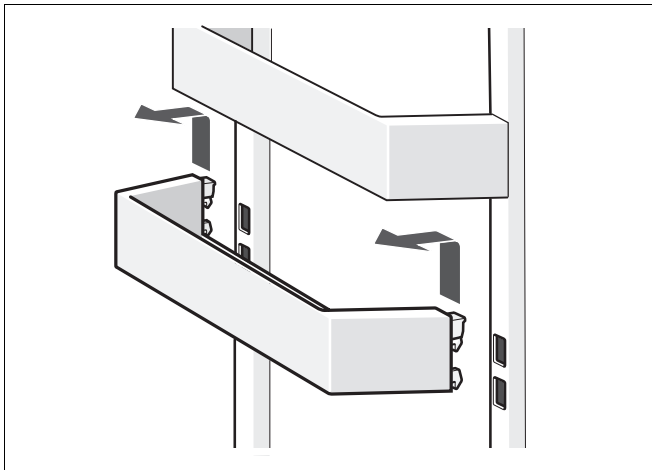
### Ausziehbare Glasablage

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



Glasablage vorne aus Verrasterung lösen und herausnehmen.

## Türablage

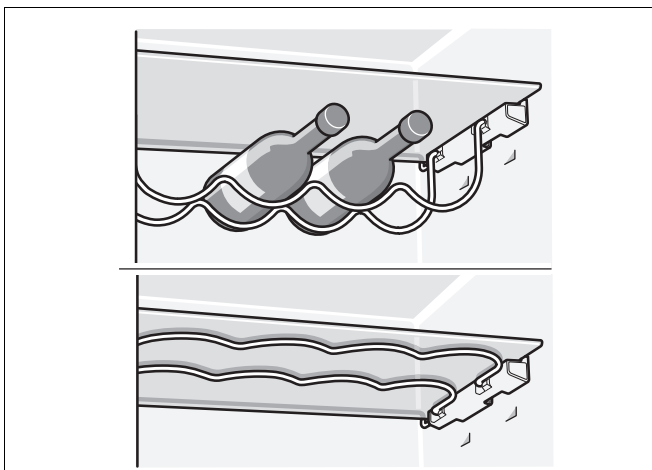


Türablage anheben und herausnehmen.

## Sonderausstattung

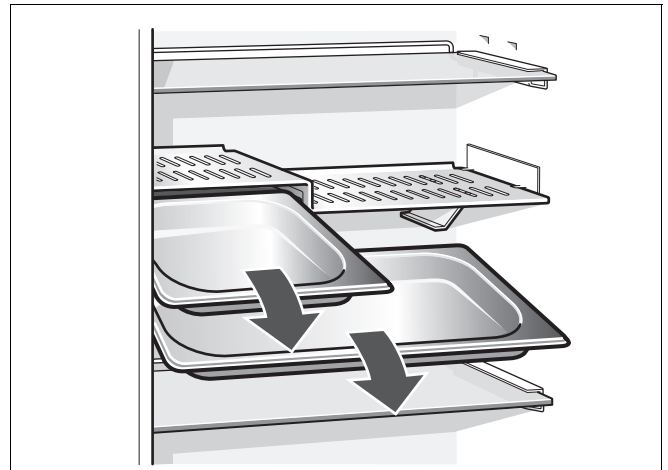
(nicht bei allen Modellen)

## Flaschenablage

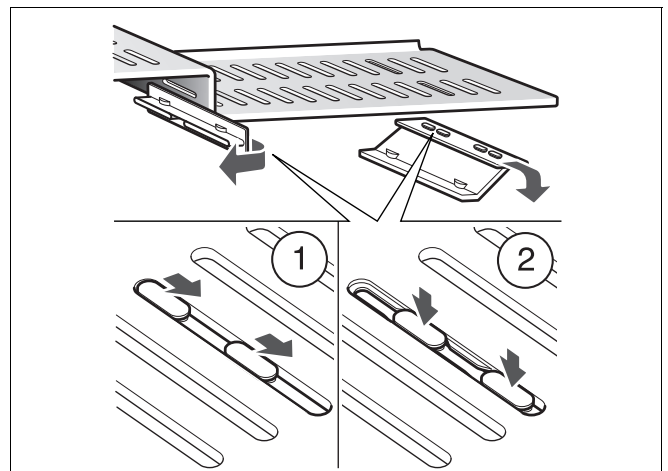


In der Flaschenablage können Flaschen sicher abgelegt werden. Wird der Platz für andere Lebensmittel benötigt, können die Metallbügel nach oben geklappt werden.

## Gastronorm-Behälter

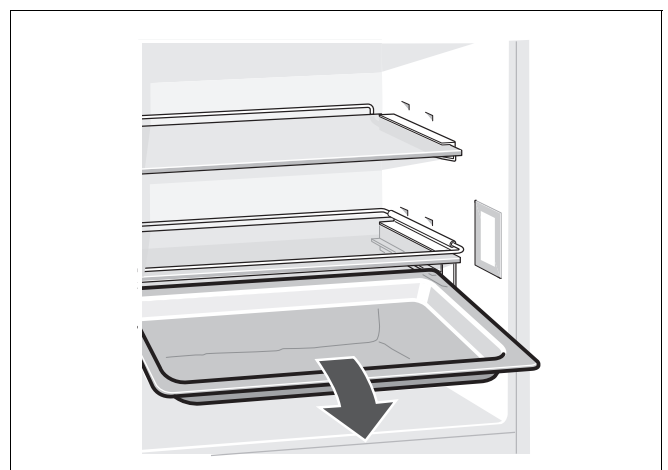


Im Gastronorm-Behälter können Speisen gelagert und platzsparend im Kühlraum untergebracht werden.

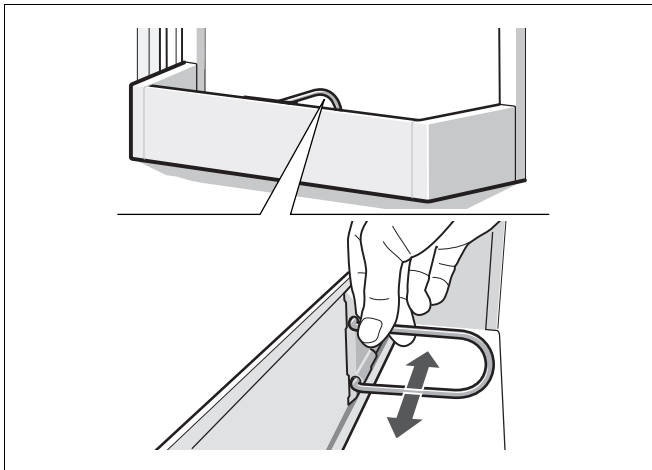


Wenn eine andere Größe eines Gastronorm-Behälters verwendet werden soll, können die Positionen der Halterungen verändert werden.

## 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 **A**.

## 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

---

---

## Der Gefrierraum

---

### Den Gerfrierraum verwenden

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

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

Ausserdem: Energieverschwendung durch hohen Stromverbrauch!

### Tiefkühlkost einkaufen

Verpackung darf nicht beschädigt sein.

Haltbarkeitsdatum beachten.

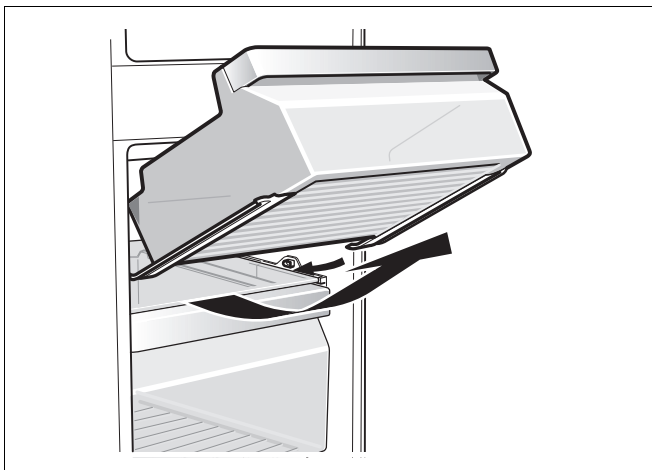
Temperatur in der Verkaufstruhe – 18 °C oder tiefer.

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

### Gefriergut lagern

Wichtig für einwandfreie Luftzirkulation im Gerät, Gefriergut-Schalen bis zum Anschlag einschieben.

Sind viele Lebensmittel unterzubringen, kann man die Lebensmittel direkt auf den Glasablagen und auf dem Gefrierraum-Boden stapeln. Dazu sämtliche Gefriergut-Schalen herausnehmen. Gefriergut-Schalen bis zum Anschlag herausziehen, vorne anheben und herausnehmen.



#### Hinweis

Zum Einsetzen der Gefriergut-Schale mit Auszugsschienen müssen die Schienen ausgezogen sein.

### 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.



---

## Lebensmittel eingefrieren

---

Verwenden Sie zum Einfrieren nur frische und einwandfreie Lebensmittel.

Einzufrierende nicht mit bereits gefrorenen Lebensmitteln in Berührung bringen.

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

### Max. Gefriervermögen

Angaben über 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. 2½ Tagen ab.

### Hinweis

Ist das Schnell-Gefrieren eingeschaltet, kann es zu erhöhten Betriebsgeräuschen kommen.

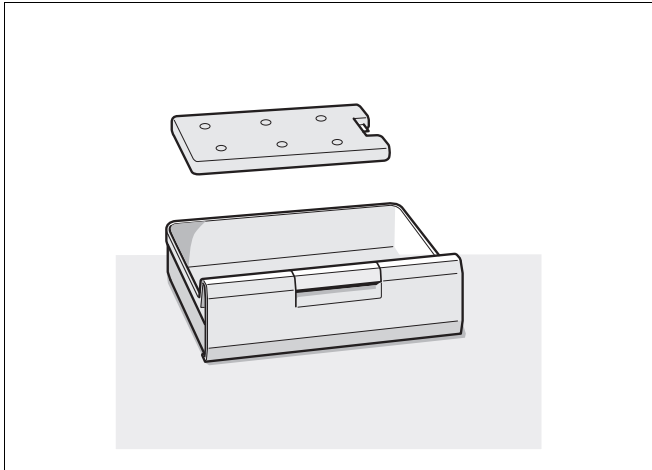
---

## Ausstattung des Gefrierraums

---

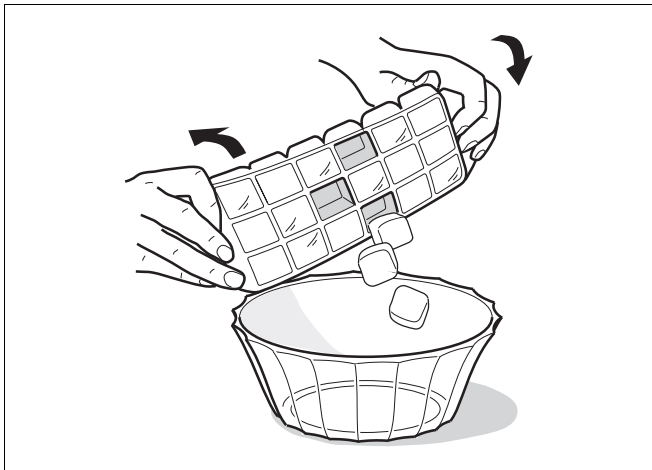
(nicht bei allen Modellen)

### Kälteakku



Der Kälteakku verzögert bei einem Stromausfall oder einer Störung die Erwärmung des eingelagerten Gefriergutes. Der Kälteakku kann auch zum vorübergehenden Kühlhalten von Lebensmitteln, z. B. in einer Küheltasche, herausgenommen werden.

### 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.

---

## 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 **8** 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.

## Abtauen

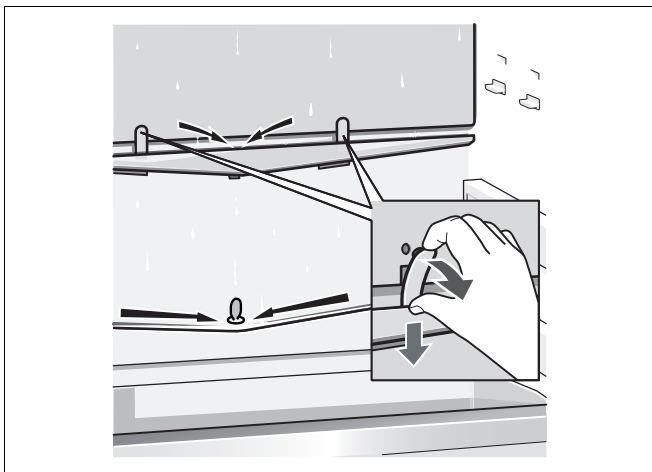
### Kühl- und Frischkühlraum

Das Abtauen wird automatisch ausgeführt.

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

#### Hinweis

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



### Gefrierraum

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

## Gerät reinigen

#### Achtung!

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

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

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

Gehen Sie wie folgt vor:

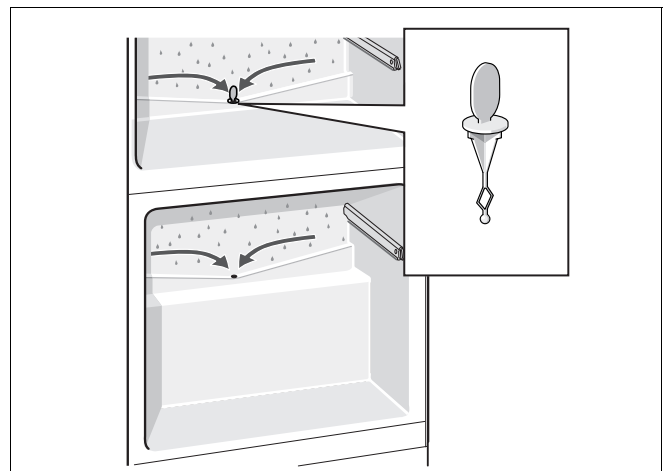
- Vor dem Reinigen Gerät ausschalten.
- Netzstecker ziehen oder Sicherung ausschalten!

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

#### Hinweise

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

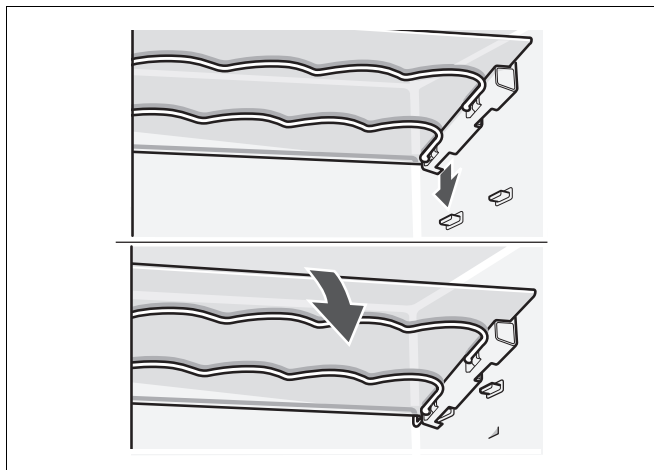
Der Stopfen im Ablaufloch des Kühlraums muss aus funktionstechnischen Gründen nach dem Reinigen wieder eingesteckt werden.



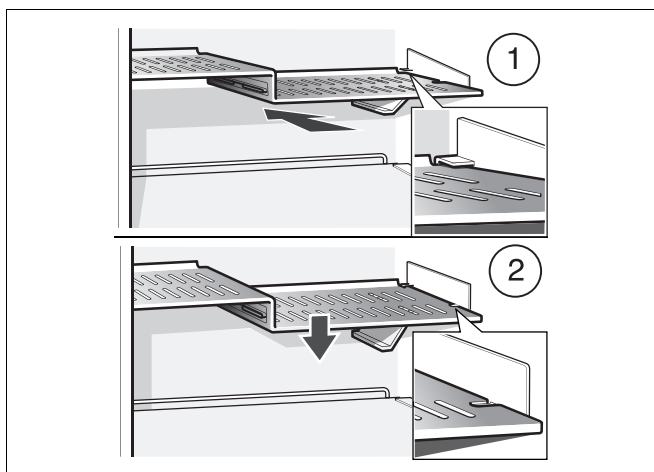
## Ausstattung reinigen

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

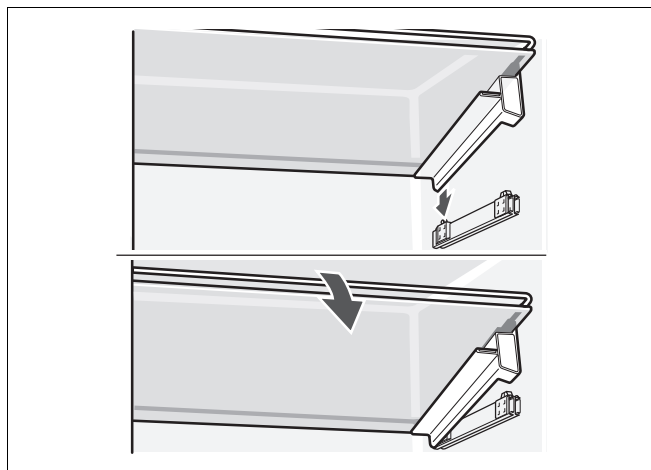
### Glasablage



### Stufenablage



### Ausziehbare Glasablage

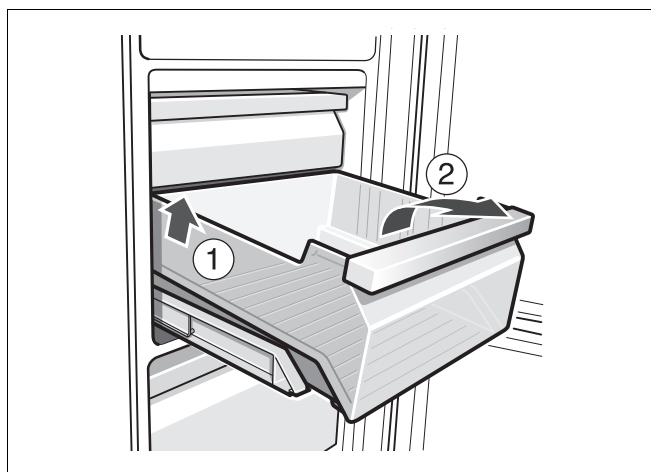


Glasablage hinten auflegen, einfädeln und vorne durch Niederdrücken der Ablage einrasten.

### Schubladen herausnehmen

Schubladen nach vorne neigen und herausnehmen.

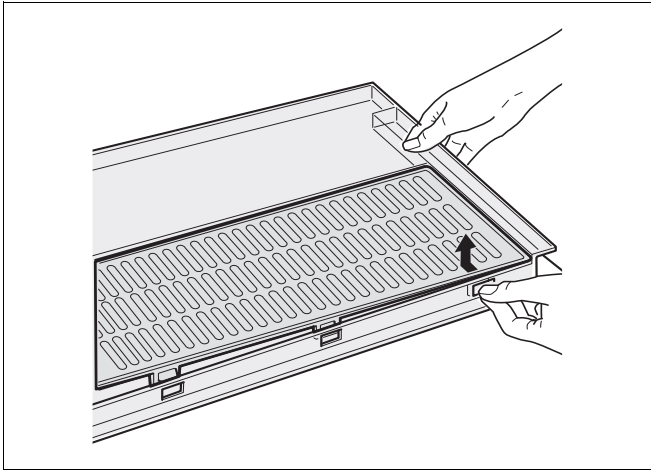
Zum Einsetzen Schublade vorne auf die Auszugsschienen aufsetzen und ins Gerät schieben. Die Schublade wird durch Einschieben ins Gerät eingerastet.



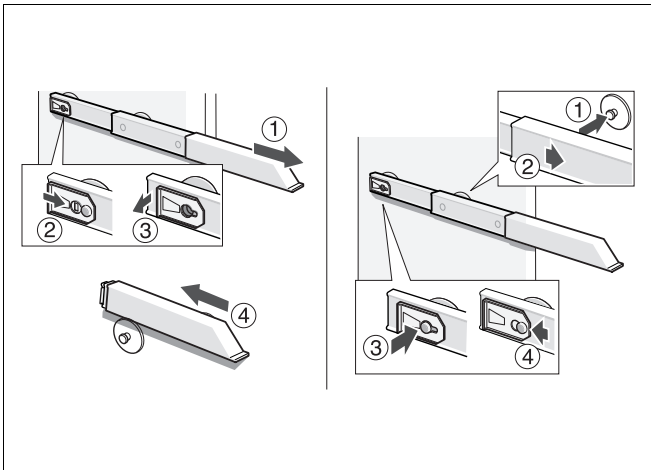
## Feuchtefilter herausnehmen

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.



## 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.

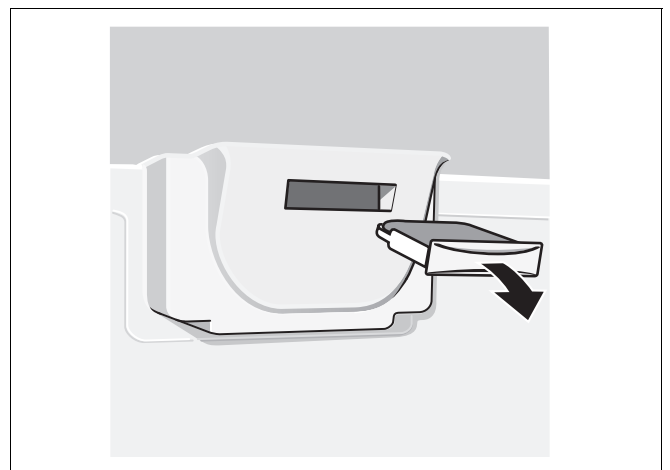
---

## Gerüche

---

### Falls unangenehme Gerüche bemerkbar sind:

- Gerät mit Hauptschalter **8** 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!
- 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.

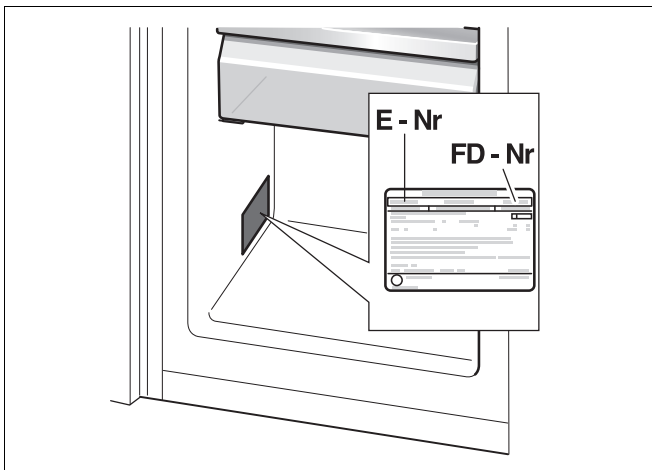
Sie müssen die Kosten für Beratung durch den Kundendienst selbst übernehmen – auch während der Garantiezeit!

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Temperatur weicht stark von der Einstellung ab.		<p>In einigen Fällen reicht es, wenn Sie das Gerät für 5 Minuten ausschalten.</p> <p>Ist die Temperatur zu <b>warm</b>, prüfen Sie nach wenigen Stunden, ob eine Temperaturannäherung erfolgt ist.</p> <p>Ist die Temperatur zu <b>kalt</b>, prüfen Sie am nächsten Tag die Temperatur nochmal.</p>
Keine Anzeige leuchtet.	<p>Stromausfall; die Sicherung hat ausgelöst; der Netzstecker sitzt nicht fest.</p>	<p>Prüfen, ob Strom vorhanden ist, Sicherung muss eingeschaltet sein.</p> <p>Prüfen, ob Strom vorhanden ist, Sicherungen überprüfen.</p>
Die Kältemaschine schaltet immer häufiger und länger ein.	<p>Die Be- und Entlüftungsöffnung ist verdeckt.</p>	<p>Hindernisse entfernen.</p>
Gerät kühlt nicht. Keine Anzeige leuchtet.	<p>Stromausfall!</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Die Sicherung hat ausgelöst.</li><li>• Der Netzstecker sitzt nicht fest.</li></ul>	<p>Hauptschalter <b>8</b> drücken. Siehe Kapitel Gerät kennenlernen.</p>
Gerät kühlt nicht, Temperaturanzeige-Lämpchen und Innenbeleuchtung leuchtet.	<p>Ausstellungsmodus ist eingeschaltet.</p>	<p>Alarm-Taste <b>1</b> für 10 Sekunden gedrückt halten, bis ein Bestätigungston ertönt. Siehe Kapitel Bedienblende.</p> <p>Überprüfen Sie nach einiger Zeit ob Ihr Gerät kühlt.</p>
Die Innenbeleuchtung funktioniert nicht.	<p>Die LED-Beleuchtung ist defekt.</p> <p>Tür war zu lange offen. Beleuchtung wird nach ca. 10 Minuten abgeschaltet.</p>	<p>Siehe Kapitel Beleuchtung (LED).</p> <p>Nach Schließen und Öffnen der Tür ist die Beleuchtung wieder an.</p>
Die Temperaturanzeige-Lämpchen blinken.	<p>Häufiges Öffnen der Geräte-Tür.</p> <p>Es wurden viele Lebensmittel eingelegt.</p>	<p>Tür nicht unnötig öffnen.</p> <p>Schnell-Gefrieren vor dem Einlegen einschalten.</p>
Ein Warnton ertönt, das Temperaturanzeige-Lämpchen blinkt.	<p>Störung – im Gefrierraum ist es zu warm! <b>Gefahr für das Gefriergut!</b></p>	<p>Siehe Kapitel Warnton.</p>

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
<b>Die Temperatur im Frischkühlraum ist zu kalt oder warm.</b>	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	Freezing fresh food .....	38
Safety and warning information .....	26	Freezing food .....	38
Installing the appliance .....	28	Fast freezing .....	39
Connecting the appliance .....	28	Features of the freezer compartment .....	39
Getting to know your appliance .....	29	Thawing frozen food .....	39
Fascia .....	30	Switching off the appliance .....	40
Observe room temperature .....	31	Defrosting .....	40
Switching on the appliance .....	31	Cleaning the appliance .....	40
Selecting the temperature .....	32	Odours .....	42
Warning signal .....	32	Light (LED) .....	43
Store food in the appliance .....	33	Tips for saving energy .....	43
Usable capacity .....	33	Operating noises .....	43
Refrigerator compartment .....	33	Eliminating minor faults yourself .....	44
Fast cooling .....	34	Customer service .....	45
Interior fittings of refrigerator compartment ..	34		
The “cool-fresh” compartment .....	36		
Freezer compartment .....	37		
Freezing and storing food .....	37		

### 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.

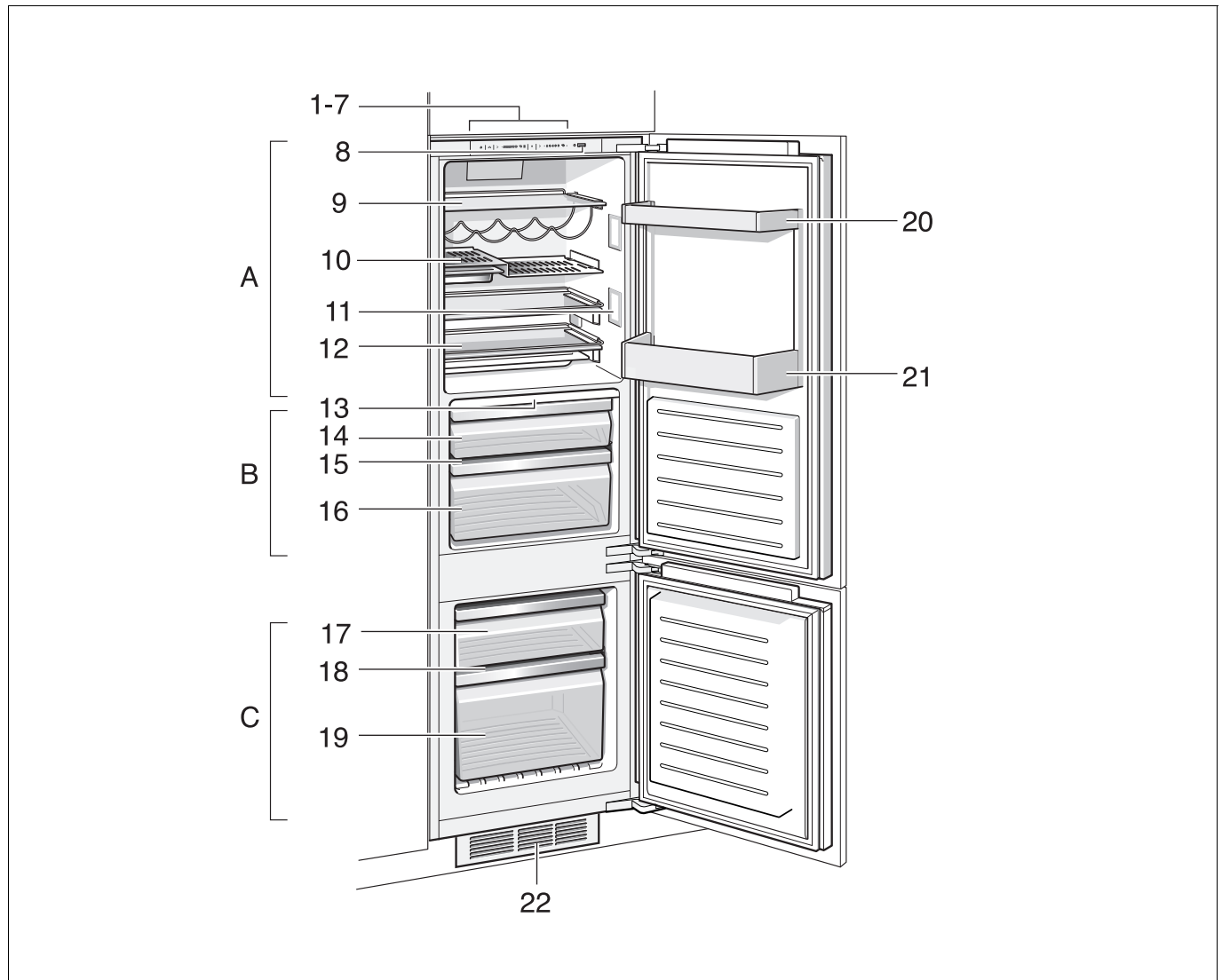
### **Warning!**

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.



1-7 Fascia

8 Main switch

9 Glass shelf

10 Multi-level shelf with Gastronorm drawers

11 Light (LED)

12 Extendable glass shelf with serving tray

13 Drawer light

14 Fresh product drawers

15 Humidity filter

16 Humidity drawer

17 Freezer drawer (small)

18 Glass shelf

19 Freezer drawer (large)

20 Door shelf

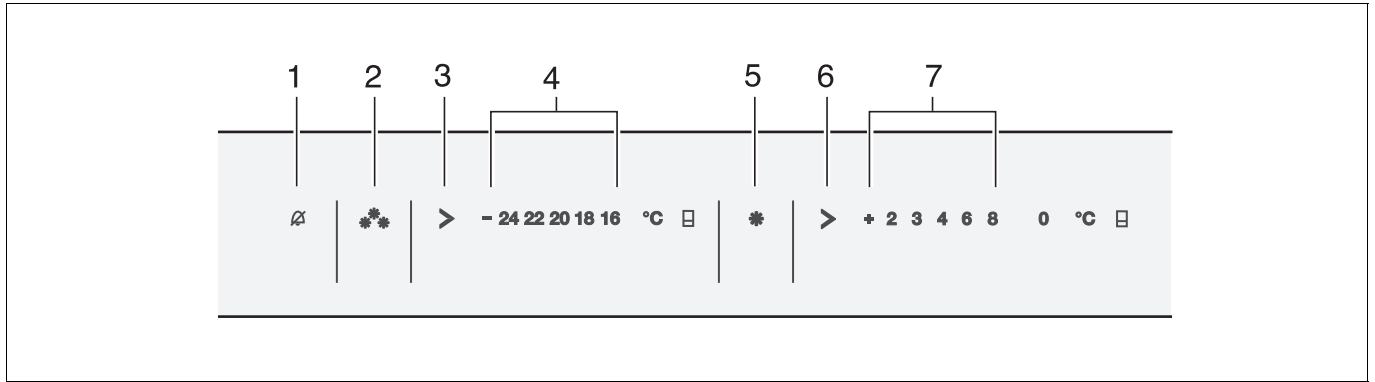
21 Door shelf for large bottles

22 Ventilation opening (application example)

A Refrigerator compartment

B Cool-fresh compartment

C Freezer compartment



### 1 Alarm button

Used to switch off the warning signal.

### 2 Fast button freezer compartment

Switches fast freezing on and off.

### 3 Temperature selection button freezer compartment

The button sets the temperature in the freezer compartment.

### 4 Temperature display freezer compartment

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

### 5 Fast button refrigerator compartment

Switches fast cooling on and off.

### 6 Refrigerator compartment temperature selection button

The button sets the temperature in the refrigerator compartment.

### 7 Temperature display refrigerator compartment

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

---

## 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 **22**. 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 **8**.

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

- 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.
- The fully automatic No Frost system keeps the freezer compartment and refrigerator compartment free of ice. Defrosting is not required.
- The sides of the housing are sometimes heated slightly. This prevents condensation in the area of the door seal.
- If you cannot open the freezer compartment door immediately after closing it, wait 2–3 minutes until the partial vacuum has equalised.

---

## Selecting the temperature

---

### Refrigerator compartment

(can be selected from +2 °C to +8 °C)

Keep pressing temperature selection button **6** until the required refrigerator compartment temperature is set. The value last selected is stored.

The set temperature is indicated on display **7**.

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”.)

### Freezer compartment

(can be selected from –16 °C to –24 °C)

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

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

We recommend a setting of –18 °C in the freezer compartment.

---

## Warning signal

---

### Switching off the warning signal

If the alarm button **1** is pressed, the warning signal switches off and the display is reset to standby.

### Door warning signal

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

### Temperature warning

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

Alarm button	Temperature display	Explanation
illuminates	flashes	<b>Temperature warning:</b> Frozen food is not at risk of thawing.
flashes	flashes	<b>Thaw warning:</b> Frozen food <b>is</b> at risk of thawing.
flashes	illuminates	<b>Thaw warning:</b> At some time the freezer compartment <b>was</b> too warm. Frozen food is at risk of thawing.

### Thaw warning

If taste, odour and appearance have not changed, the food can be boiled or fried and then refrozen.

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

### Temperature warning

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

- When the appliance is switched on.
- When large quantities of fresh food are placed in the appliance.
- If the freezer compartment door is open too long.



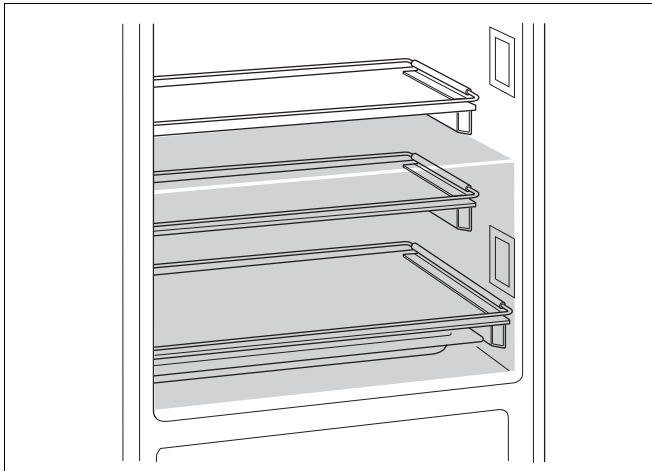
---

## 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.

#### Note

Avoid contact between food and rear panel. Otherwise the air circulation will be impaired.

Food or packaging could freeze to the rear panel.

### We recommend arranging the food as follows:

- On the shelves in the refrigerator compartment: cakes and pastries, ready meals, dairy products, meat and sausage
- In the “cool-fresh” compartment: dairy products, meat and sausage
- In the fresh product drawer: vegetables, salad, fruit
- In the door (from top to bottom): butter, cheese, eggs, tubes, small bottles, large bottles, milk, juice cartons
- In the freezer compartment: frozen food, ice cubes, ice cream

---

## Usable capacity

---

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

---

## 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.

---

## Fast cooling

---

Fast cooling cools the refrigerator compartment as cold as possible for approx. 6 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 5.

The button is lit when fast cooling is switched on.

### Note

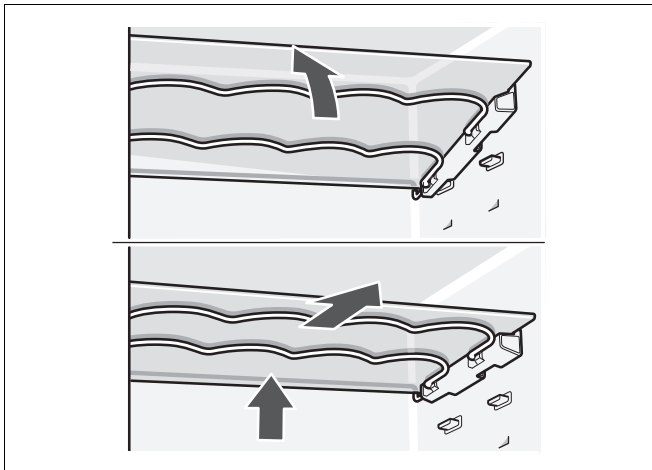
When fast cooling is switched on, increased operating noises may occur.

---

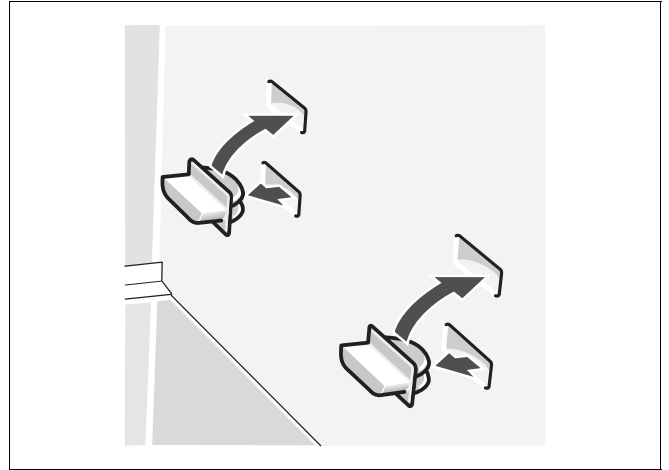
## Interior fittings of refrigerator compartment

---

### Glass shelf



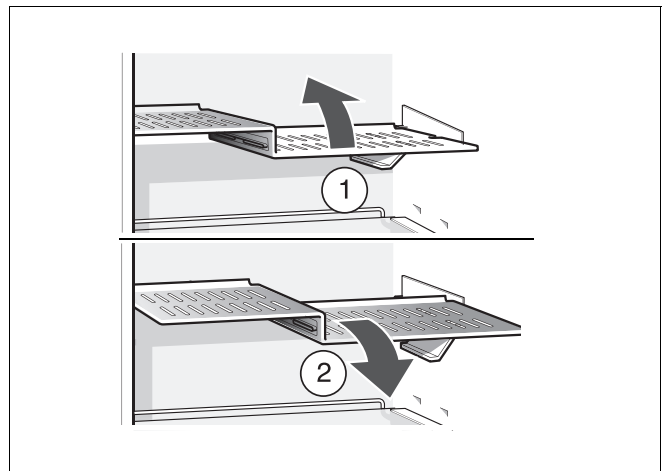
To remove the glass shelf, pull up at an angle and take out.



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

### Multi-level shelf

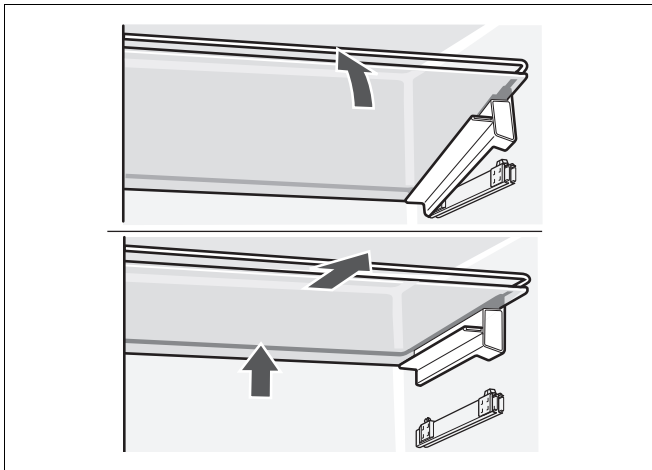
Before the multi-level shelf can be taken out, the Gastronorm drawers must be removed.



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

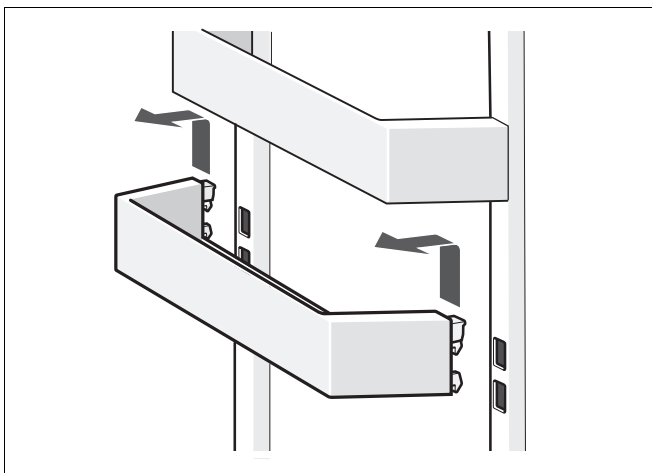
## Extendable glass shelf

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

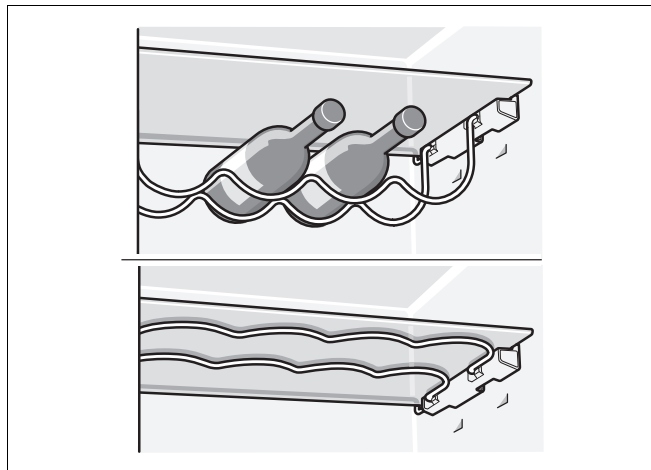


Raise the door shelf and remove.

## Special features

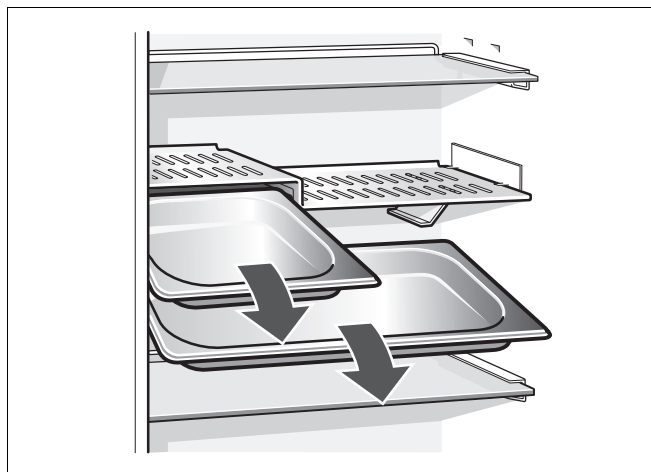
(not all models)

### 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.

---

## 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

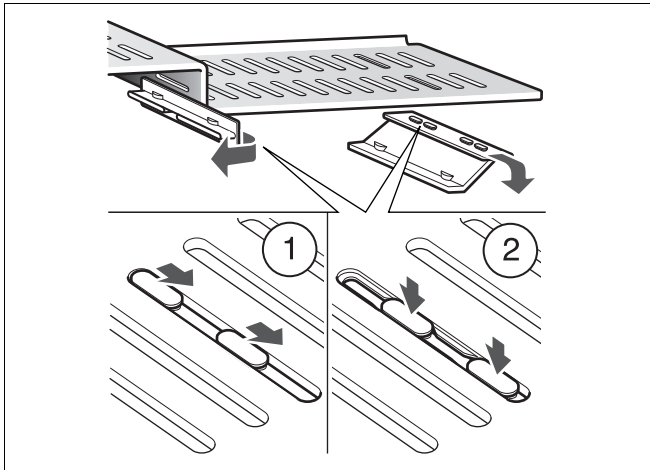
The humidity drawer is covered by a special filter which allows the air to pass through but retains the humidity. As a result, there is up to 90% air humidity in the humidity drawer depending on the load; ideal conditions for everything grown in the garden and field such as lettuce, vegetables, fruit,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

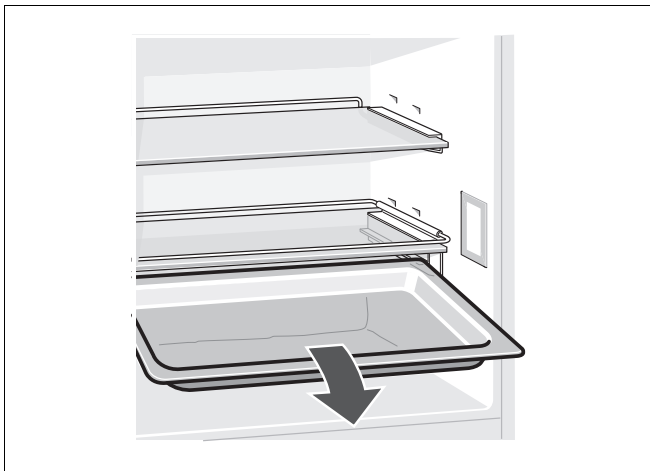
### When buying food, please note:

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.

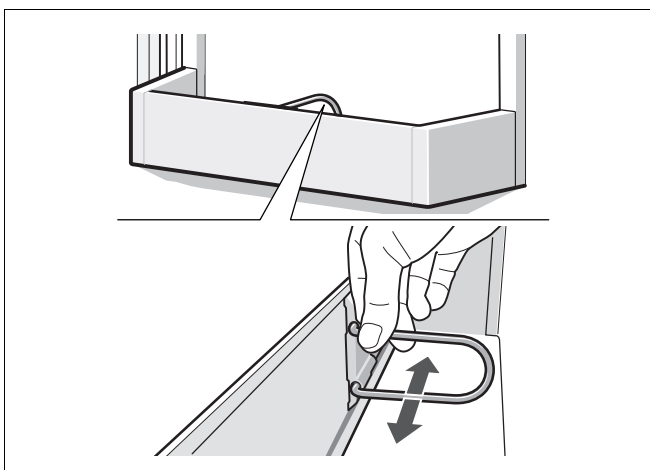


If a different size of Gastronorm drawer is to be used, the positions of the holders can be changed.

### Serving tray



### Bottle holder



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

---

## Freezing and storing food

---

### Storage times (at 0 °C):

---

#### Depending on the initial quality

---

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

---

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

---

large pieces of meat,  
ready meals      up to 15 days

---

smoked or cured sausage,  
cabbage      up to 20 days

---

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

---

---

### Freezer compartment

---

#### Use the freezer compartment:

- For storing deep-frozen food.
- To make ice cubes.
- For freezing fresh food.

Ensure that the freezer compartment door is always closed! If the door is open, the frozen food will thaw. The freezer compartment will become covered in thick ice.

Also: waste of energy due to high power consumption!

### Purchasing deep-frozen food

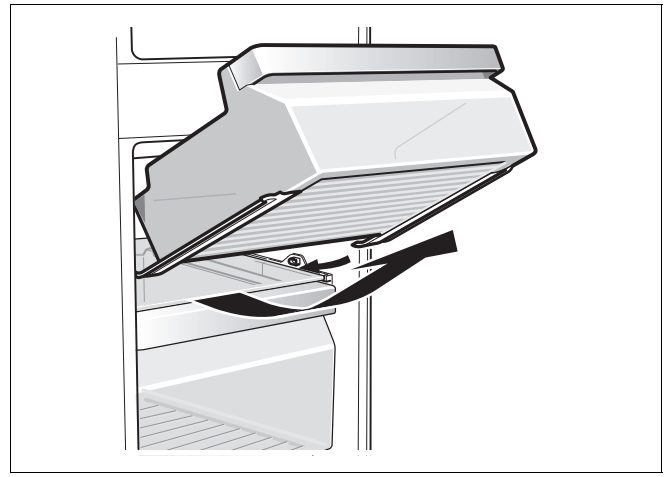
Packaging must not be damaged.

Use by the "best-before" date.

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

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

### Taking out the drawers



Tilt drawers forwards and take out.

To insert drawers, 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.

### Take glass shelves out of the freezer compartment

Lift shelf at the front and take out.

---

## 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. 2½ days.

### Note

When fast freezing is switched on, increased operating noises may occur.

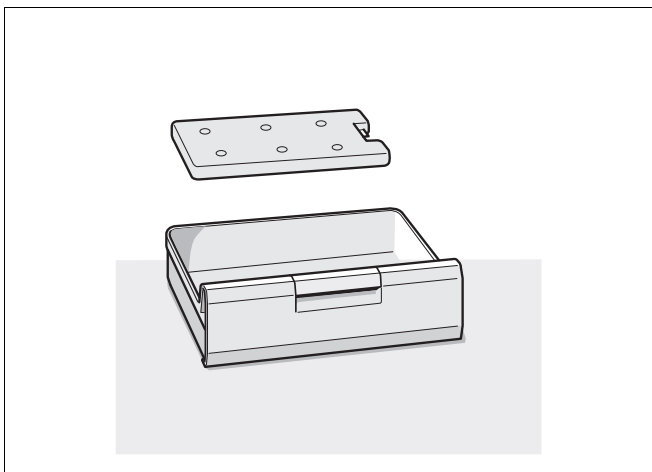
---

## Features of the freezer compartment

---

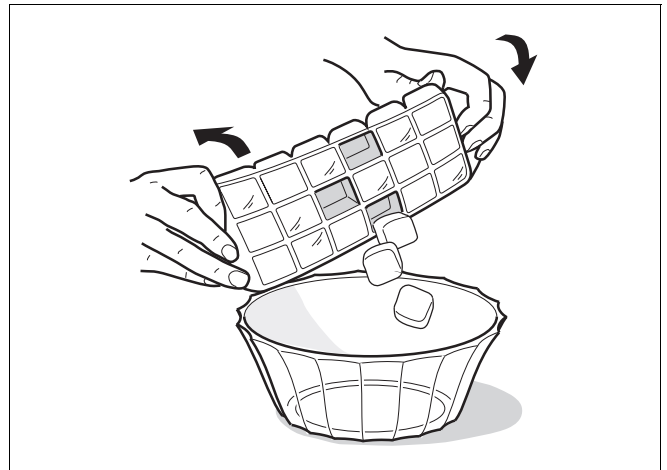
(not all models)

### Ice block



If a power failure or malfunction occurs, the ice blocks can be used to slow down the thawing process. The ice blocks can also be used to cool food temporarily, e. g. in a cold bag.

## 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.

---

## 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 **8**.  
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

---

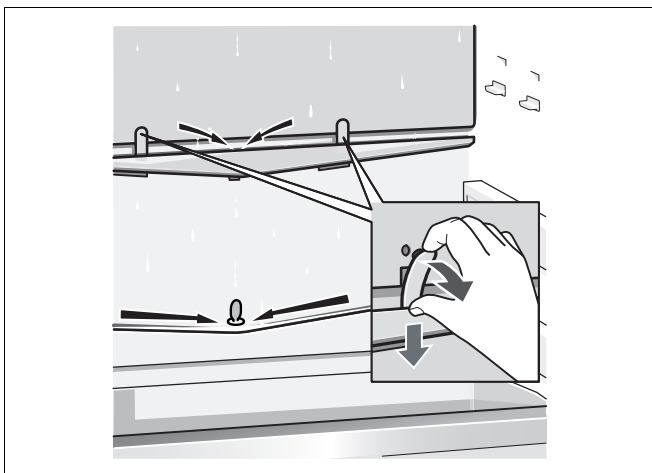
### Refrigerator and “cool-fresh” compartments

Defrosting is actuated automatically.

The condensation flows into the evaporation area of the appliance via the water channels and the drainage hole.

#### Note

Keep the condensation channel and drain hole clean so that the condensation can drain.



### Freezer compartment

The fully automatic No Frost system ensures that the freezer compartment remains free of ice. Defrosting is no longer required.

---

## 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!

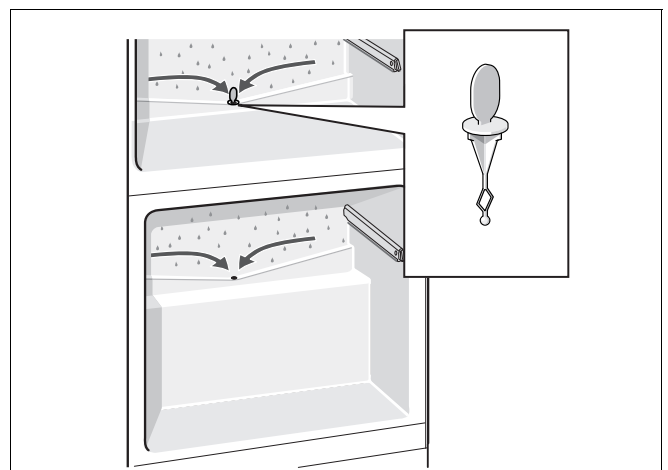
Proceed as follows:

- 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.

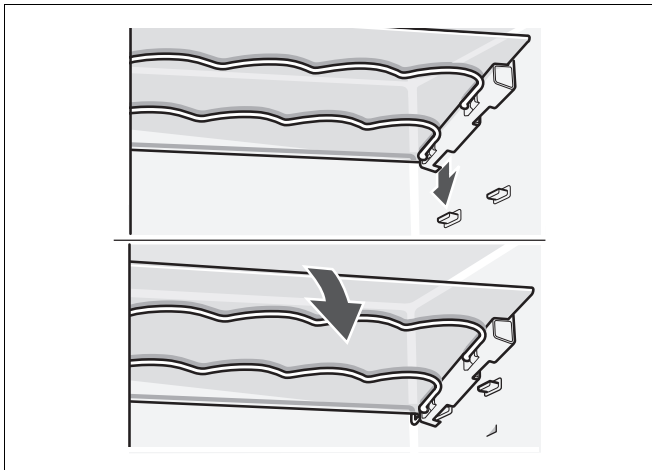




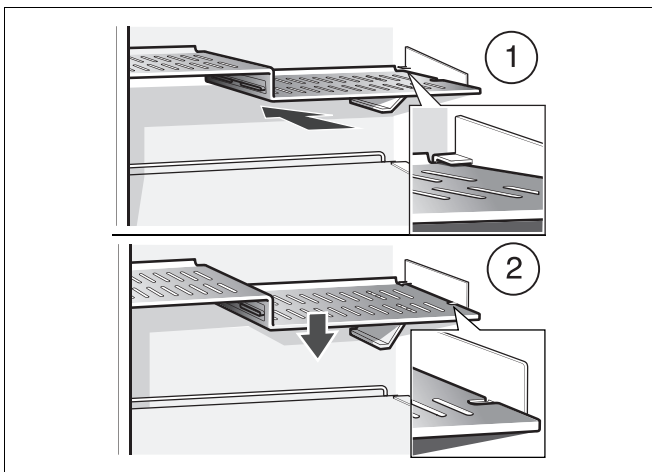
## Cleaning the equipment

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

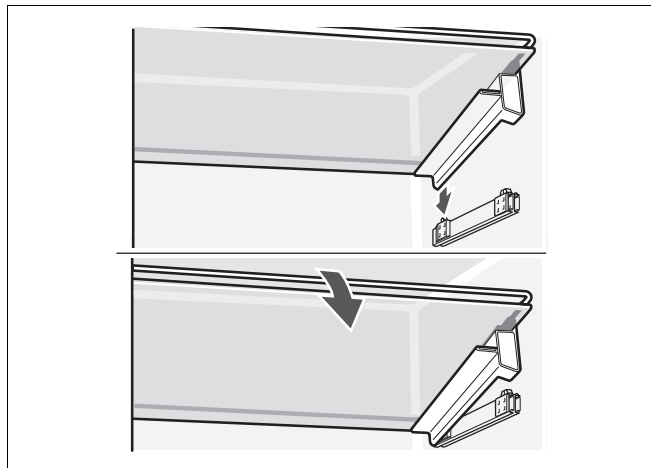
### Glass shelf



### Multi-level shelf



### Extendable glass shelf

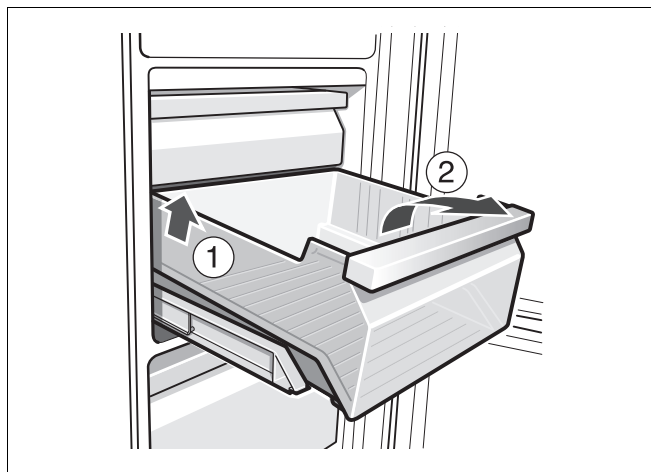


Fit back of glass shelf, position and engage by pressing down the front of the shelf.

### Taking out the drawers

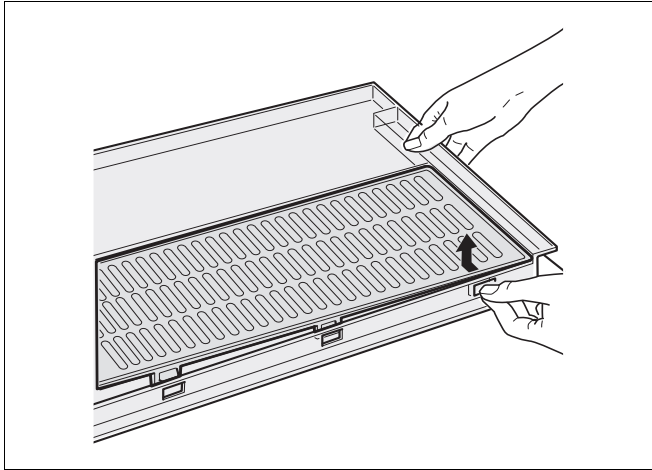
Tilt drawers forwards and take out.

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.

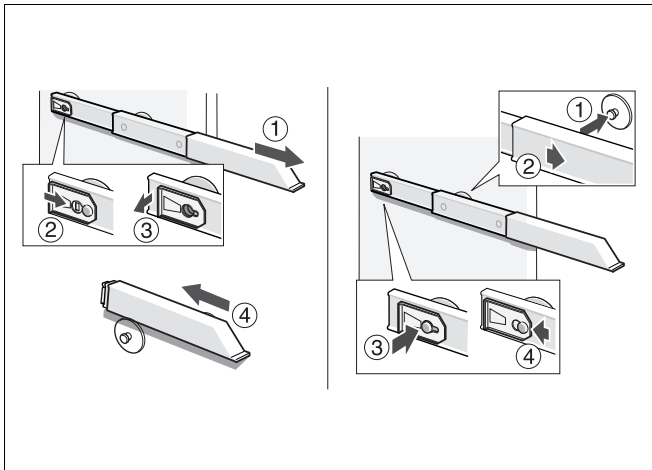


## Taking out the humidity filter

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 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.

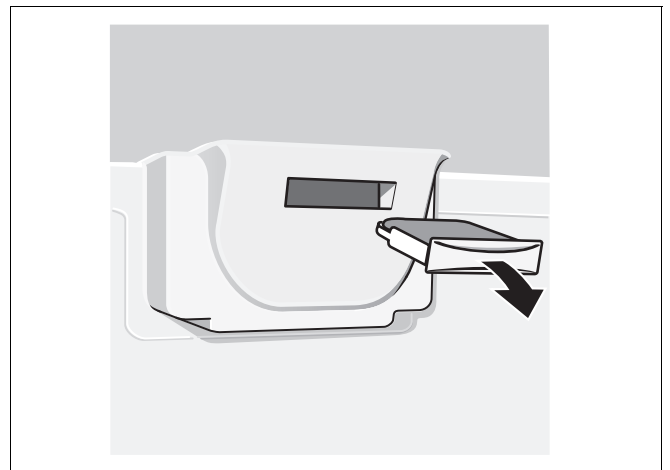
---

## Odours

---

### If you experience unpleasant odours:

- Switch off the appliance with the main switch **8**.
- 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.
- 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.		<p>In some cases it is adequate to switch off the appliance for 5 minutes.</p> <p>If the temperature is too <b>high</b>, wait a few hours and check whether the temperature has approached the set value.</p> <p>If the temperature is too <b>low</b>, check the temperature again the next day.</p>
Displays do not illuminate.	Power failure; the fuse has been switched off; the mains plug has not been inserted properly.	<p>Check whether the power is on, the fuse must be switched on.</p> <p>Check whether the power is on, check the fuses.</p>
The refrigerating unit is switching on more frequently and for longer.	The ventilation opening is covered.	Remove obstacles.
Appliance is not cooling. Displays do not illuminate.	<p>Power failure!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>The fuse has tripped.</li> <li>The mains plug has not been inserted properly.</li> </ul>	Press main switch <b>8</b> . See chapter "Getting to know your appliance".
Appliance is not cooling, temperature display lamps and interior light are lit.	Showroom mode is switched on.	<p>Hold down Alarm button <b>1</b> for 10 seconds until an acknowledgement signal sounds. See chapter "Fascia".</p> <p>After a short time check whether your appliance is cooling.</p>
The interior light is not functioning.	The LED light is defective.	See chapter "Light (LED)" section.
	Door was open too long. Light switches off after approx. 10 min.	When the door is closed and opened, the light is on again.
Temperature display lights are flashing.	Appliance door opened frequently.	Do not open the door unnecessarily.
	A lot of food was placed in the freezer.	Switch on fast freezing before inserting the food.
Warning signal sounds and the temperature display lamp is flashing.	<p>Fault – the freezer compartment is too warm!</p> <p><b>Frozen food is at risk!</b></p>	See chapter entitled "Warning signal".

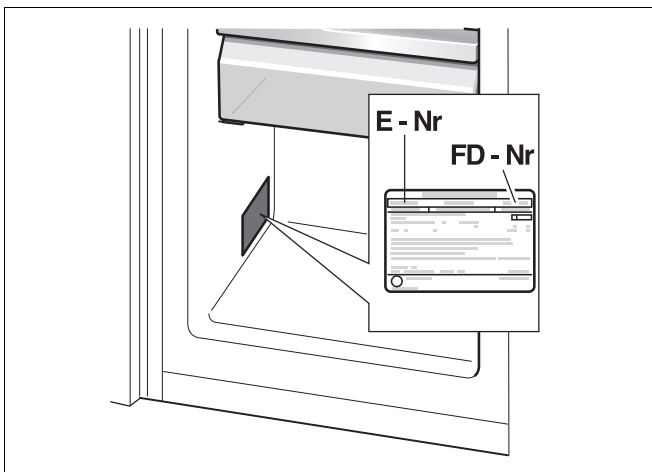
Fault	Possible cause	Remedial action
<p>The temperature in the “cool-fresh” compartment is too cold or too warm.</p>	<p>The fixed setting has been set too high or too low (e. g. if there is frost in the “cool-fresh” compartment).</p>	<p>The temperature in the “cool-fresh” compartment can be changed to 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.

Conseils pour la mise au rebut .....	47	Congélation et rangement .....	58
Consignes de sécurité et avertissements .....	47	Congélation de produits frais .....	59
Installation de l'appareil .....	49	Congeler les aliments .....	59
Branchement de l'appareil .....	49	Congélation rapide .....	59
Présentation de l'appareil .....	50	Équipement du compartiment congélateur ...	60
Bandeau de commande .....	51	Décongélation des produits .....	60
Contrôler la température ambiante .....	52	Coupure de l'appareil .....	61
Enclenchement de l'appareil .....	52	Si vous dégivrez l'appareil .....	61
Réglage de la température .....	53	Nettoyage de l'appareil .....	61
Alarme sonore .....	53	Odeurs .....	63
Rangement des produits alimentaires .....	54	Éclairage (LED) .....	64
Contenance utile .....	54	Economies d'énergie .....	64
Le compartiment réfrigérateur .....	54	Bruits de fonctionnement .....	64
Réfrigération rapide .....	55	Remédier soi même aux petites pannes .....	65
Aménagement du compartiment réfrigérateur	55	Service après-vente .....	66
Le compartiment fraîcheur .....	57		
Le compartiment congélateur .....	58		

### 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.

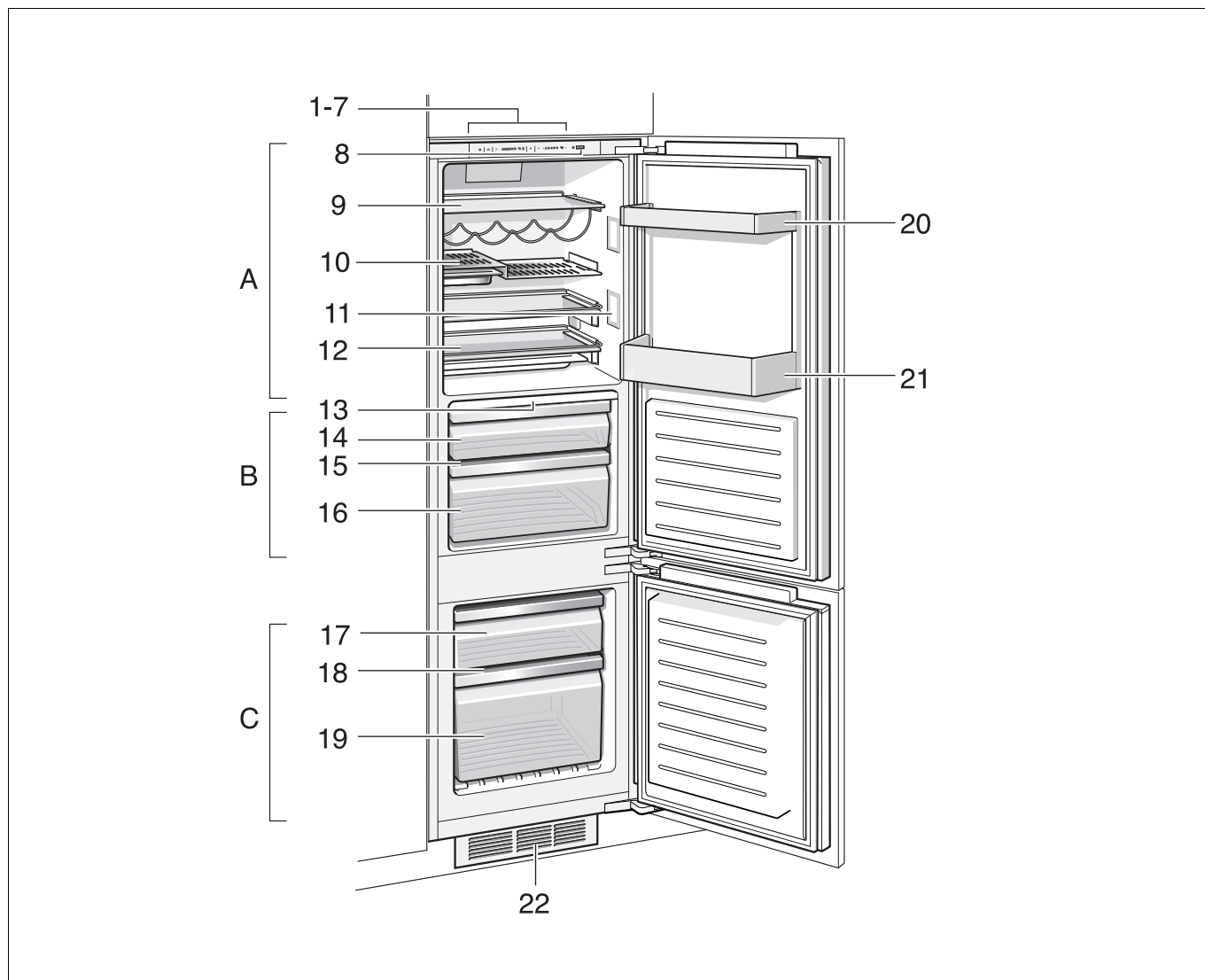
### Attention !

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.



1-7 Bandeau de commande

8 Interrupteur principal

9 Clayette en verre

10 Clayette étagée avec bacs gastronorme

11 Éclairage (LED)

12 Clayette coulissante avec plat de service

13 Éclairage des tiroirs

14 Tiroirs fraîcheur

15 Filtre à humidité

16 Tiroir à fraîcheur humide

17 Tiroir de congélation (petit)

18 Clayette en verre

19 Tiroir de congélation (grand)

20 Rangement en contre-porte

21 Rangement en contre-porte pour grandes bouteilles

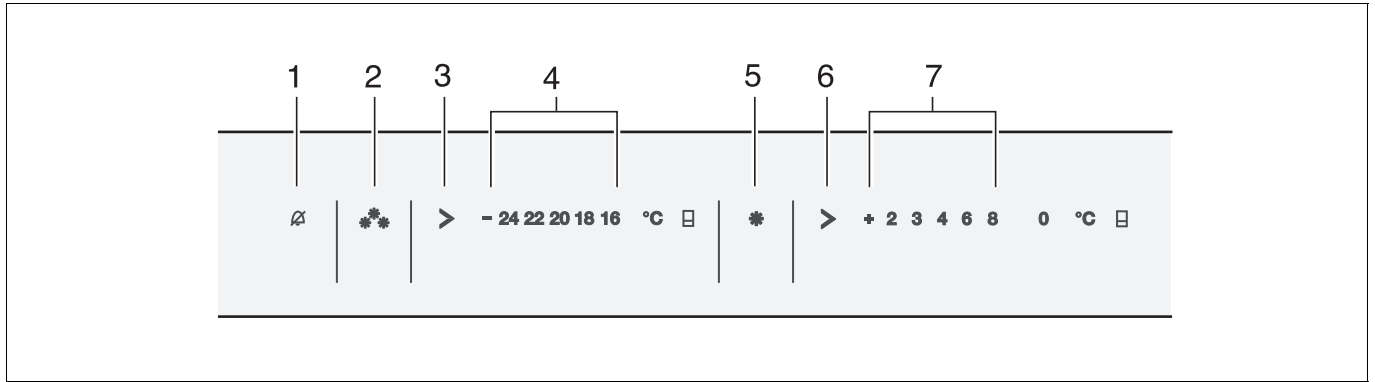
22 Orifice d'apport et d'évacuation d'air  
(exemple de réalisation)

A Compartiment réfrigérateur

B Compartiment fraîcheur

C Compartiment congélateur

## Bandeau de commande



### 1 Touche Alarme

Cette touche sert à éteindre l'avertisseur sonore.

### 2 Touche rapide compartiment congélateur

Pour allumer et éteindre la réfrigération rapide.

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

Cette touche sert à régler la température du compartiment congélateur.

### 4 Affichage de la température régnant dans le compartiment congélateur

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

### 5 Touche rapide compartiment réfrigérateur

Pour allumer et éteindre la réfrigération rapide.

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

Cette touche sert à régler la température du compartiment réfrigérateur.

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

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

---

## 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 **22**. 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 **8**.

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

- 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. 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.
- Le système No Frost entièrement automatique fait que le compartiment congélateur et le compartiment réfrigérateur ne givent pas. La nécessité de dégivrer disparaît.
- L'appareil chauffe légèrement une partie de ses surfaces frontales pour empêcher une condensation d'eau dans la zone du joint de porte.
- Si après avoir refermé la porte du compartiment congélateur la porte refuse de s'ouvrir immédiatement, attendez deux à trois minutes, temps nécessaire à la dépression engendrée dans le compartiment pour se résorber.

## Réglage de la température

### Compartiment réfrigérateur

(réglable entre +2 °C et +8 °C)

Appuyez sur la touche de réglage de la **6** 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 **7**.

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 ».)

### Compartiment congélateur

(réglable entre -16 °C et -24 °C)

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

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

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

## Alarme sonore

### Éteindre l'alarme sonore

Le fait d'appuyer sur la touche d'alarme **1** coupe l'alarme sonore et l'affichage se remet en veille.

### Alarme de porte

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

### Alarme de température

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

La touche d'alarme	Indicateur de température	Explication
allumé	clignotant	<b>Alarme relative à la température :</b> Les produits congelés ne risquent pas de s'abîmer.
clignotant	clignotant	<b>Avertissement (amorce de décongélation) :</b> Les produits congelés <b>risquent</b> de s'abîmer.
clignotant	allumé	<b>Avertissement (amorce de décongélation) :</b> Par le passé, la température <b>a</b> trop monté. Les produits congelés risquent de s'abîmer.

### Avertissement (amorce de décongélation)

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

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

### Alarme relative à la température

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

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

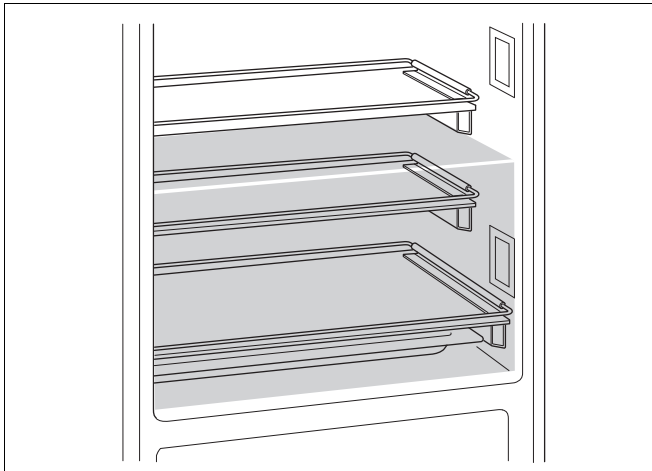
---

## 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.

#### Remarque

Évitez que les produits alimentaires entrent en contact avec la paroi arrière. Cela gênerait sinon la circulation de l'air.

Les produits alimentaires ou Les emballages pourraient rester collés, par congélation, contre la paroi arrière.

### Nous recommandons de ranger les produits alimentaires comme suit :

- Sur les clayettes du compartiment réfrigérateur : pâtisseries, plats précuisinés, produits laitiers, viande et charcuterie
- Dans le 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, jus en sachets
- Dans le compartiment congélateur : produits surgelés, glaçons, glaces

---

## 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.

## Réfrigération rapide

Pendant la réfrigération rapide, la température dans le compartiment réfrigérateur descend le plus bas possible pendant env. 6 heures. Ensuite, l'appareil commute sur la température réglée avant que vous n'activez 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 **5** « rapide ».

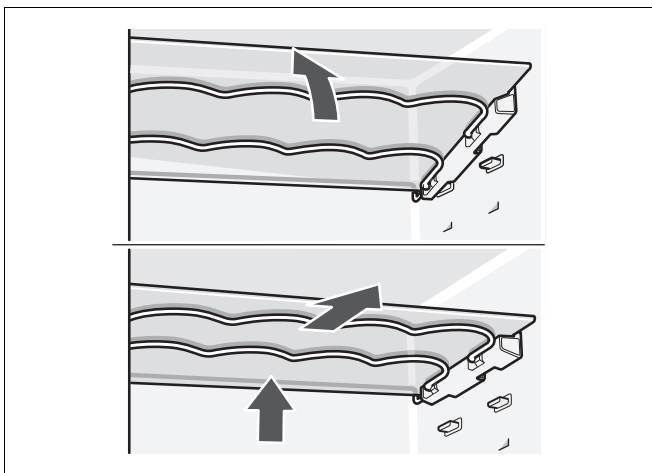
Le voyant de la touche est allumé si vous avez activé la réfrigération rapide.

### Remarque

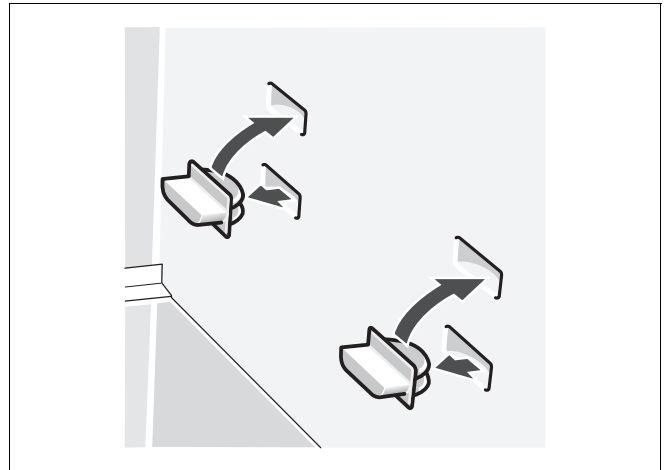
Si vous avez activé la réfrigération rapide, l'appareil peut fonctionner plus bruyamment.

## Aménagement du compartiment réfrigérateur

### Clayette en verre



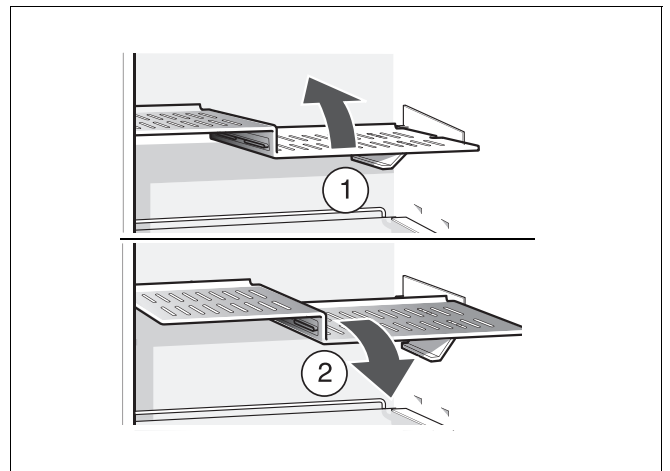
Pour sortir la clayette en verre, tirez-la en biais vers le haut puis extrayez-la.



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

### Clayette étagée

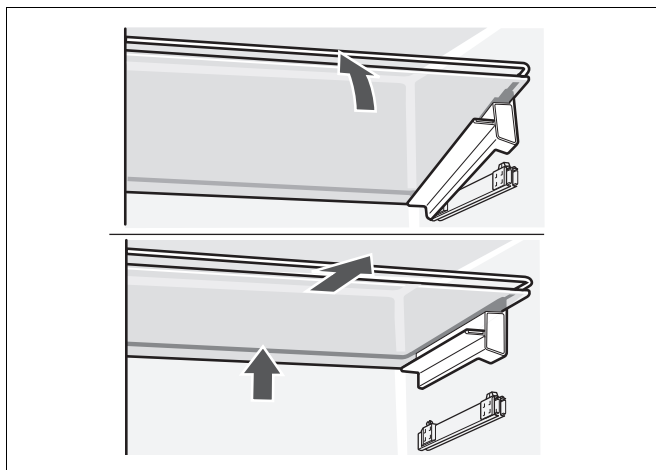
Avant de pouvoir retirer la clayette étagée, il faut d'abord retirer les bacs gastronorme.



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

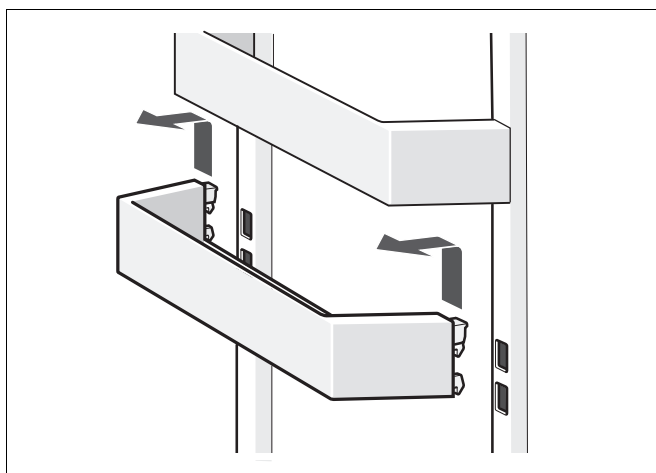
## Clayette extractible en verre

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

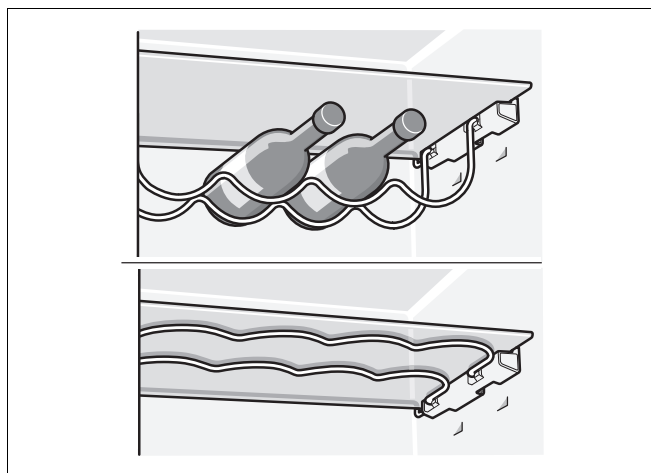


Soulevez le rangement en contre-porte puis extrayez-le.

## Équipement spécial

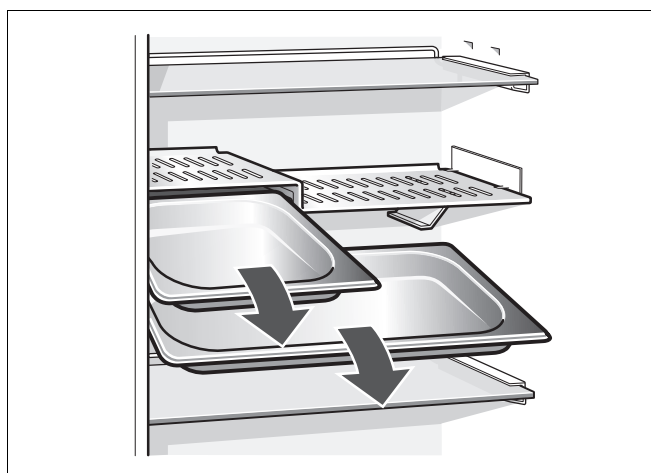
(selon le modèle)

## 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.

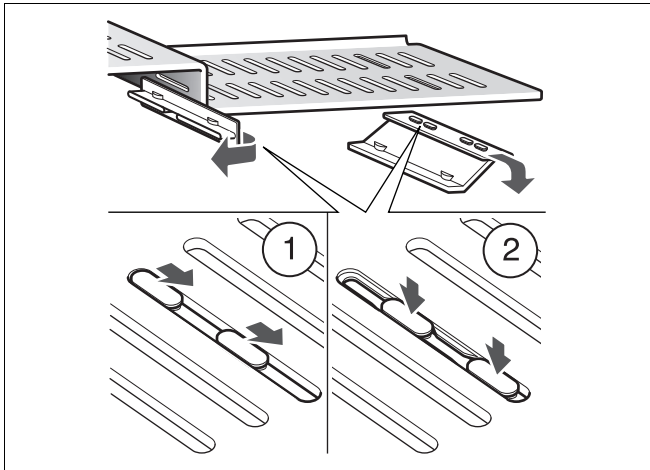
## Bacs gastronorme



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

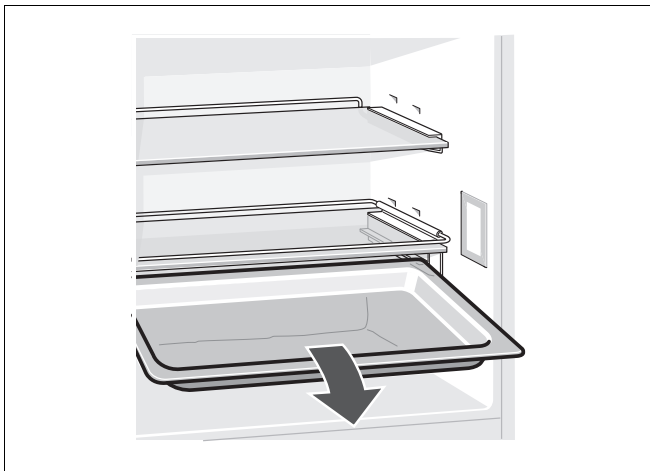


## Le compartiment fraîcheur

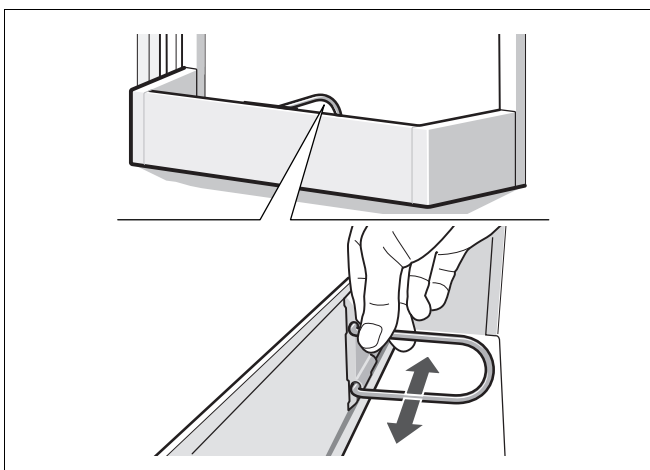


S'il faut utiliser une autre taille de bac gastronorme, il est possible de modifier les positions des fixations.

### Plat de service



### Porte-bouteilles



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

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 **A**.

### 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.

## Congélation et rangement

### 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

#### Servez-vous du compartiment congélateur pour

- ranger des produits surgelés.
- confectionner des glaçons.
- congeler des produits frais.

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

### Achat de produits surgelés

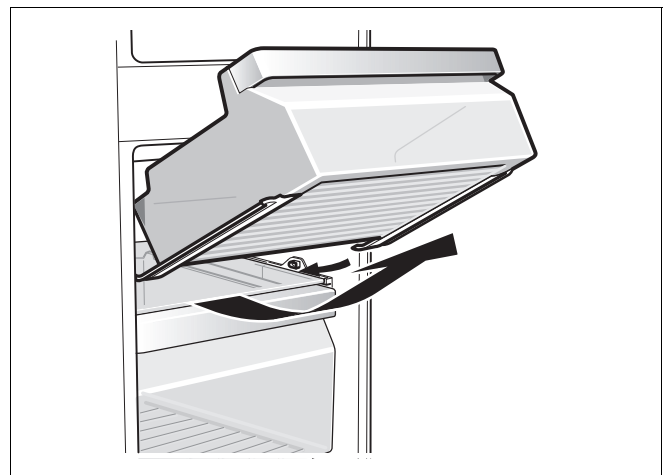
Leur emballage doit être intact.

Ne dépassez pas la date-limite de conservation.

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

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

#### Retirer les tiroirs



Inclinez les tiroirs en avant et extrayez-les.

Pour mettre les tiroirs 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 enclencher.

#### Retirez les clayettes en verre du compartiment congélateur.

Soulevez l'avant de la clayette puis extrayez-la.

---

## Congélation de produits frais

---

### Congeler soi-même les aliments

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

#### Se prêtent à la congélation :

La viande et la charcuterie, les volailles et le gibier, le poisson, les légumes, les herbes aromatiques, les fruits, les pâtisseries, les pizzas, les plats cuisinés, les restes de plat, le jaune d'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 **2** « rapide ».

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

La congélation rapide se désactive automatiquement au bout de 2½ jours.

### Remarque

Si vous avez activé la congélation rapide, l'appareil peut fonctionner plus bruyamment.

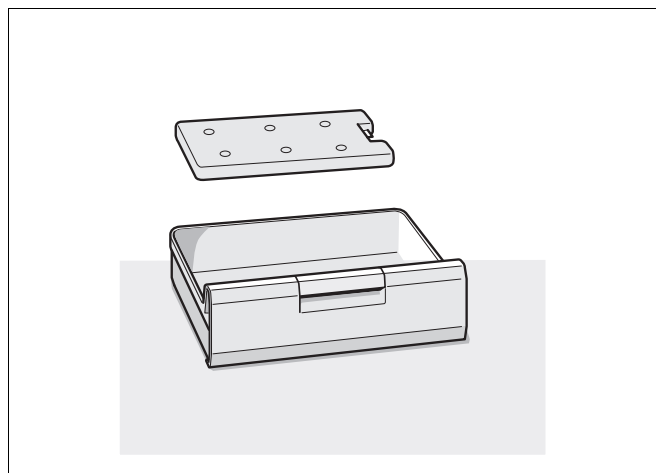
---

## Équipement du compartiment congélateur

---

(selon le modèle)

## Accumulateurs de froid



Lors d'une coupure de courant ou en cas de panne, les accumulateurs de froid retardent le réchauffement des produits surgelés stockés dans l'appareil. Vous pouvez également vous servir des accumulateurs de froid pour emporter des aliments par ex. dans un sac isotherme et les conserver ainsi au frais pendant une durée limitée.

## 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.

---

## 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 **8**.  
Le groupe frigorifique et l'éclairage intérieur s'éteignent.

### Remisage de l'appareil

Si l'appareil doit rester longtemps sans servir :

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

---

## Si vous dégivrez l'appareil

---

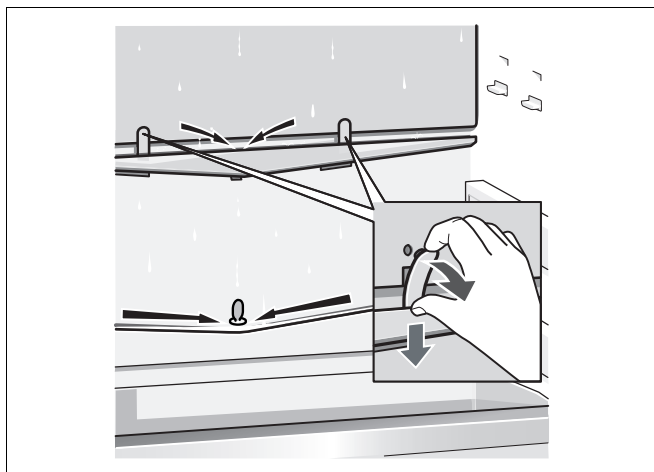
### Compartiment réfrigérateur et le compartiment fraîcheur

La décongélation a lieu automatiquement.

L'eau de dégivrage s'écoule par les rigoles de guidage et par le trou pour gagner la zone d'évaporation hors de l'appareil.

#### Remarque

Maintenez la rigole d'écoulement et la goulotte collectrice propres afin que l'eau de condensation puisse s'écouler librement.



### Compartiment congélateur

Grâce au système No Frost entièrement automatique, le compartiment congélateur ne se couvre pas de givre. La nécessité de dégivrer disparaît.

---

## Nettoyage de l'appareil

---

#### Attention !

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

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

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

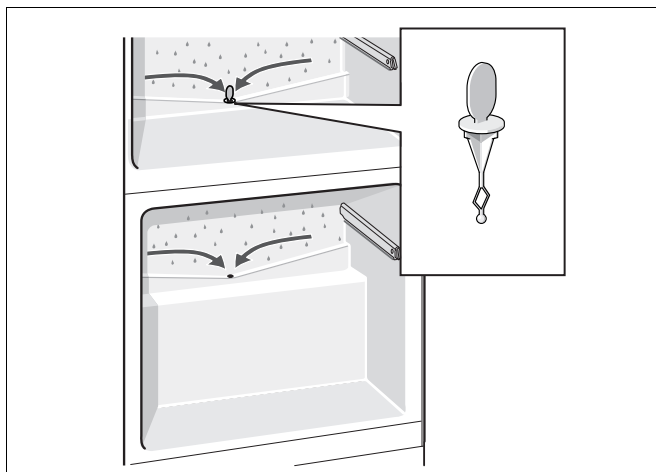
Procédure :

- Éteignez l'appareil avant de le nettoyer.
- Débranchez la fiche mâle du secteur ou ramenez le disjoncteur en position éteinte !
- Ne nettoyez l'appareil qu'avec un chiffon doux, de l'eau tiède et du produit à vaisselle présentant un pH neutre. L'eau de nettoyage ne doit pas pénétrer dans l'éclairage.
- N'essayez 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.

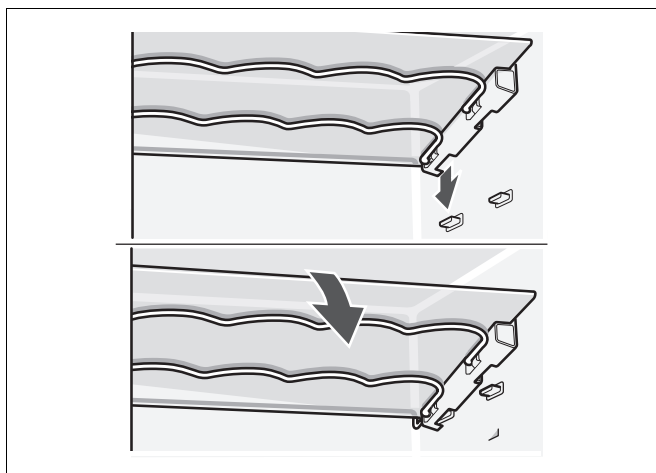
Pour des raisons techniques de fonctionnement, il faut réintroduire le bouchon dans l'orifice d'écoulement du compartiment réfrigérateur après le nettoyage.



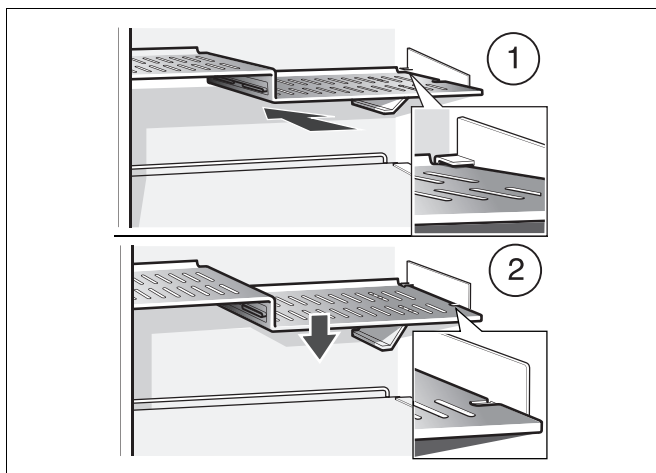
### Nettoyer les accessoires

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

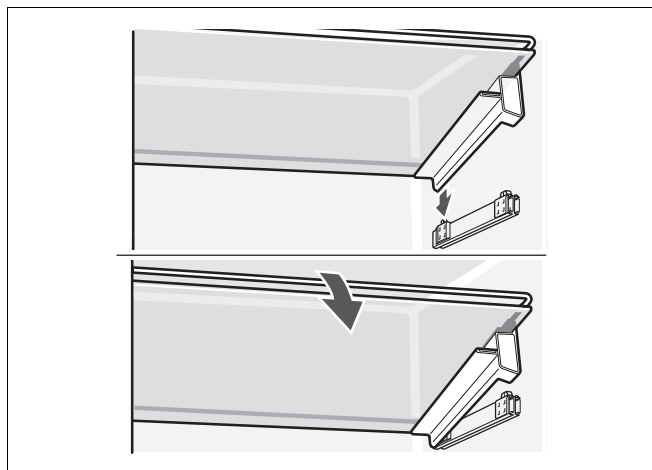
#### Clayette en verre



#### Clayette étagée



### Clayette extractible en verre

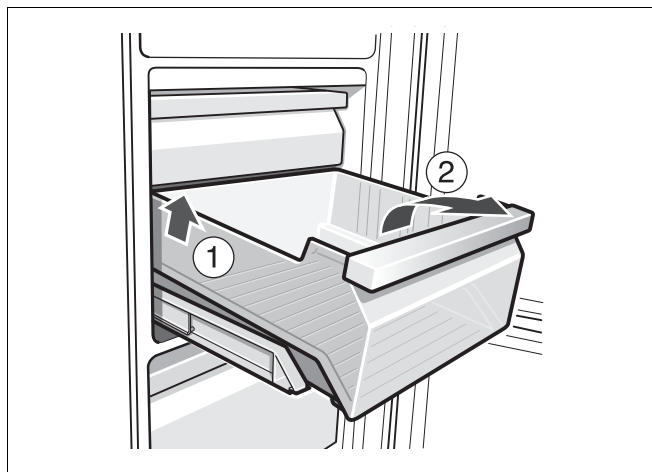


Posez la clayette à l'arrière et enfilez-la ; appuyez ensuite sur la clayette pour la faire enclencher à l'avant.

#### Retirer les tiroirs

Inclinez les tiroirs en avant et extrayez-les.

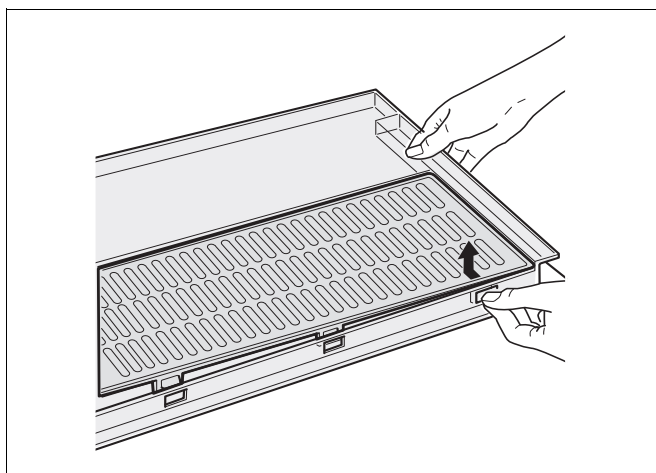
Pour mettre le tiroir en place, posez-les à l'avant sur les rails de sortie et poussez-les dans l'appareil. Le fait de rentrer le tiroir dans l'appareil le fait enclencher.



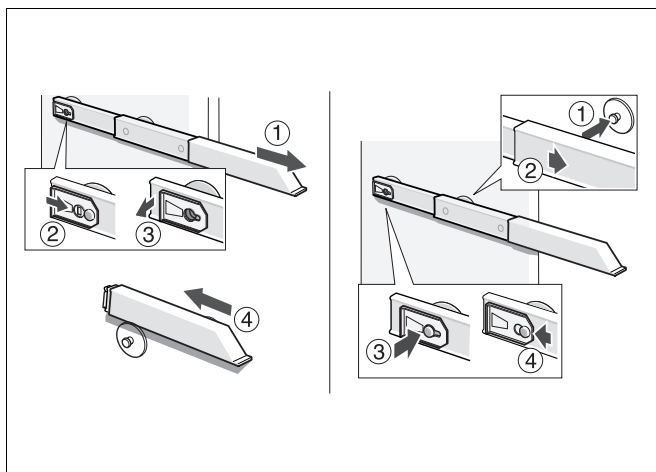
## Extraire le filtre à humidité

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.



## Extraire les rails de sortie



1. Extrayez le rail de sortie.
2. Pousser 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.

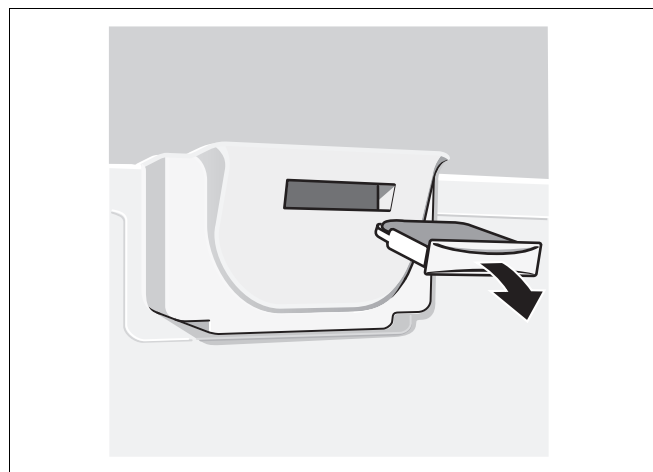
---

## Odeurs

---

### Si des odeurs désagréables se manifestent :

- Mettez l'appareil hors tension par l'interrupteur principal **8**.
- 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.
- 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

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

Vérifiez si, à l'aide des conseils ci dessous, vous ne pouvez pas remédier vous-même à l'incident.

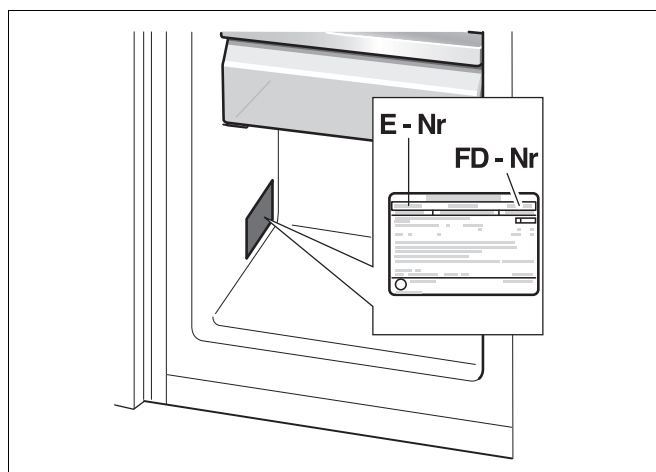
Vous éviterez des dépenses inutiles car le déplacement du technicien du SAV vous sera facturé même pendant la période de garantie !

Dérangement	Cause possible	Remède
La température dévie fortement par rapport au réglage.		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.
Aucun voyant ne s'allume.	Coupure de courant ; disjoncteur disjoncté ; fiche mâle pas complètement branchée dans la prise.	Vérifiez si la prise est sous tension. Le disjoncteur doit se trouver en position armée.  Vérifiez s'il y a du courant, vérifiez les fusibles/disjoncteurs.
Le groupe frigorifique s'enclenche de plus en plus souvent et longtemps.	Un objet recouvre l'orifice d'apport et d'évacuation d'air.	Enlevez ces obstacles.
L'appareil ne réfrigère pas. Aucun voyant ne s'allume.	Coupure de courant ! <ul style="list-style-type: none"><li>Fusible grillé / Disjoncteur disjoncté.</li><li>Fiche mâle incorrectement branchée dans la prise de courant.</li></ul>	Appuyez sur l'interrupteur principal <b>8</b> . Voir la section « Présentation de l'appareil ».
L'appareil ne réfrigère pas, les voyants indicateurs de température et l'éclairage intérieur sont allumés.	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. Voir la section « Bandeau de commande ».  Vérifiez au bout d'un certain temps si l'appareil réfrigère.
L'éclairage intérieur ne fonctionne pas.	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.
Les petits voyants de température clignotent.	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 congélation rapide.

Dérangement	Cause possible	Remède
<b>Une alarme sonore retentit, le petit voyant de température clignote.</b>	Dérangement : température excessive dans le compartiment congélateur ! <b>Les produits surgelés risquent de s'abîmer !</b>	Voir le chapitre « Alarme sonore ».
<b>La température régnant dans le compartiment fraîcheur est trop basse ou trop élevée.</b>	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 .....	68	Congelare e conservare .....	79
Avvertenze di sicurezza e pericolo .....	68	Congelamento di alimenti freschi .....	79
Avvertenze di sicurezza e pericolo .....	70	Congelare alimenti .....	80
Collegare l'apparecchio .....	70	Congelamento rapido .....	80
Conoscere l'apparecchio .....	71	Dotazione del congelatore .....	81
Pannello comandi .....	72	Scongelamento dei prodotti congelati .....	81
Osservare la temperatura ambiente .....	73	Spegnere l'apparecchio .....	81
Accendere l'apparecchio .....	73	Scongelamento .....	82
Regolare la temperatura .....	73	Pulizia dell'apparecchio .....	82
Segnale acustico .....	74	Odori .....	84
Sistemare gli alimenti .....	74	Illuminazione (LED) .....	85
Capacità utile totale .....	75	Risparmiare energia .....	85
Il frigorifero .....	75	Rumori di funzionamento .....	85
Raffreddamento rapido .....	75	Eliminare piccoli guasti .....	86
Dotazione del frigorifero .....	75	Servizio Assistenza Clienti .....	87
Il vano a 0 °C .....	78		
Il congelatore .....	78		

## Avvertenze per lo smaltimento

### Smaltimento dell'imballaggio

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

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

### Rottamazione dell'apparecchio fuori uso

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



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

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

### Pericolo

In caso di apparecchi fuori uso

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

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

## Avvertenze di sicurezza e pericolo

### Prima di mettere in funzione l'apparecchio

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

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

### Sicurezza tecnica

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

#### In caso di danni

- Tenere lontano dall'apparecchio fiamma o fonti di accensione.
- 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.

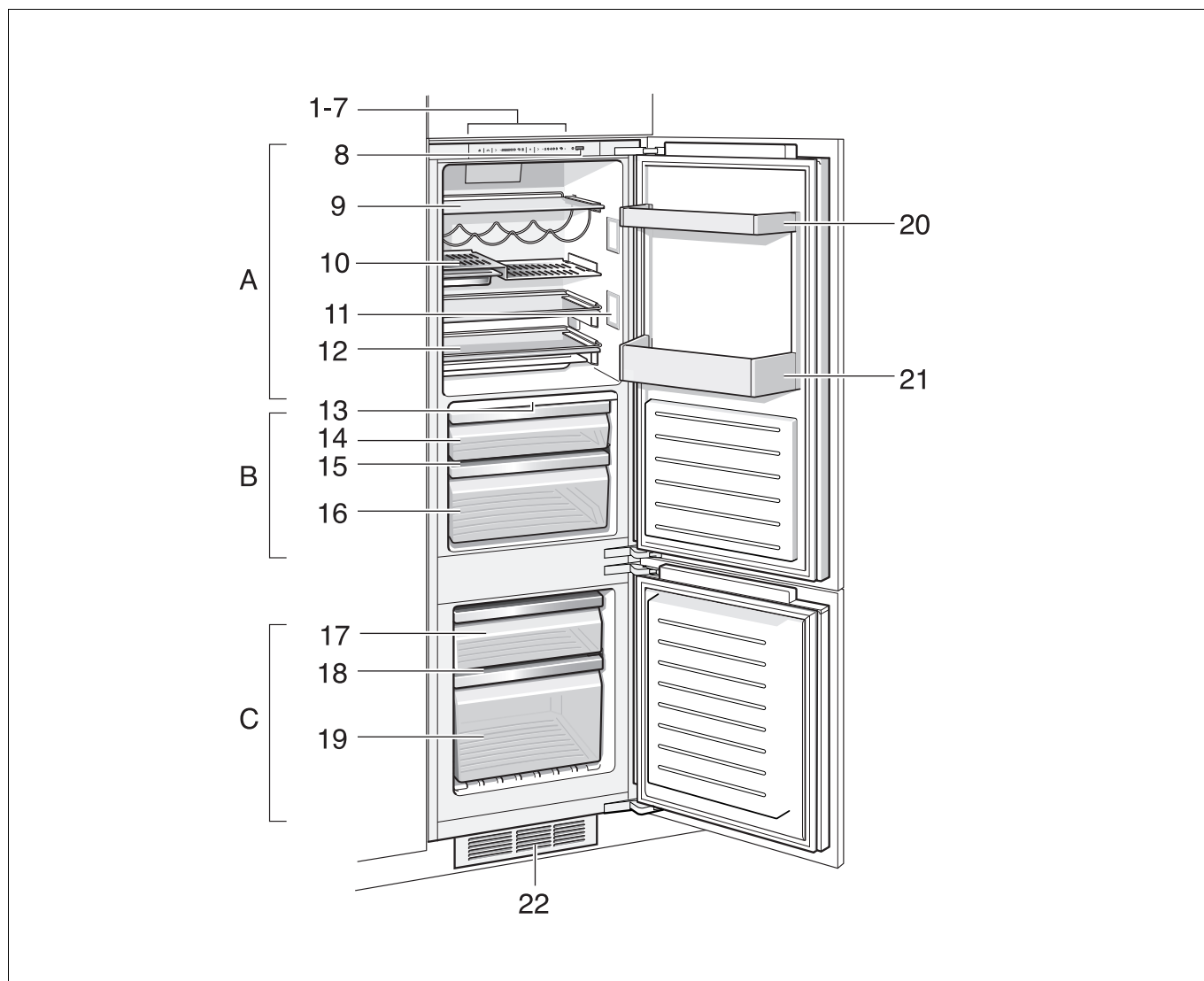
### Pericolo!

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.



1-7 Pannello comandi

8 Interruttore principale

9 Ripiano in vetro

10 Ripiano regolabile con recipienti Gastronorm

11 Illuminazione (LED)

12 Ripiano estraibile in vetro con piatto da portata

13 Illuminazione dei cassetti

14 Cassetti a 0 °C

15 Filtro umidità

16 Cassetto umidità

17 Cassetto surgelati (piccolo)

18 Ripiano in vetro

19 Cassetto surgelati (grande)

20 Balconcino della porta

21 Balconcino della porta per bottiglie grandi

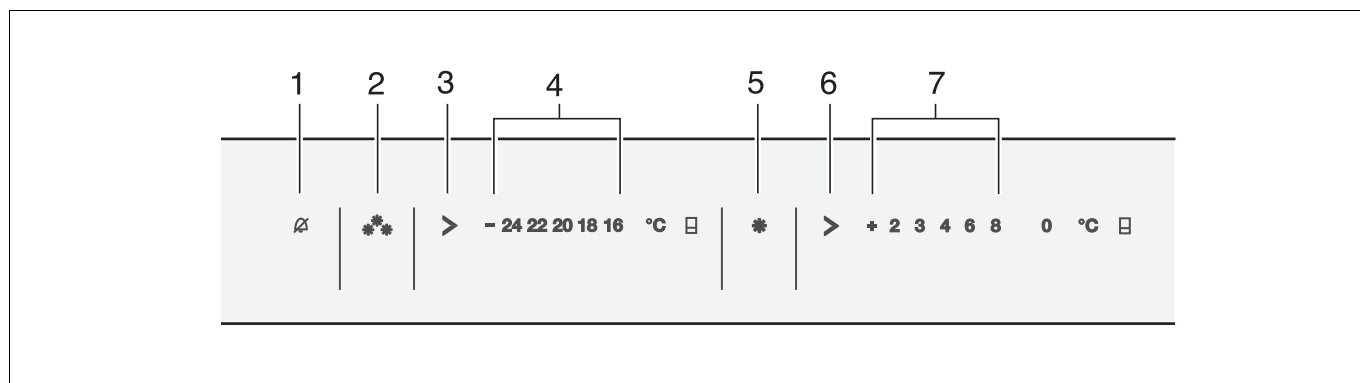
22 Apertura di afflusso e deflusso dell'aria  
(esempio di esecuzione)

A Frigorifero

B Vano a 0 °C

C Congelatore

## Pannello comandi



### 1 Pulsante di allarme

Serve per disattivare il segnale acustico.

### 2 Pulsante rapido Congelatore

Dispositivo per attivare o disattivare il congelamento rapido.

### 3 Pulsante di regolazione temperatura congelatore

Con il pulsante si regola la temperatura del congelatore.

### 4 Indicatore temperatura del congelatore

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

### 5 Pulsante rapido frigorifero

Dispositivo per attivare o disattivare il raffreddamento rapido.

### 6 Pulsante di regolazione temperatura frigorifero

Con il pulsante si regola la temperatura del frigorifero.

### 7 Indicatore temperatura del frigorifero

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



---

## 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	+10 °C a 32 °C
N	+16 °C a 32 °C
ST	+16 °C a 38 °C
T	+16 °C a 43 °C

## Ventilazione

L'aria riscaldata deve poter defluire liberamente **22**. 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 **8**.

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

- 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.

- Grazie al sistema automatico No Frost, il congelatore ed il frigorifero restano liberi dal ghiaccio. Lo sbrinamento non è necessario.
- Il lato anteriore dell'apparecchio è in parte leggermente riscaldato, questo impedisce la formazione di condensa nella zona della guarnizione della porta.
- Se dopo la chiusura del congelatore, la porta dovesse resistere ad una nuova immediata apertura, è necessario attendere due o tre minuti, finché non si compensa la depressione formatasi nell'interno.

---

## Regolare la temperatura

---

### Frigorifero

(regolabile da +2 °C a +8 °C)

Premere ripetutamente il pulsante di regolazione temperatura **6** finché non è impostata la temperatura del frigorifero desiderata. L'ultimo valore regolato viene memorizzato.

La temperatura regolata viene visualizzata nel display **7**.

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».)

### Congelatore

(regolabile da -16 °C a -24 °C)

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

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

Nel congelatore consigliamo una regolazione di -18 °C.

## Segnale acustico

### Disattivare il segnale acustico

Premendo il pulsante di allarme **1** il segnale acustico si disattiva e la spia viene rimessa in stand-by.

### Segnale acustico porta

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

### Segnale acustico temperatura

Il segnale acustico di temperatura si attiva se la temperatura nel congelatore aumenta troppo. Un segnale acustico continuo viene emesso.

Pulsante di allarme	Indicatore di temperatura	Spiegazione
accesso	intermittente	<b>Avviso temperatura:</b> Gli alimenti congelati non sono in pericolo.
intermittente	intermittente	<b>Avviso d'inizio scongelamento</b> I surgelati <b>sono in</b> pericolo.
intermittente	accesso	<b>Avviso d'inizio scongelamento</b> In precedenza la temperatura è aumentata <b>troppo</b> . I surgelati sono in pericolo.

#### Avviso d'inizio scongelamento:

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

Non utilizzare più interamente la durata max. di conservazione

#### Avviso temperatura

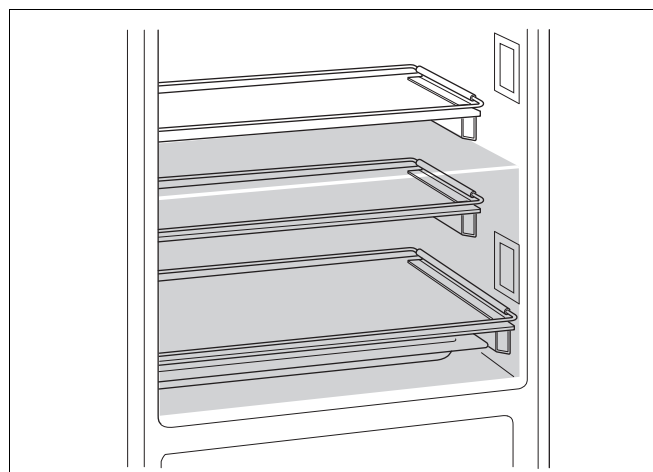
Senza pericolo per gli alimenti surgelati il segnale acustico può essere emesso:

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

## 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.

#### Nota

Evitare gli alimenti vengano a contatto con la parete di fondo. In tal caso la circolazione dell'aria viene impedita.

Durante il congelamento, le confezioni degli alimenti possono attaccarsi alla parete di fondo.

### Consigliamo di sistemare gli alimenti come segue:

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

---

## 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.

---

## Raffreddamento rapido

---

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

Inserire il raffreddamento rapido per es.:

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

### Accendere e spegnere

Premere il pulsante «rapido» 5.

Il pulsante è acceso quando il raffreddamento rapido è inserito.

### Nota

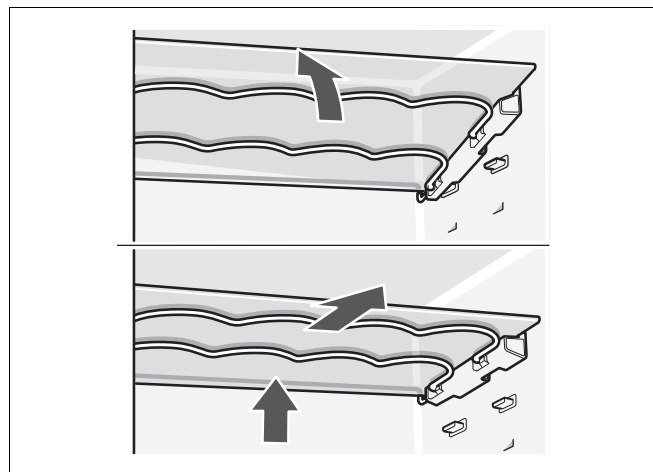
Con il raffreddamento rapido del frigo inserito, maggiori sono i rumori di funzionamento.

---

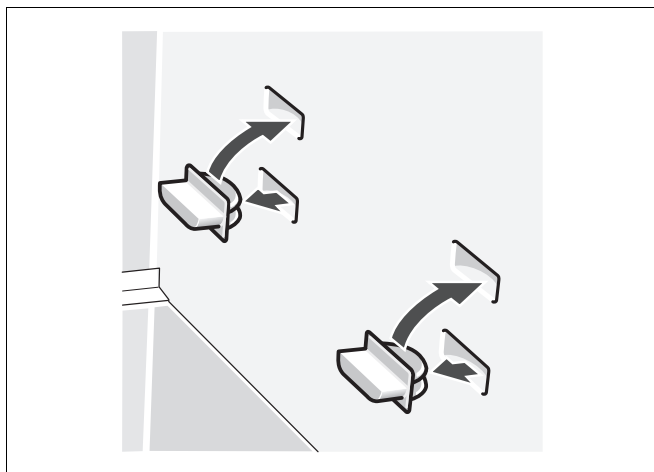
## Dotazione del frigorifero

---

### Ripiano in vetro



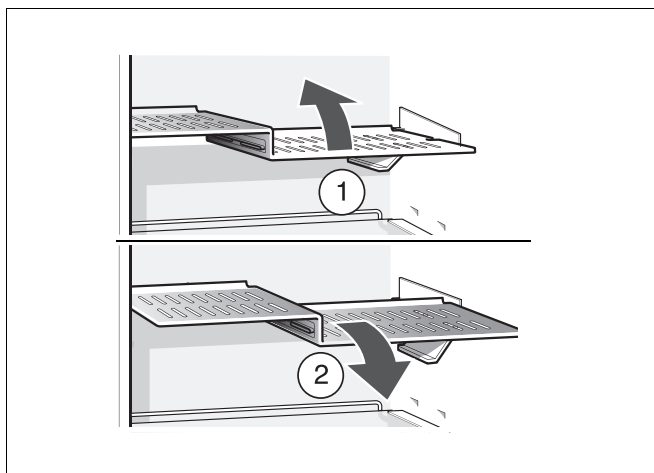
Per rimuovere il ripiano di vetro tirarlo in senso obliquo verso l'alto ed estrarlo.



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

### Ripiano a gradini

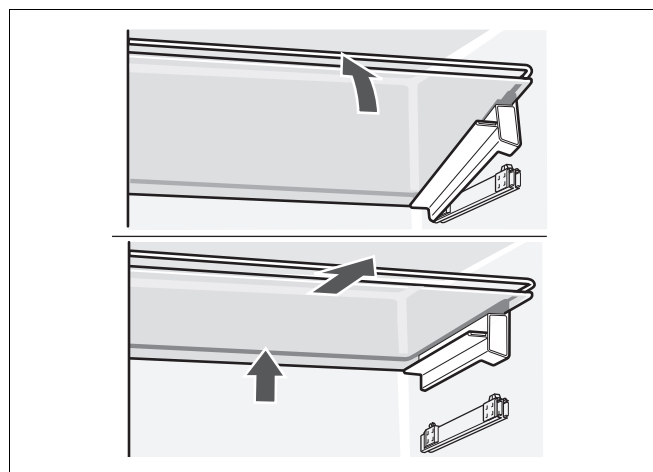
Per estrarre il ripiano a gradini è necessario rimuovere prima il contenitore Gastronorm.



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

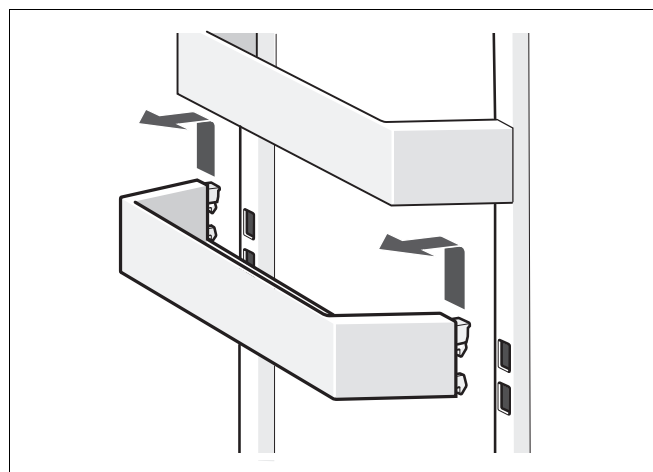
### Ripiano estraibile in vetro

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

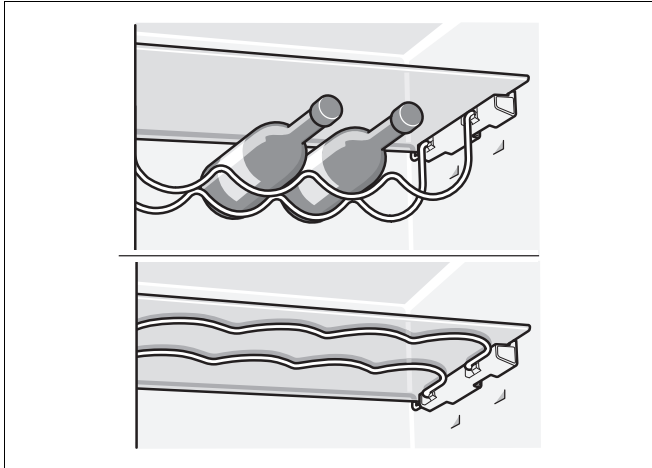


Sollevare il balconcino o ripiano ed estrarlo.

## Dotazione speciale

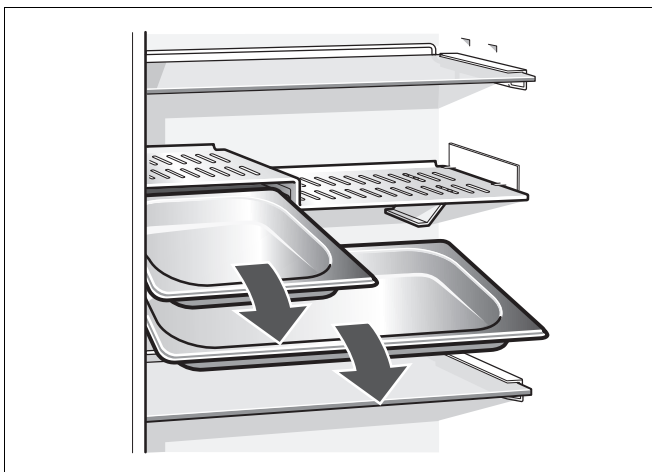
(non in tutti i modelli)

### Ripiano bottiglie

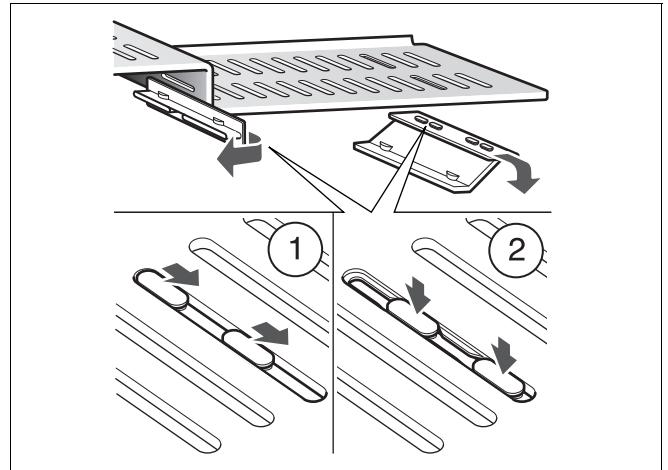


Sul ripiano bottiglie si possono deporre in sicurezza le bottiglie. Se è necessario spazio per altri alimenti, gli archetti di metallo possono essere sollevati.

### Recipiente Gastronorm

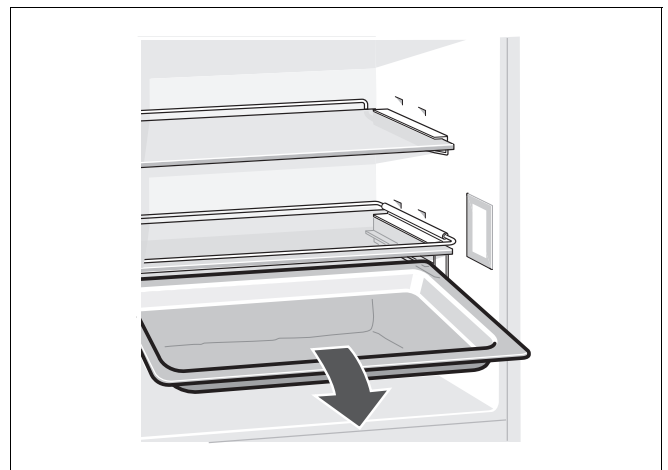


Gli alimenti possono essere sistemati nel recipiente Gastronorm e collocati nella cella frigorifera in modo da risparmiare spazio.

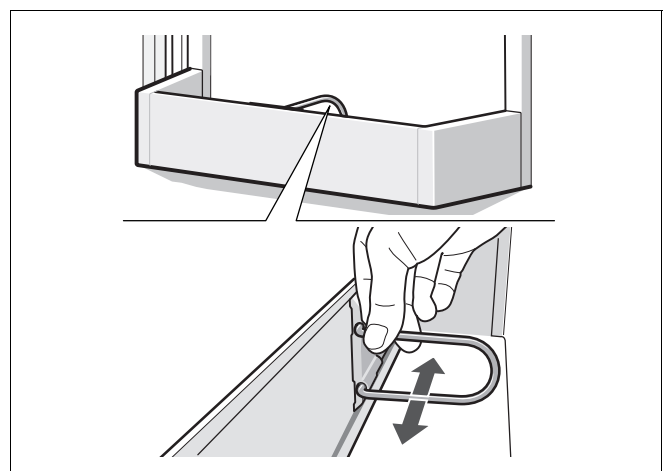


Se è necessario utilizzare un recipiente Gastronorm di un'altra dimensione, è possibile modificare le posizioni dei supporti.

### 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 **A**.

### 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, ricotta	fino a 7 giorni
--	-----------------

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

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

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

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

---

---

## Il congelatore

---

### Usare il congelatore

- Per conservare alimenti surgelati.
- Per produrre cubetti di ghiaccio.
- Per congelare alimenti freschi.

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

---

## Congelare e conservare

---

### Acquistare surgelati

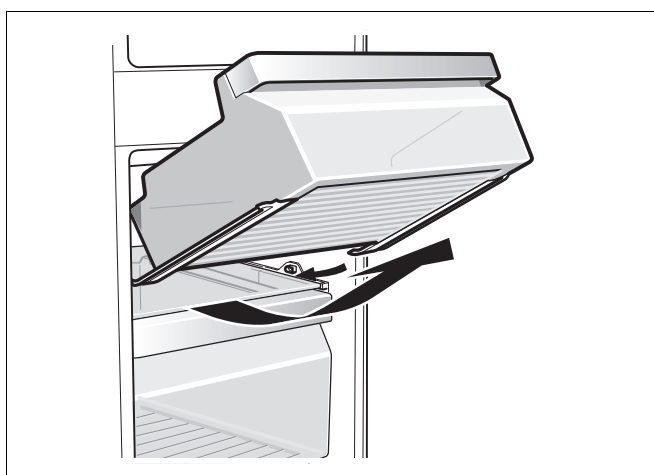
La confezione non deve essere danneggiata.

Rispettare la data di conservazione.

Temperatura nell'espositore-congelatore  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  o inferiore.

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

### Rimozione dei cassetti



Inclinare i cassetti in avanti ed estrarli.

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

### Estrarre i ripiani in vetro dal vano congelatore

Sollevarlo il ripiano avanti ed estrarlo.

---

## 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 2½ giorni il congelamento rapido si disinserisce automaticamente.

### Nota

Con il congelamento rapido è inserito maggiori sono i rumori di funzionamento.



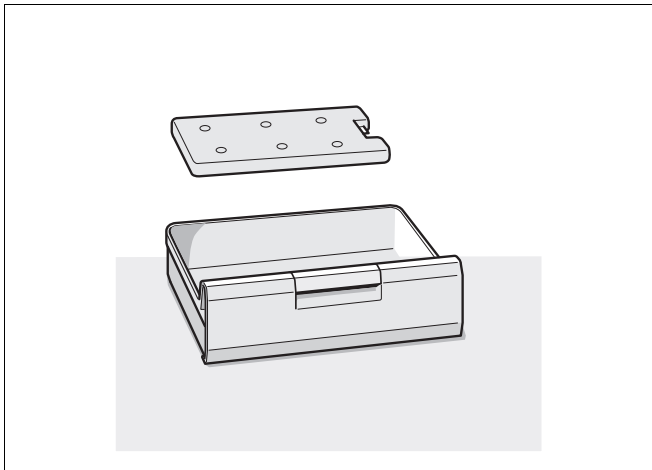
---

## Dotazione del congelatore

---

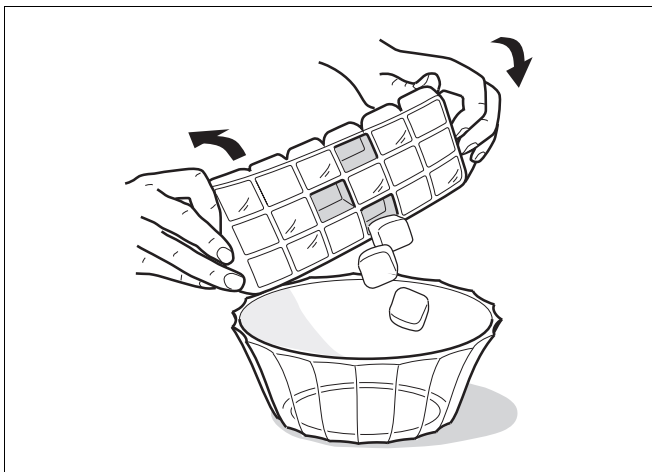
(non in tutti i modelli)

### Accumulatori del freddo



L'accumulatore del freddo ritarda il riscaldamento degli alimenti conservati in caso d'interruzione dell'energia elettrica o di guasto. L'accumulatore del freddo può essere estratto anche per raffreddare temporaneamente alimenti, per es. in una borsa frigo.

### 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.

---

## 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 **8**.

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.

## Scongelamento

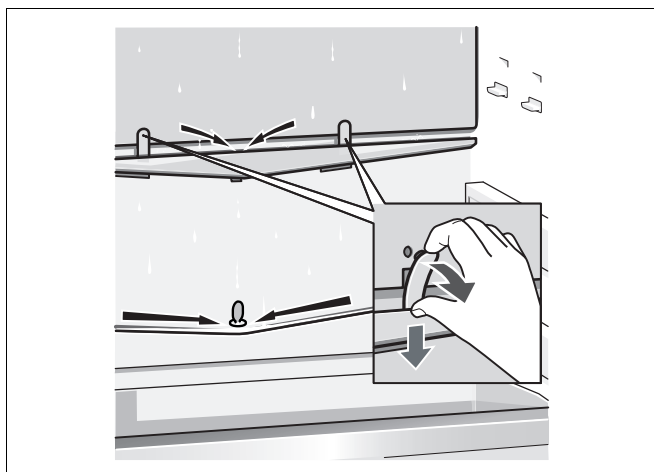
### Frigorifero ed il vano a 0 °C

Lo sbrinamento è automatico.

L'acqua di sbrinamento scorre attraverso i convogliatori ed il foro di scolo nella zona 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.



### Congelatore

Grazie al sistema automatico No Frost nel congelatore non si forma mai ghiaccio. Uno sbrinamento non è più necessario.

## Pulizia dell'apparecchio

#### Attenzione!

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

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

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

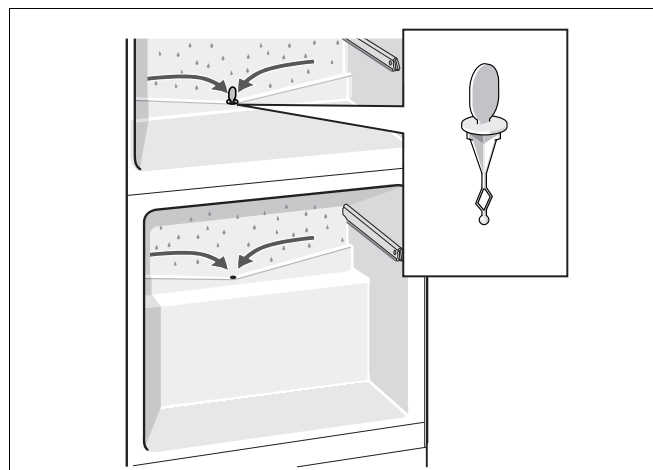
Procedere come segue:

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

#### Note

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.

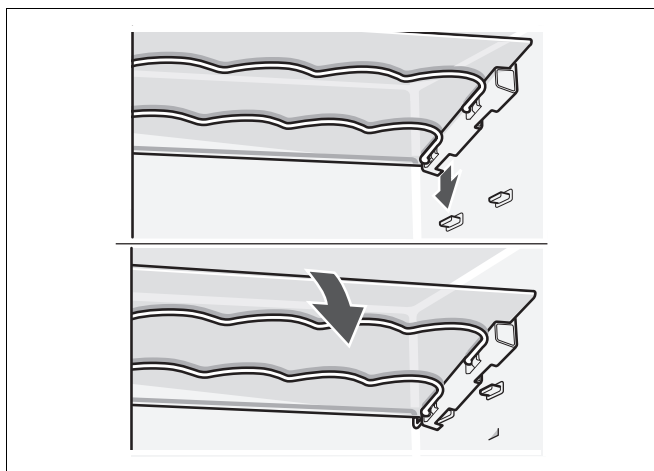
Il tappo di chiusura del foro di drenaggio del frigorifero, per motivi tecnici di funzionalità, deve essere ricollocato nella sua sede al termine delle attività di pulizia.



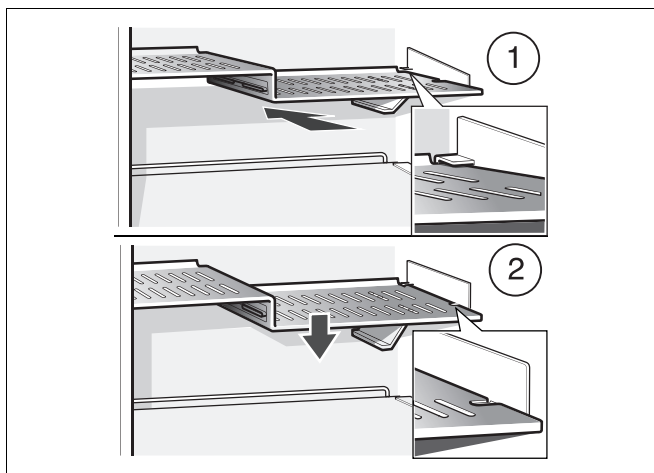
## Pulire gli elementi in dotazione all'apparecchio

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

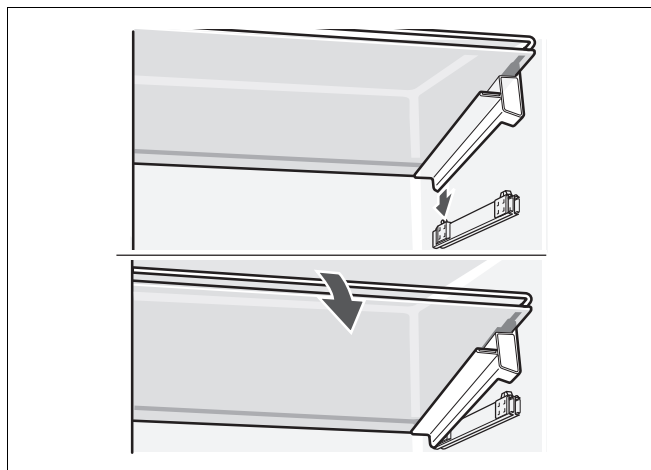
### Ripiano in vetro



### Ripiano a gradini



### Ripiano estraibile in vetro

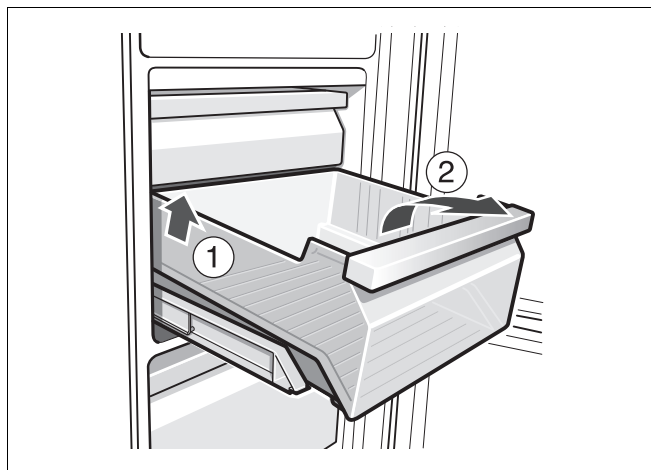


Appoggiare dietro il ripiano di vetro, inserirlo ed arrestarlo avanti premendo il ripiano in basso.

### Rimozione dei cassetti

Inclinare i cassetti in avanti ed estrarli.

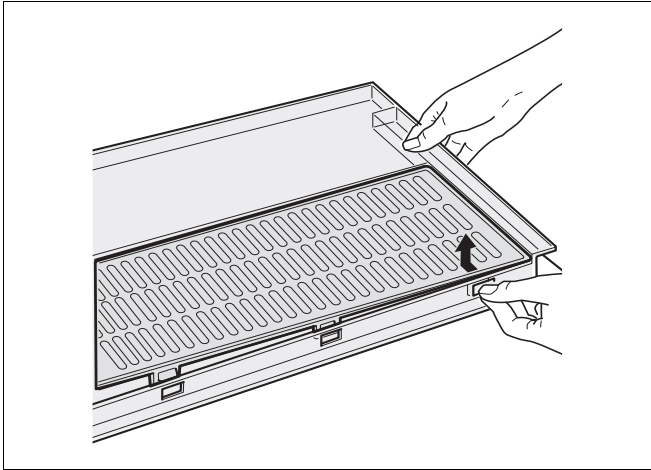
Per riposizionare il cassetto appoggiarli anteriormente sulle guide e spingerli nell'apparecchio. Il cassetto si aggancia automaticamente spingendolo nell'apparecchio.



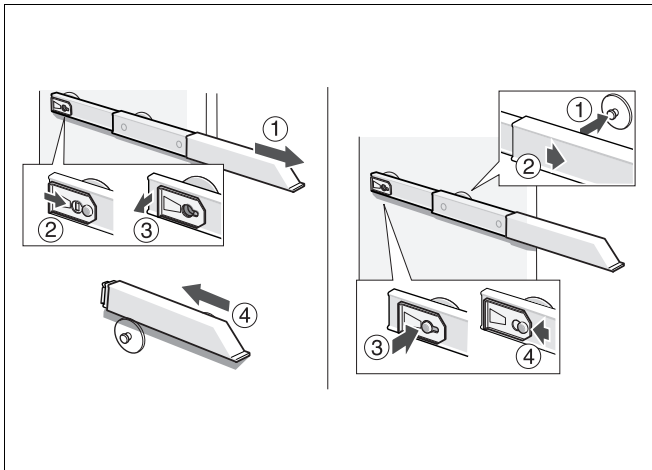
## Rimozione del filtro umidità

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.

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



## Rimozione delle guide di estrazione



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 le guide telescopiche

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

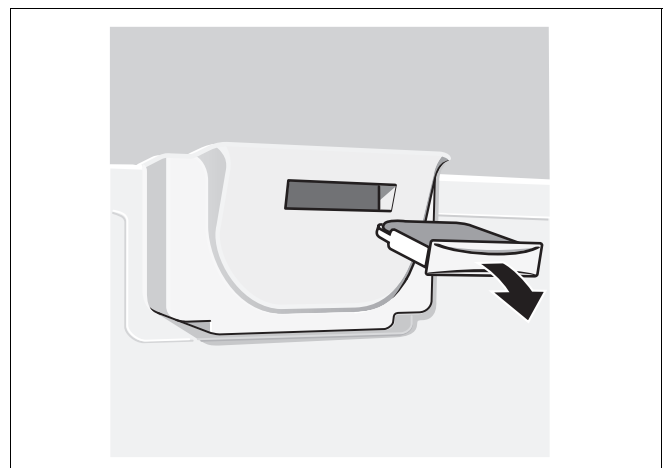
---

## Odori

---

### Nel caso che si avvertano odori sgradevoli:

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore principale **8**.
- 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.
- 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 al customer service:

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

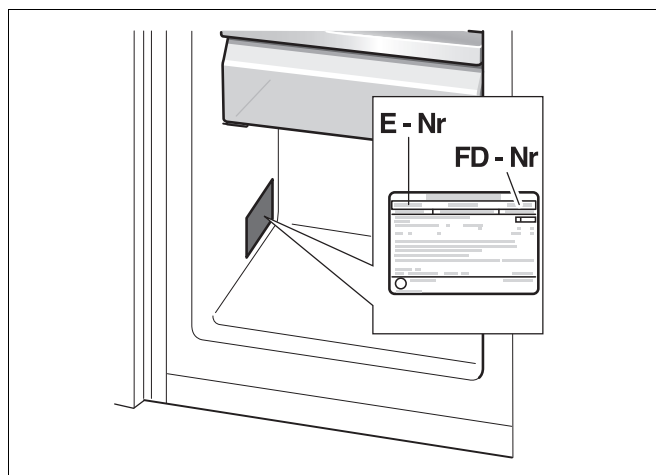
L'intervento del Servizio Assistenza Clienti in caso di corretto funzionamento del prodotto, è a carico del consumatore!

Guasto	Causa possibile	Rimedio
La temperatura si discosta notevolmente dalle impostazioni iniziali.		In alcuni casi basta spegnere l'apparecchio per 5 minuti.  Se la temperatura è troppo <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.  Controllare se vi è energia elettrica e controllare il dispositivo elettrico di sicurezza.
Il refrigeratore si accende sempre più spesso e più a lungo.	Le griglie del passaggio dell'aria sono ostruite.	Liberare le aperture.
L'apparecchio non raffredda. Tutte le spie spente.	Interruzione dell'energia elettrica! <ul style="list-style-type: none"><li>• L'interruttore di sicurezza è scattato.</li><li>• La spina d'alimentazione non è inserita correttamente.</li></ul>	Premere l'interruttore principale <b>8</b> . Vedi capitolo «Conoscere l'apparecchio».
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. Vedi capitolo «Pannello comandi».  Dopo qualche tempo controllare se l'apparecchio raffredda.
L'illuminazione interna non funziona.	L'illuminazione con il LED è guasta.  La porta è rimasta troppo tempo aperta. L'illuminazione si spegne solo dopo ca. 10 min.	Vedi capitolo «Illuminazione (LED)».  L'illuminazione si riaccende chiudendo e riaprendo la porta.
Le spie che indicano la temperatura lampeggiano.	Frequente apertura della porta dell'apparecchio.  Sono stati introdotti molti alimenti.	Non aprire inutilmente la porta.  Attivare la funzione congelamento rapido prima di introdurre i cibi.
Viene emesso un segnale acustico, la spia temperatura lampeggia.	Guasto – nel congelatore la temperatura è troppo alta! <b>Pericolo per gli alimenti!</b>	Vedi capitolo «Segnale acustico».

Guasto	Causa possibile	Rimedio
<b>La temperatura nel vano a 0 °C è troppo fredda o calda.</b>	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° 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 impostate 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 .....	89	Invriezen en opslaan .....	100
Veiligheidsbepalingen en waarschuwingen ...	89	Verse levensmiddelen invriezen .....	101
Apparaat opstellen .....	91	Levensmiddelen invriezen .....	101
Apparaat aansluiten .....	91	Snelvriezen .....	102
Kennismaking met het apparaat .....	92	Uitvoering van de diepvriesruimte .....	102
Bedieningspaneel .....	93	Ontdooien van diepvrieswaren .....	102
Let op de omgevingstemperatuur .....	94	Uitschakelen van het apparaat .....	103
Inschakelen van het apparaat .....	94	Ontdooien .....	103
Instellen van de temperatuur .....	95	Schoonmaken van het apparaat .....	103
Alarmsignaal .....	95	Luchtjes .....	105
Levensmiddelen inruimen .....	96	Verlichting (LED) .....	106
Nuttige inhoud .....	96	Energie besparen .....	106
De koelruimte .....	96	Bedrijfsgeluiden .....	106
Snelkoelen .....	97	Kleine storingen zelf verhelpen .....	107
Uitvoering van de koelruimte .....	97	Service dienst .....	108
De verskoelruimte .....	99		
De diepvriesruimte .....	100		



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

- Flessen en blikjes met vloeistoffen – vooral koolzuurhoudende dranken – niet in de diepvriesruimte opslaan. De flessen en blikjes kunnen springen!
- Diepvrieswaren nadat u ze uit de diepvriesruimte hebt gehaald, nooit onmiddellijk in de mond nemen. **Kans op verbranding!**
- Langdurig contact van de handen met de diepvrieswaren, ijs of de leidingen van de verdampers enz. vermijden. **Kans op verbranding!**

## Kinderen in het huishouden

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

## Algemene bepalingen

Het apparaat is geschikt

- voor het koelen 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.

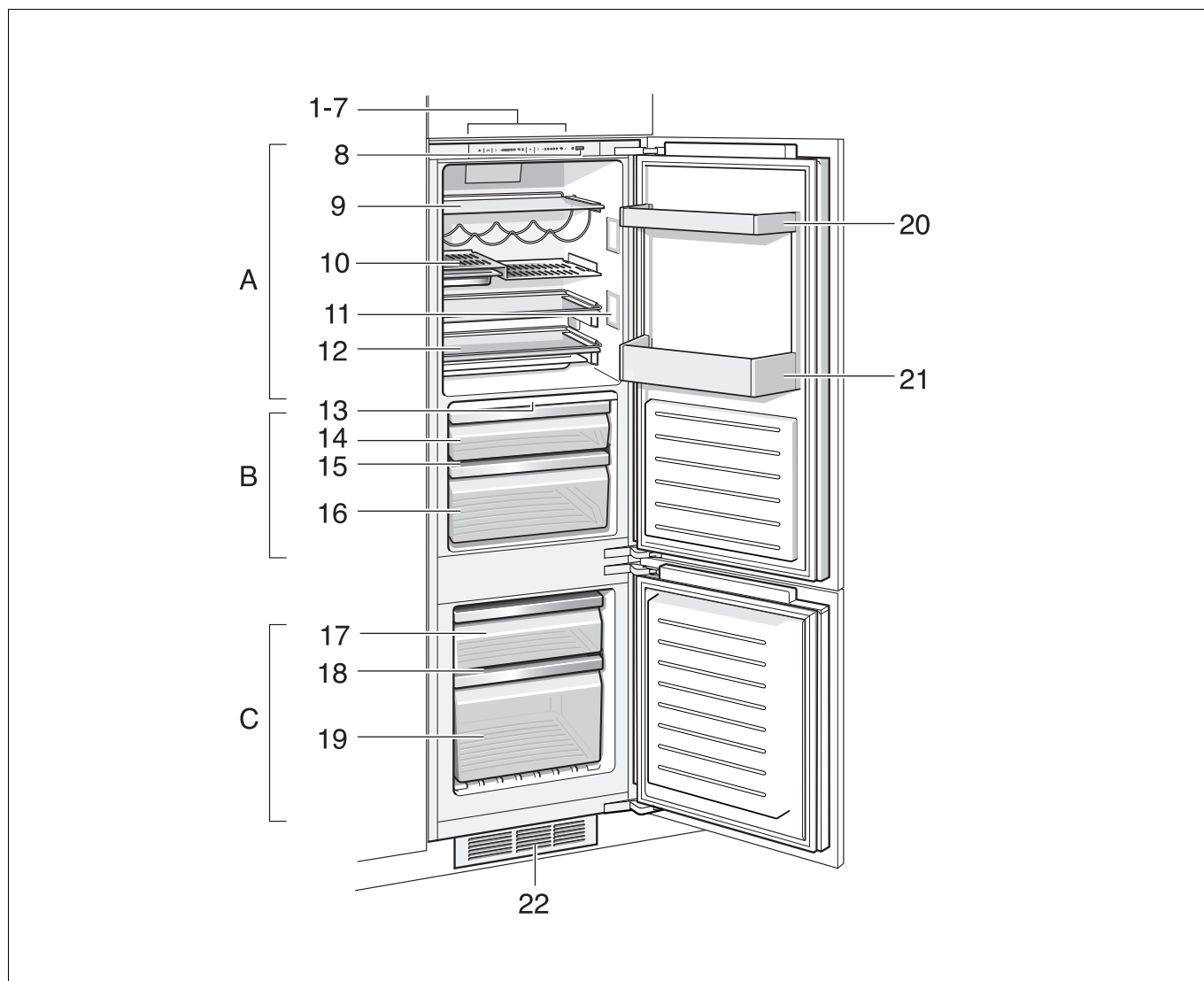
### **Waarschuwing!**

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.



1-7 Bedieningspaneel

8 Hoofdschakelaar

9 Glasplaat

10 Getrapt legplateau met gastronorm-schalen

11 Verlichting (LED)

12 Uittrekbare glasplaat met serveerschaal

13 Verlichting van de laden

14 Verskoelladen

15 Vochtfilter

16 Vochtlade

17 Diepvrieslade (klein)

18 Glasplaat

19 Diepvrieslade (groot)

20 Voorraadvak in de deur

21 Vak voor grote flessen

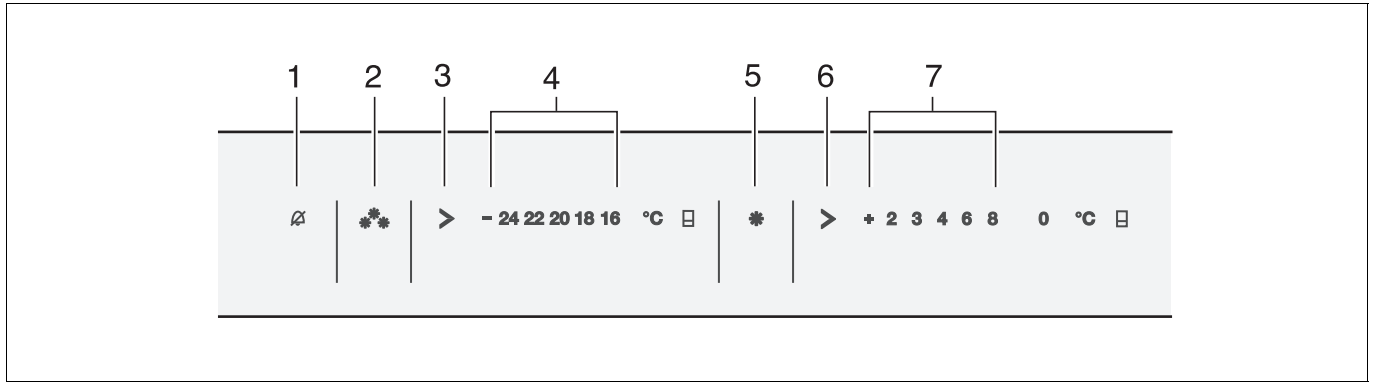
22 Be- en ontluuchtingsopening  
(voorbeeld van een uitvoering)

A Koelruimte

B Verskoelruimte

C Diepvriesruimte

## Bedieningspaneel



### 1 Alarmtoets

Om het alarmsignaal uit te schakelen.

### 2 Toets Snel diepvriesruimte

Om het snelvriessysteem in en uit te schakelen.

### 3 Insteltoets temperatuur in de diepvriesruimte

Met de toets wordt de temperatuur van de diepvriesruimte ingesteld.

### 4 Temperatuurindicatie Diepvriesruimte

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

### 5 Toets snel koelruimte

Om het Snelkoelen in en uit te schakelen.

### 6 Temperatuurinsteltoets koelruimte

Met de toets wordt de temperatuur van de koelruimte ingesteld.

### 7 Temperatuurindicatie koelruimte

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

## 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 **22**. Anders moet de koelmachine meer presteren waardoor het energieverbruik toeneemt. Daarom: be- en ontluchtingsopening nooit afdekken of versperren!

## Inschakelen van het apparaat

Het apparaat met hoofdschakelaar **8** 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

- 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 wissen 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.
- Door het volautomatische No Frost-systeem blijven de diepvriesruimte en de koelruimte ijsvrij. Ontdooien is niet nodig.
- De voorzijde van het apparaat achter de deur wordt gedeeltelijk licht verwarmd waardoor de vorming van condenswater in de buurt van de deurafdichting wordt voorkomen.
- Als de deur van de diepvriesruimte na het sluiten niet meteen weer geopend kan worden: twee tot drie minuten wachten tot de ontstane onderdruk is opgeheven.

---

## Instellen van de temperatuur

---

### Koelruimte

(van +2 °C tot +8 °C)

Temperatuur-insteltoets **6** 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 **7** 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“.)

### Diepvriesruimte

(van –16 °C tot –24 °C)

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

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

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

---

## Alarmsignaal

---

### Alarmsignaal uit te schakelen

Door indrukken van de alarm-toets **1** wordt het alarmsignaal uitgeschakeld en de indicatie opnieuw in paraatheid gebracht.

### Deuralarmsignaal

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

### Temperatuuralarmsignaal

Het temperatuuralarmsignaal wordt ingeschakeld als het in de diepvriesruimte te warm is. Er is een pieptoon te horen.

Toets „alarm”	Temperatuur-indicatie	Verklaring
brandt	knippert	<b>Temperatuurwaarschuwing:</b> De diepvrieswaren lopen geen gevaar.
knippert	knippert	<b>Ontdooiwaarschuwing</b> De diepvrieswaren <b>lopen</b> gevaar.
knippert	brandt	<b>Ontdooiwaarschuwing</b> In het verleden <b>was</b> het te warm. De diepvrieswaren lopen gevaar.

### Ontdooiwaarschuwing:

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

De maximale bewaartijd niet meer ten volle benutten.

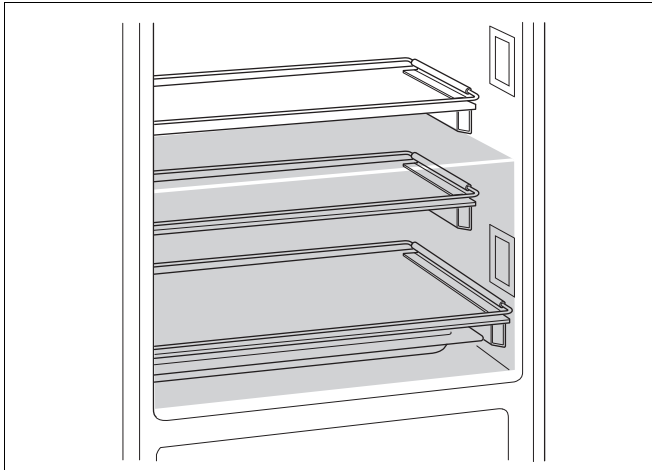
### Temperatuurwaarschuwing

Zonder gevaar voor de diepvrieswaren kan het alarmsignaal worden ingeschakeld:

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

### 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.

#### Attentie!

Voorkom dat de levensmiddelen de achterwand raken. Anders wordt de luchtcirculatie verminderd.

Levensmiddelen of verpakkingen kunnen aan de achterwand vastvriezen.

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

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

---

## 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.



## Snelkoelen

Tijdens het snelkoelen wordt de koelruimte ca. 6 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.

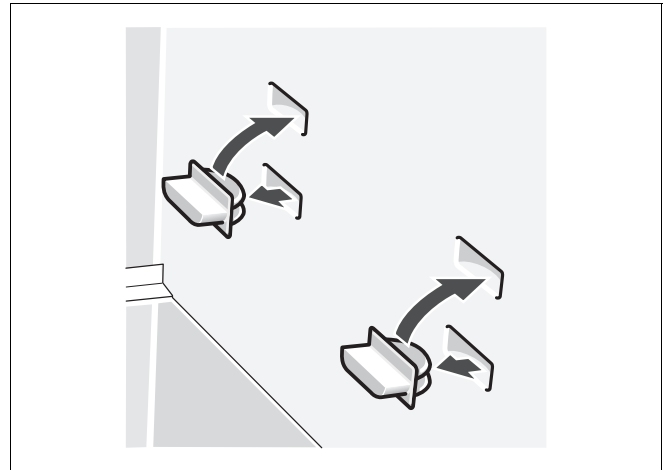
### In- en uitschakelen

Toets Snel 5 indrukken.

De toets brandt als het superkoelsysteem is ingeschakeld.

### Attentie!

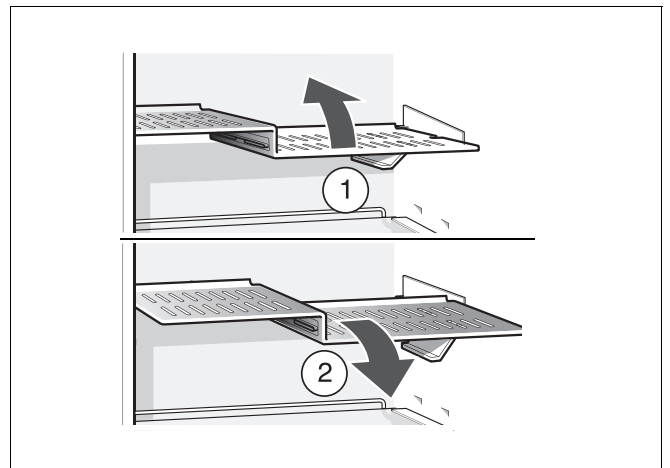
Als het snekoelsysteem is ingeschakeld kunnen de bedrijfsgeluiden toenemen.



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

## Getrapt legplateau

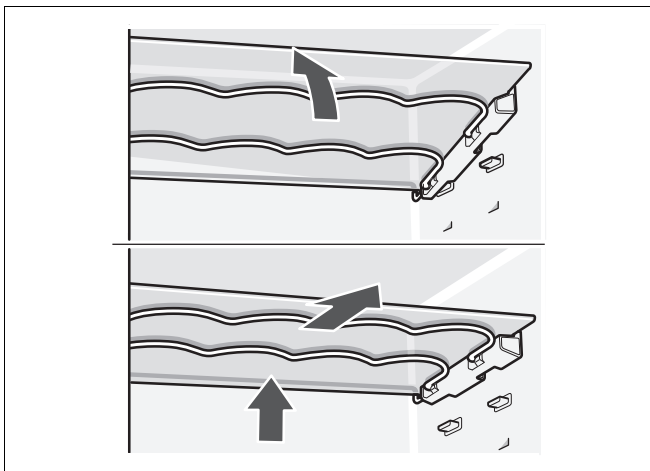
Het getrapt legplateau kan er pas uitgehaald worden als eerst de gastronom-schalen eruit gehaald worden.



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

## Uitvoering van de koelruimte

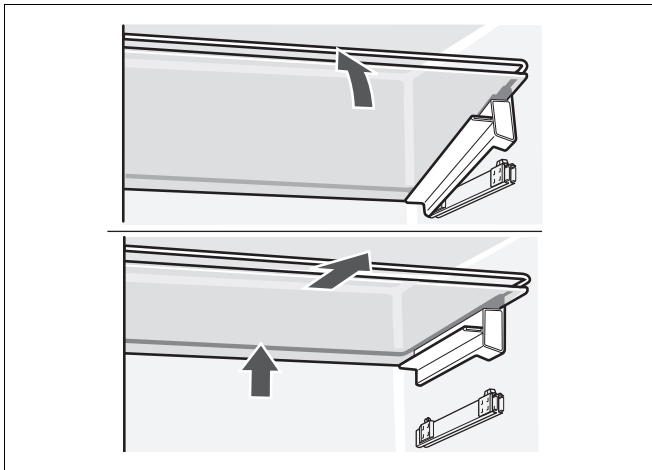
### Glasplaat



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

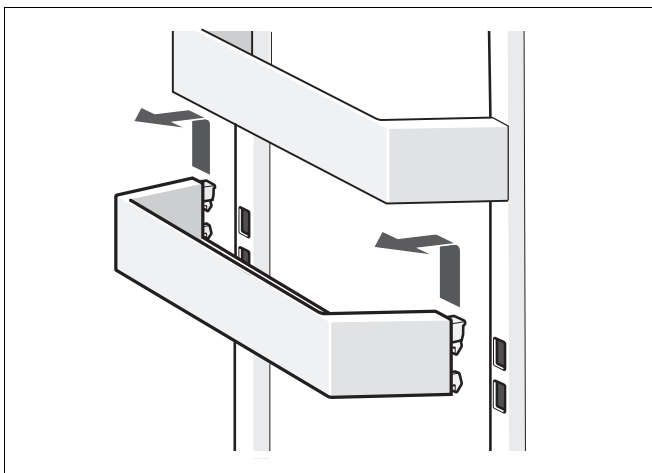
## Uittrekbaar glasplateau

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

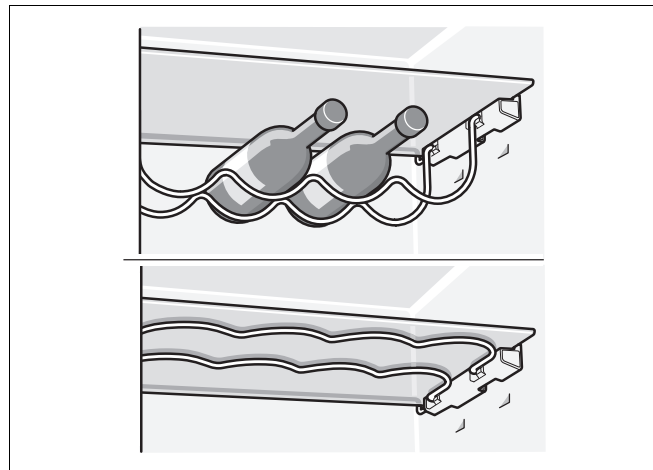


Vakken in de deur iets optillen en eruit halen.

## Speciale uitvoering

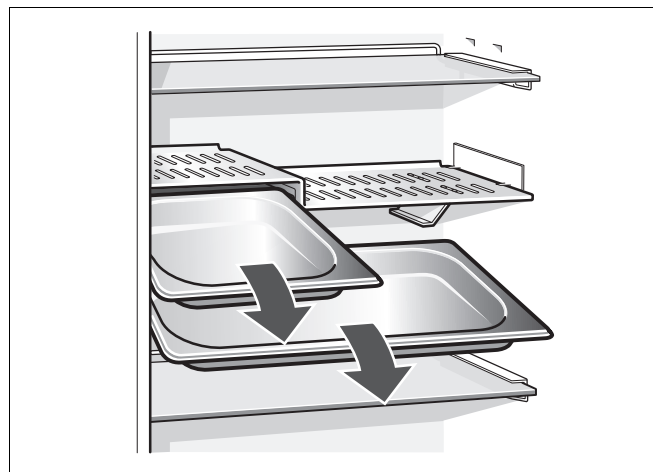
(niet bij alle modellen)

## 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.

## 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

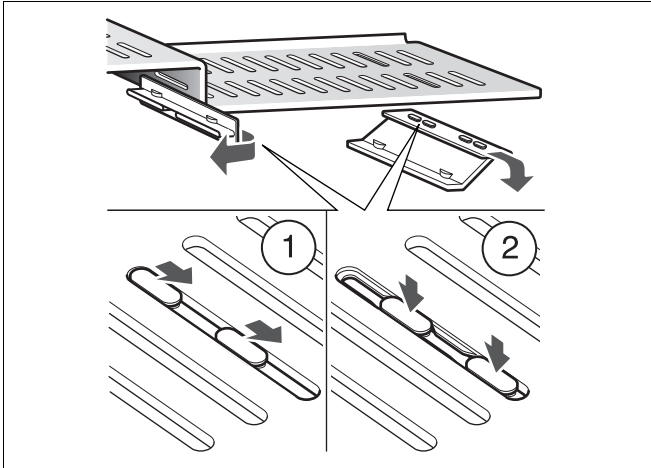
De vochtlade wordt door een speciaal filter afgedekt dat wel lucht doorlaat maar ervoor zorgt dat het vocht in de lade blijft. Afhankelijk van de belading heerst hierdoor in de vochtlade een luchtvochtigheid tot max. 90%: een ideaal klimaat voor alles wat uit de tuin of van het land komt zoals sla, groente,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

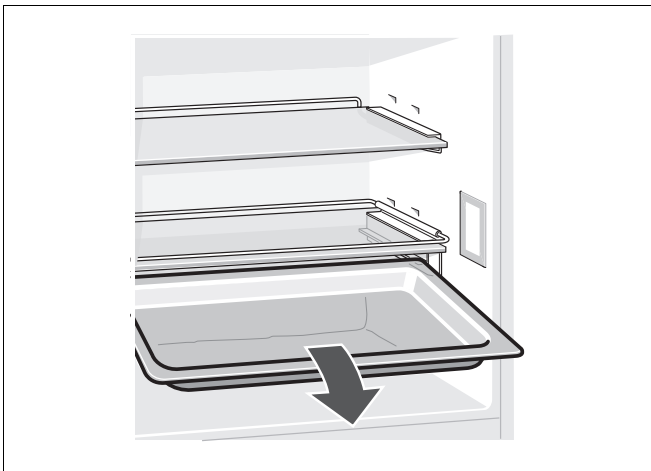
### Attentie bij het inkopen van levensmiddelen:

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

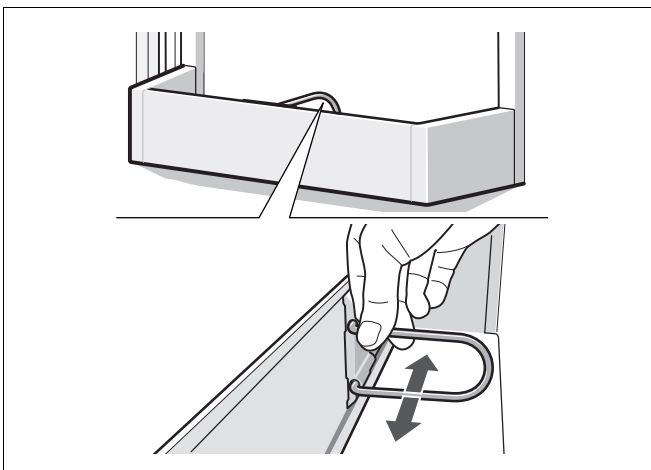


Als u een ander formaat gastronorm-schaal wilt gebruiken, dan kunnen de posities van de houders gewijzigd worden.

### Serveerschaal



### Flessenhouder



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

### Bewaartijden (bij 0 °C):

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

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

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

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

gerookte of gepekeldde worst,  
kool max. 20 dagen

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

### De diepvriesruimte

#### De diepvriesruimte gebruiken

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

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

### Inkopen van diepvriesproducten

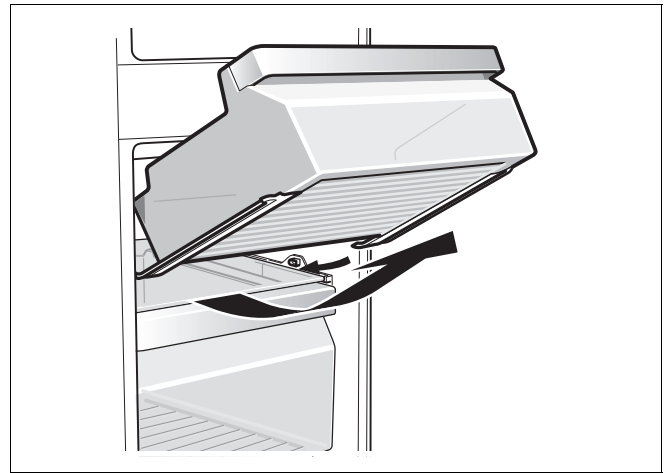
De verpakking mag niet beschadigd zijn.

Neem de houdbaarheidsdatum in acht.

In de winkel moet de temperatuur in de diepvrieskist  $-18\text{ °C}$  of lager zijn.

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

#### Laden eruit halen



Laden iets naar voren kantelen en eruit halen.

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

#### Glasplateaus uit de diepvriesruimte halen

Legplateau aan de voorkant iets optillen en eruit halen.

---

## Verse levensmiddelen invriezen

---

### Levensmiddelen zelf invriezen

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

#### Geschikt om in te vriezen:

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

#### Niet geschikt om in te vriezen:

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

#### Blancheren van groente en fruit:

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

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

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

---

## Levensmiddelen invriezen

---

Gebruik uitsluitend verse levensmiddelen.

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

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

### Maximale invriescapaciteit

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

### Zo verpakt u op de juiste manier:

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

#### Voor verpakking geschikt:

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

#### 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

Toets snel **2** indrukken.

Is snelvriezen ingeschakeld, dan licht de toets op.

Het supervriessysteem wordt na 2½ dagen automatisch uitgeschakeld.

#### Attentie!

Als het Snelvriezen is ingeschakeld kunnen de bedrijfsgeluiden toenemen.

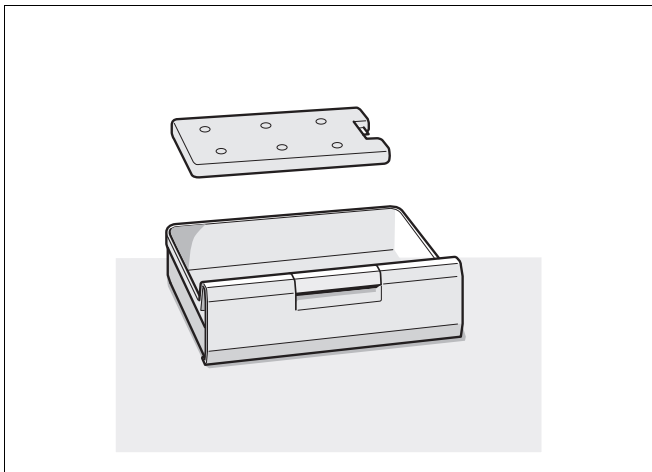
---

## Uitvoering van de diepvriesruimte

---

(niet bij alle modellen)

### Koude-accu



De koude-accu vertraagt bij het uitvallen van de stroom of bij een storing het verwarmen van de opgeslagen diepvrieswaren. De koude-accu kan ook voor het tijdelijk koelhouden van levensmiddelen (bijv. in een koeltas) eruit genomen worden.

## 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.

---

## Ontdooien van diepvrieswaren

---

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

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

#### Attentie

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

De maximale bewaartijd wordt hierdoor bekort.

## Uitschakelen van het apparaat

Hoofdschakelaar **8** 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

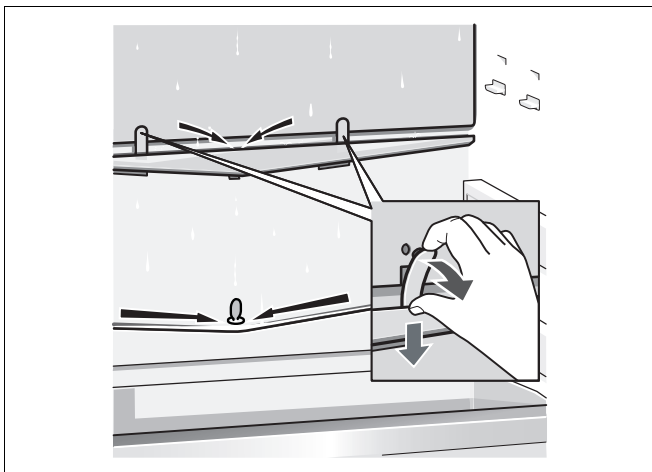
### De koel- en verskoelruimte

Het apparaat wordt automatisch ontdooid.

Het dooiwater loopt via het dooiwatergootje en het afvoergaatje in het verdampingsgedeelte van het apparaat.

#### Attentie!

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



### Diepvriesruimte

Door het volledig automatische No Frost-systeem blijft de vriesruimte ijsvrij. Ontdooien is overbodig.

## Schoonmaken van het apparaat

#### Attentie!

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

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

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

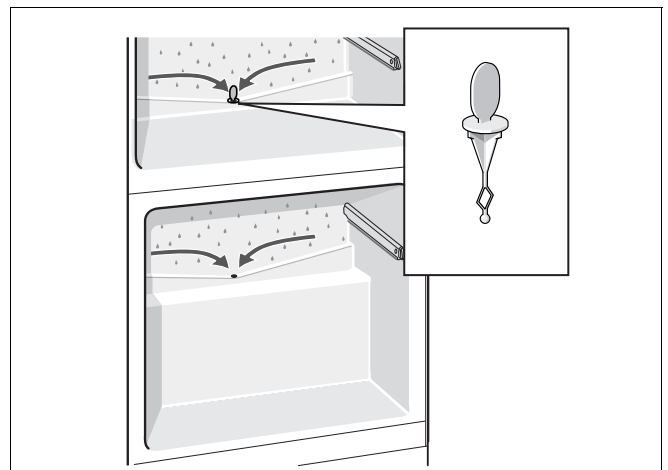
U gaat als volgt te werk:

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

#### Attentie

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

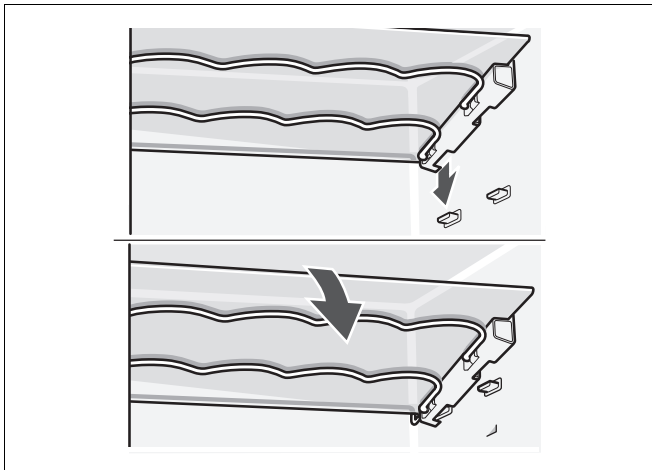
Het stopje in het afvoergaatje van de koelruimte moet er om technische redenen na het schoonmaken weer ingedrukt worden.



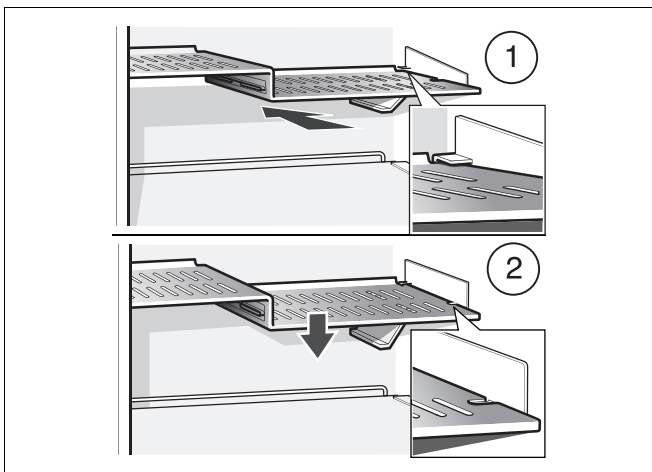
## Schoonmaken van het interieur

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

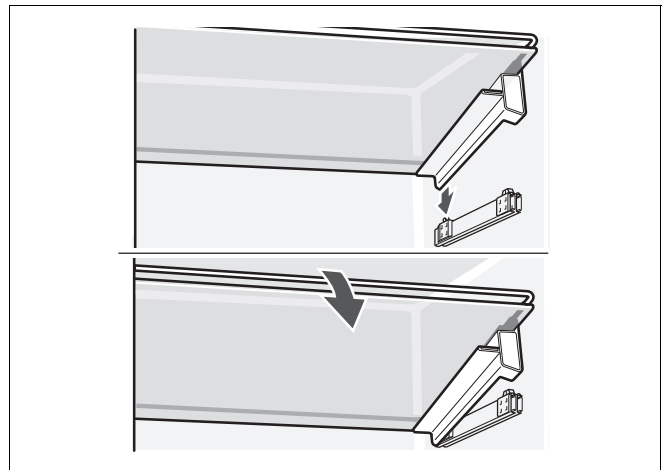
### Glasplaat



### Getrapt legplateau



### Uittrekbaar glasplateau

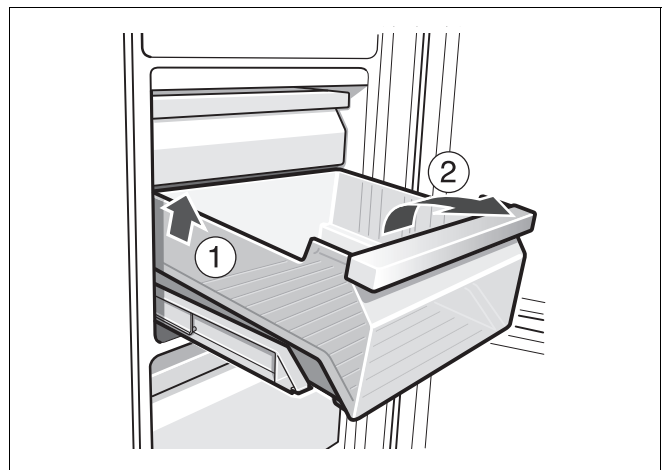


Glasplaat aan de achterkant erop leggen, erin steken en aan de voorkant vastklikken door de glasplaat naar beneden te drukken.

### 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.

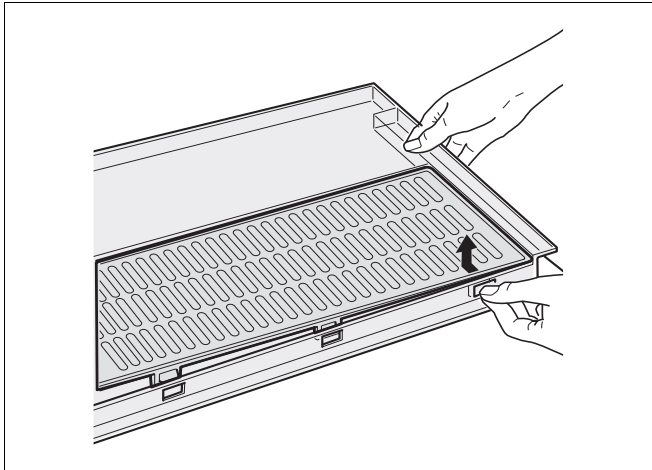




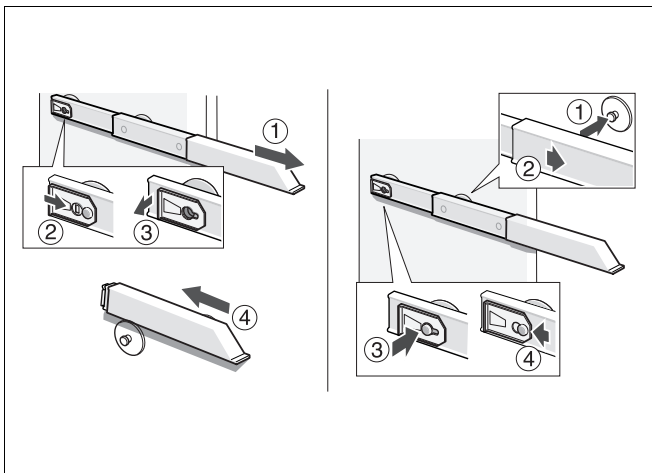
## Vochtfilter eruit halen

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.



## 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.

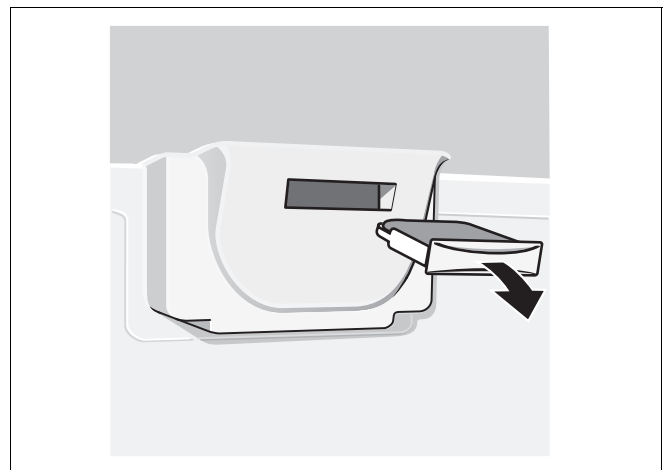
---

## Luchtjes

---

### Als u onaangename luchtjes ruikt:

- Apparaat met de hoofdschakelaar **8** 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!
- 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

### Voordat u de klantenservice belt:

Controleer of u de storing zelf kunt verhelpen met behulp van de onderstaande aanwijzingen.

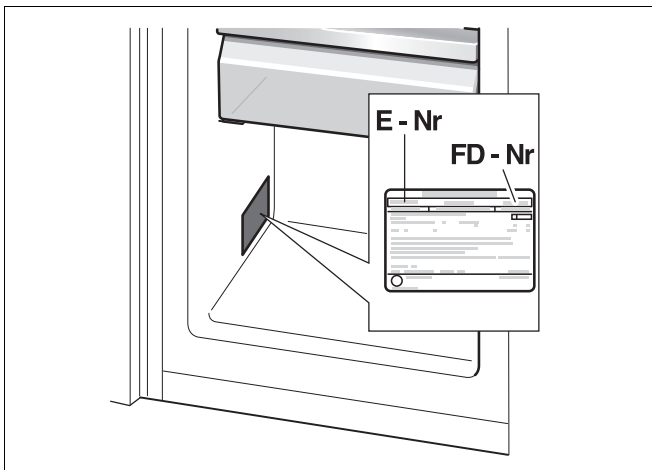
De kosten van adviezen door de klantenservice zijn voor uw rekening – ook tijdens de garantieperiode!

Storing	Eventuele oorzaak	Oplossing
De temperatuur wijkt erg af van de instelling.		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.  Controleer of er stroom is. Controleer de zekeringen.
De koelmachine wordt steeds vaker en langer ingeschakeld.	De be- en ontluuchtingsopening is afgedekt.	Afdekkingen verwijderen.
Het apparaat koelt niet. Geen enkele indicatie brandt.	Stroomuitval! <ul style="list-style-type: none"><li>• De zekering is doorgeslagen.</li><li>• De stekker zit niet goed in het stopcontact.</li></ul>	Hoofdschakelaar <b>8</b> indrukken. Zie hoofdstuk „Kennismaking met het apparaat”.
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. Zie hoofdstuk „Bedieningspaneel”.  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 temperatuur-indicatie-lampjes knipperen.	De deur van het apparaat werd te vaak geopend.  Er werden veel levensmiddelen ingeladen.	Deur niet onnodig openen.  Vóór het inladen het snelvriessysteem inschakelen.
Een alarmsignaal is te horen, het temperatuur-indicatie-lampje knippert.	Storing – in de diepvriesruimte is het te warm! <b>Gevaar voor de diepvrieswaren!</b>	Zie hoofdstuk „Alarmsignaal”.

Storing	Eventuele oorzaak	Oplossing
De temperatuur in de verskoelruimte is te koud of te warm.	De vaste instelling is te hoog of te laag ingesteld (bijv. bij vorst in de verskoelruimte).	<p>De temperatuur in de verskoelruimte kan 2 standen warmer of kouder gewijzigd worden. Als de lichtbalk op stand 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 Servicedienst in uw omgeving kunt u vinden in het telefoonboek of in de meegeleverde brochure met service-adressen. Geef a.u.b. aan de Servicedienst 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 Servicedienst 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 452 247 (8910)  
de/en/fr/it/nl