

Gebruiksaanwijzing
voor inbouwkoelkasten

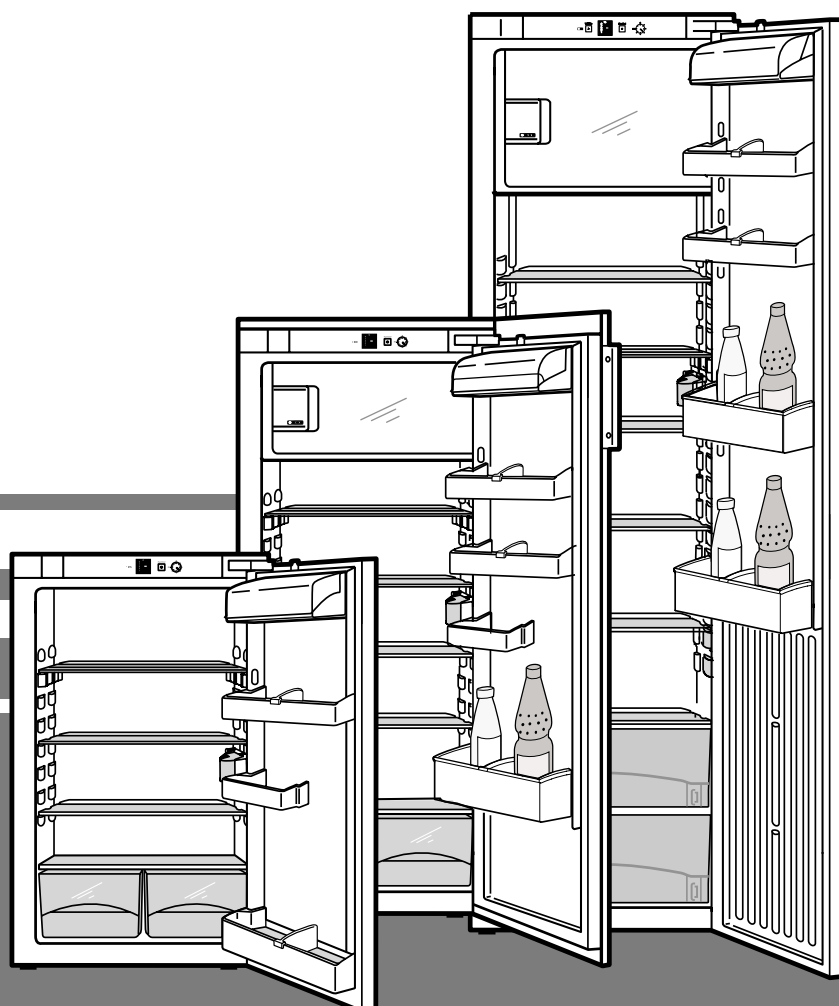
NL

Gebrauchsanweisung
für Einbaukühlgeräte

D

Consignes d'utilisation
Réfrigérateurs encastrables

F



D 4129

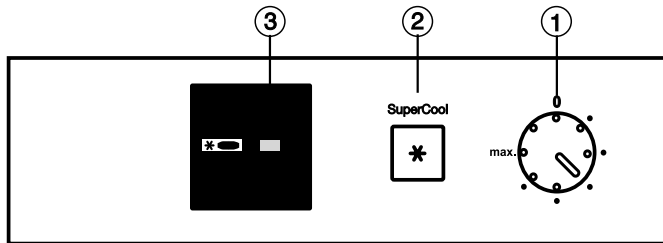
D 4120

D 4100

7082 616-00 IKS..1/3 0307

NOVY

Het apparaat in vogelvlucht

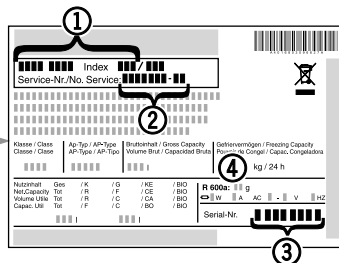


A1

Bedienings- en controlepaneel

Afb. A1

- ① Aan/Uit en temperatuurregelaar
1^e punt = warm
max. = koud
 Aanbevolen temperatuurinstelling: 5 °C
 of de middelste tot koudste stand van de regelaar
- ② SuperCool-toets, voor het snel afkoelen van levensmiddelen, licht op = functie ingeschakeld
- ③ Groen controlelampje/Aan/Uit-controlelampje

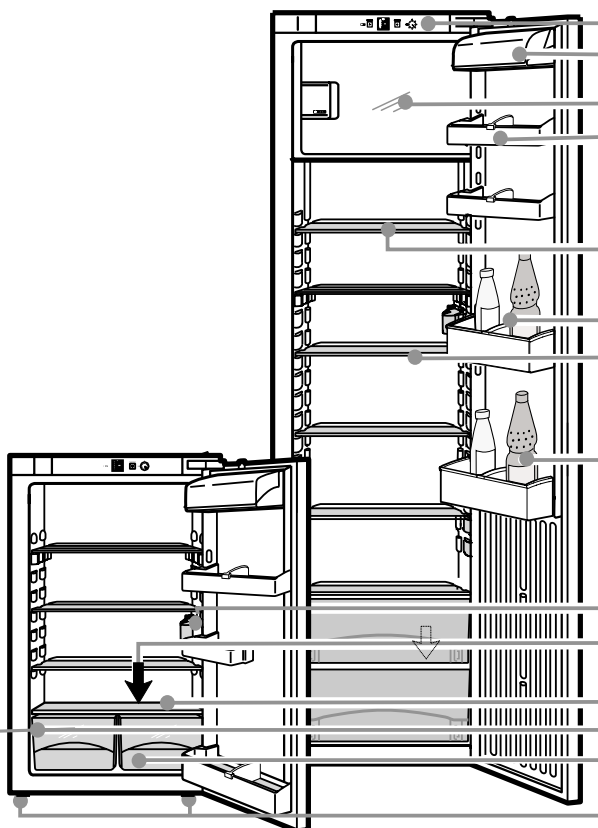


A2

Typeplaatje, afb. A2

- ① Typeaanduiding
- ② Servicenummer
- ③ Apparaatnummer
- ④ Invriescapaciteit in kg/24h*

Overzicht van apparaat en uitrusting, afb. A



A

Bedienings- en controlepaneel
 Boter- en kaasvak

Vriesvak*, ca. -18 °C

IJSblokjeshouder*

Verplaatsbare* conservenblikkenvakken/eierrekje*

Koelruimte, ca. 5 °C

Deelbare draagplateaus* voor hoge levensmiddelen

Verschuifbare flessen- en conservenhouder*

Verplaatsbare* draagplateaus

Opbergvak voor hoge flessen en drank

Binnenverlichting

Dooiwaterafvoer

Koudste zone van de koelruimte, voor gevoelige en snel bederfelijke levensmiddelen

Typeplaatje

Laden voor groente, sla, fruit

Stelpoten voor

Wij feliciteren u met uw nieuwe apparaat. Door uw aankoop heeft u gekozen voor alle voordelen van de modernste koudetechniek, die u een hoogwaardige kwaliteit, een lange levensduur en een hoge bedrijfszekerheid garandeert. De uitvoering van uw apparaat biedt u elke dag opnieuw optimaal bedieningscomfort.

Met dit apparaat, gefabriceerd met milieuvriendelijke technieken en recyclebare materialen, leveren u en wij gezamenlijk een actieve bijdrage aan het behoud van ons milieu.

Lees, om alle voordelen van uw nieuwe apparaat te leren kennen, a.u.b. de informatie in deze gebruiksaanwijzing aandachtig door.

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe apparaat.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig en geef hem eventueel aan de volgende eigenaar door.

Deze gebruiksaanwijzing is voor verscheidene modellen geldig, afwijkingen zijn daarom mogelijk.

Inhoud	pag.
Gebruiksaanwijzing	
Het apparaat in vogelvlucht	26 2
Typeplaatje	2
Inhoud	3
Bepalingen	3
Energiebesparing	3
Veiligheidsinstructies en waarschuwingen	4
Aanwijzing m.b.t. afdanken	4
Inbouw- en ventilatie-aanwijzing	4
Ingebruikneming en controlepaneel	5
Aansluiten	5
In- en uitschakelen	5
Temperatuur instellen	5
SuperCool	5
Verdelen, aanpassen	6
Verdelen van de levensmiddelen	6
Indeling aanpassen	6
Vriesvak*	7
Invriezen	7
Bewaarinstructies	7
Ijsblokjes maken	7
Ontdooien, reinigen	8
Storingen - Problemen	8
Binnenverlichting	8
Technische dienst en typeplaatje	9

Bepalingen

§

- Het apparaat werd ontworpen voor het koelen en in het vriesvak* invriezen en bewaren van levensmiddelen evenals het maken van ijs. Het is bestemd voor huishoudelijk gebruik. Bij professioneel gebruik (in de horeca, detailhandel enz.) moeten de op de betreffende bedrijfstak van toepassing zijnde voorschriften worden nageleefd.
- Het apparaat is ontworpen voor een bepaalde klimaatklasse d.w.z. een minimale omgevingstemperatuur waaronder en een maximale omgevingstemperatuur waarboven het apparaat niet gebruikt mag worden. U vindt de klimaatklasse van het apparaat op het typeplaatje. Hierbij worden de volgende afkortingen gebruikt:

Klimaatklasse	ontworpen voor omgevingstemperaturen van
SN	+10 °C tot +32 °C
N	+16 °C tot +32 °C
ST	+18 °C tot +38 °C
T	+18 °C tot +43 °C

- Het koelmiddelcircuit werd op lekkages gecontroleerd.
- Het apparaat voldoet aan alle van toepassing zijnde veiligheidsbepalingen en de EG-richtlijnen 2006/95/EG en 2004/108/EG.

Tips voor energiebesparing

!

- Houd de ventilatieopeningen vrij.
- Laat de deur nooit onnodig lang open staan.
- Plaats de levensmiddelen soort bij soort in het apparaat; houdt u aan de maximale bewaartijd.
- Bewaar alle levensmiddelen goed verpakt of afgedekt; rijpvorming wordt zo voorkomen.
- Laat warme gerechten eerst tot kamertemperatuur afkoelen voordat u ze in het apparaat plaatst.
- Laat diepvriesproducten in het koelgedeelte ontdooien.
- Ontdooi het vriesvak* zodra zich een dikkere laag ijs gevormd heeft. Het apparaat vriest dan beter en zuiniger.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Aanwijzing m.b.t. afdanken



De verpakking is van recyclebare materialen gefabriceerd.

- Golfkarton/karton
- Voorgevormde delen van geschuimd polystyreen
- Folies van polyetheen
- Spanbanden van polypropreen

- **Verpakkingsmateriaal is geen speelgoed voor kinderen - verstikkingsgevaar door folies!**
- Breng a.u.b. de verpakking naar een officiële inzamelpunt.

Het afgedankte apparaat bevat nog waardevolle materialen en moet gescheiden van het ongesorteerde afval worden afgevoerd.



- Afgedankte apparaten onbruikbaar maken: trek de stekker uit het stopcontact, snijd het netsnoer door en zet de sluiting buiten werking zodat kinderen zich niet kunnen opsluiten.
- Let erop dat het koelmiddelcircuit tijdens het transport van het afgedankte apparaat niet wordt beschadigd.
- Informatie over het gebruikte koelmiddel vindt u op het typeplaatje.
- Het recyclen van afgedankte apparaten moet vakkundig gebeuren overeenkomstig de plaatselijk geldende voorschriften en wetten.

Technische veiligheid



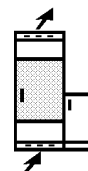
- Om persoonlijk letsel en materiële schade te voorkomen, het apparaat alleen verpakt transporteren en met twee personen neerzetten.
- Het gebruikte koelmiddel R 600a is milieuvriendelijk, maar brandbaar.
- Leidingen van het koelmiddelcircuit niet beschadigen. Eruit spuitend koelmiddel kan oogletsel veroorzaken of ontbranden.
- Wanneer koelmiddel vrijkomt, dan open vuur of ontstekingsbronnen in de nabijheid van het lekpunt verwijderen, stekker uit het stopcontact trekken en de ruimte goed ventileren.
- Bij schade aan het apparaat onmiddellijk - voor het aansluiten - bij de leverancier reclameren.
- Om een veilig gebruik te waarborgen het apparaat alleen volgens de informatie in de gebruiksaanwijzing monteren en aansluiten.
- In geval van een storing het apparaat van het net loskoppelen: stekker uit het stopcontact trekken (hierbij niet aan de aansluitkabel trekken) of zekering laten aanspringen resp. eruit draaien.
- **Reparaties en ingrepen aan het apparaat alleen door de technische dienst laten uitvoeren, daar anders aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan.** Hetzelfde geldt voor het vervangen van het netsnoer.

Veiligheid bij gebruik

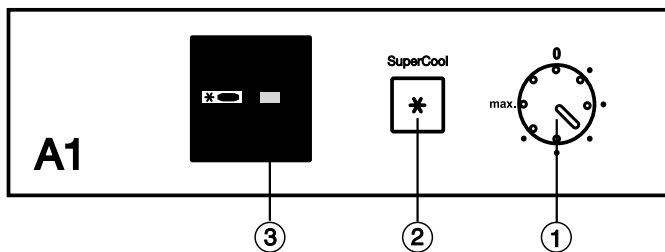


- Bewaar geen explosieve stoffen of spuitbussen met brandbare drijfgassen, zoals butaan, propaan, pentaan enz., in het apparaat. Eventueel vrijkomende gassen zouden door elektrische componenten kunnen ontbranden. U herkent dergelijke spuitbussen aan de erop gedrukte inhoudsvermelding of aan een vlamsymbool.
- Producten met een hoog percentage alcohol alleen goed afgesloten en staande bewaren.
- In het inwendige van het apparaat geen open vuur of ontstekingsbronnen gebruiken.
- Geen elektrische apparaten binnen het apparaat gebruiken (bijv. stoomreinigungsapparatuur, verwarmingsapparatuur, ijsmakers enz.).
- Plint, laden, deuren enz. niet als voetensteun of om te leunen misbruiken.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor personen (ook kinderen) met fysieke, sensorische of mentale gebreken of personen, die niet over voldoende ervaring en kennis beschikken, tenzij zij door een persoon, die voor hun veiligheid verantwoordelijk is, in het gebruik van het apparaat worden onderwezen of die aanvankelijk toezicht uitoefent. Kinderen mogen niet zonder toezicht achterblijven om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.
- Voorkom voortdurend huidcontact met koude oppervlakken of te koelen/te bevroren levensmiddelen want dat kan een pijnlijk of dof gevoel en bevriezing veroorzaken. Bij langdurig huidcontact veiligheidsmaatregelen treffen, bijv. handschoenen dragen.
- Consumptie-ijs, met name waterijs of ijsblokjes, na het eruit nemen niet onmiddellijk en niet te koud consumeren. Door de lage temperaturen bestaat "Gevaar voor verbranding".
- Consumeer geen levensmiddelen die over de datum zijn, ze kunnen een voedselvergiftiging veroorzaken.

Inbouw- en ventilatie-aanwijzing



- Vermijd standplaatsen direct in het zonlicht, naast het fornuis, de radiator en dergelijke.
- **Dek de ventilatieopeningen nooit af. Zorg altijd voor een goede luchttoevoer en -afvoer!**
- De plaatsingsruimte van uw apparaat moet volgens de norm EN 378 pro 8 g koelmiddelmasse R 600a 1 kubieke m bezitten zodat er in geval van een lekkage in het koelmiddelcircuit geen ontvlambare gaslucht-mengeling in de plaatsingsruimte van het apparaat kan ontstaan. Informatie over de hoeveelheid koelmiddel vindt u op het typeplaatje aan de binnenkant van het apparaat.
- Het koel-/vriesapparaat enkel in stabiele meubelstukken inbouwen.
- Neem de aanwijzingen van de bijgevoegde inbouwhandleiding in acht.



Wij adviseren u om het apparaat te reinigen voordat u het in gebruik neemt (zie verder onder "Reinigen"). Schakel het apparaat met het vriesvak ongeveer 2 uur voordat u de eerste levensmiddelen erin plaatst in.

Aansluiten

Stroomsoort (wisselstroom) en spanning

op de opstellingsplaats moeten met de informatie op het typeplaatje overeenstemmen. Het typeplaatje bevindt zich aan de linker binnenkant, afb. A.



- **Het apparaat alleen via een correct geïnstalleerd randaardestopcontact aansluiten.**
- Het stopcontact moet d.m.v. een zekering van 10 A of zwaarder beveiligd zijn, buiten de achterzijde van het apparaat liggen en goed toegankelijk zijn.
- Het apparaat **niet**
 - op stand-alone ondulatoren aansluiten,
 - in combinatie met zgn. energiebesparingsstekkers gebruiken - de elektronica kan beschadigd worden,
 - samen met andere elektrische apparaten via een verdeelkast of een verlengkabel aansluiten - oververhittings- en brandgevaar.
- Bij het loshalen van het netsnoer van de achterzijde van het apparaat de **kabelhouder** verwijderen, om rammelen te voorkomen!

In- en uitschakelen, afb. A1

- **Inschakelen:** Draai de groef van de temperatuurregelaar ① met een muntstuk naar rechts totdat het groene controlelampje* ③ oplicht - het normale bedrijf wordt aangegeven.
 - De binnenverlichting brandt.
- **Uitschakelen:** Draai de temperatuurregelaar in de stand "0".
 - Het controlelampje* ③ en alle lampjes in de toetsen zijn uit.
 - De binnenverlichting is uit.

Temperatuur instellen

- Afb. A1. Temperatuurregelaar ① met een muntstuk verdraaien:
 - de groef van de temperatuurregelaar naar de middelste stand draaien.
 - De posities van de groef betekenen:
 - 1^e punt = hoogste temperatuur**, kleinste koelcapaciteit in de koelruimte en in het vriesvak
 - max. = laagste temperatuur**, grootste koelcapaciteit in de koelruimte en in het vriesvak*
- Aanbevolen instelling*: 5 °C of de middelste stand. In het vriesvak* is de gemiddelde temperatuur van de bevroren levensmiddelen dan ca. -18 °C.

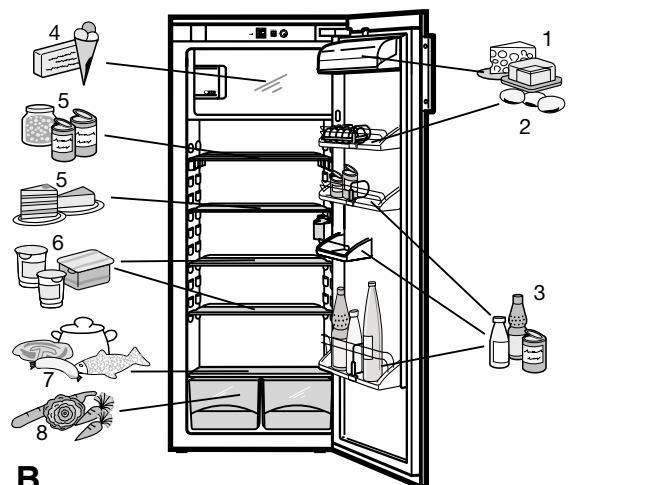
SuperCool

Afb. A1. Met de functie SuperCool schakelt u op hoogste koelcapaciteit. Deze functie is bijzonder geschikt om grote hoeveelheden levensmiddelen, dranken, vers gebak of vers bereide levensmiddelen zo snel mogelijk af te koelen.

- **Inschakelen:** Druk kort op de SuperCool-toets ② zodat ze oplicht. De koeltemperatuur daalt tot op de koudste waarde.

Opmerking: SuperCool verbruikt iets meer stroom. Na ca. 6 uur schakelt de elektronica echter weer automatisch naar de energiebesparende stand terug.

Verdelen, aanpassen



B

- | | |
|--|--|
| 1 boter, kaas | 5 conservenblikken, bakproducten |
| 2 eieren | 6 zuivelproducten |
| 3 pakken melk/sap, dranken, flessen | 7 vlees, worst, vis, kant-en-klaare maaltijden |
| 4 In het vriesvak: diepvriesproducten* | 8 fruit, groente, sla |

Verdelen van de levensmiddelen

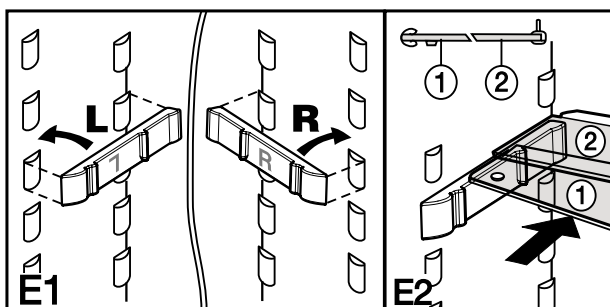
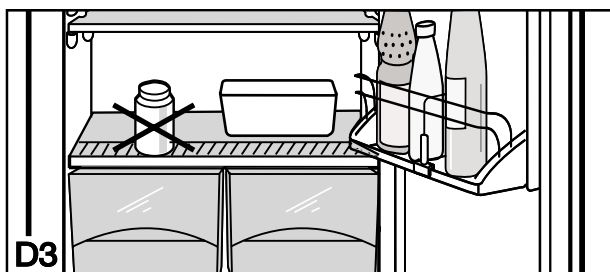
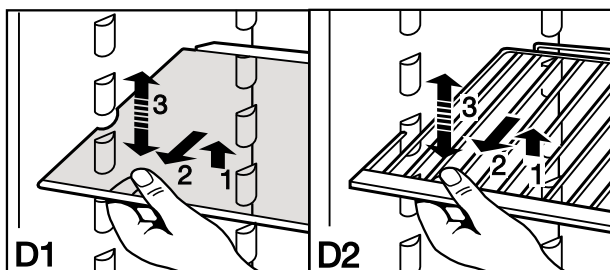
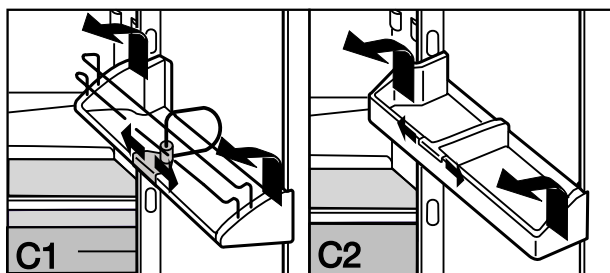
Door de natuurlijke luchtcirculatie in de koelruimte ontstaan gebieden met verschillende temperaturen. Voor de diverse soorten levensmiddelen kan deze temperatuurverdeling voordelig zijn. Zo heerst direct boven de groenteladen en tegen de achterwand de laagste temperatuur (optimaal voor bijv. worst en vleeswaren). Bovenin het apparaat, aan de voorkant en in de deur heerst de hoogste temperatuur (optimaal voor bijv. kaas en smeerbare boter). Plaats de levensmiddelen daarom volgens het indelingsvoorbeeld, afb. **B**, in het apparaat.

Tips voor het koelen

- Leg de levensmiddelen niet te dicht tegen elkaar zodat de lucht er goed tussen circuleren kan. Ventilatorluchtgaten* aan de achterkant **niet** bedekken - belangrijk voor het koelvermogen!
- Bewaar levensmiddelen die snel geur of smaak afgeven of aannemen evenals vloeistoffen altijd in een gesloten koelkastdoos of afgedekt.
- Ethyleengasproducerende en -gevoelige levensmiddelen zoals fruit, groente en sla, altijd gescheiden bewaren of verpakken, om de houdbaarheid niet te reduceren; bijv. appels niet met kiwi's of kool bewaren.

Indeling aanpassen

- Het **conservenblikkenvak*** kunt u verplaatsen en alle opbergvakken zijn voor het reinigen uitneembaar, afb. **C**: schuif het opbergvak omhoog, neem het er naar voren uit en zet het in de omgekeerde volgorde terug.
- Door het verschuiven van de **flessen- en conservenhouder** kunt u flessen beveiligen tegen omvallen bij het openen en sluiten van de deur. Bij een uitvoering als in afb. **C1** neem de houder altijd bij het fixeerdeeltje van kunststof.
 - Voor het reinigen kan de houder worden weggenomen: Bij een uitvoering
 - als in afb. C1: de onderste rand van de houder naar voren trekken en losmaken;
 - als in afb. C2: de voorste rand van de houder omhoog schuiven en losmaken.
- De **draagplateaus*** (roosters of glasplaten) kunt u afhankelijk van de hoogte van de producten verplaatsen, afb. **D**:
 - De glasplaat omhoogheffen, de uitsparing over het oplegvlak trekken en hoger of dieper inzetten, afb. **D1**.
 - Het rooster omhoogheffen, naar voren trekken en hoger of dieper inzetten, afb. **D2**.
 - De glasplaten* zijn door uittrekstops beveiligd tegen ongewild uittrekken.
- Voor grote apparaten, vanaf 1216 mm hoogte* geldt: Gebruik het voorste vlak boven de fruit-/groenteladen voor het **kortstondig neerzetten** van te koelen levensmiddelen, bijv. wanneer u opnieuw inricht of sorteert. Daardoor wordt het gebruik gemakkelijker. Laat de te koelen levensmiddelen er echter **niet** staan, anders kunnen ze bij het sluiten van de deur naar achteren geschoven worden of omvallen, afb. **D3**.
- De **halve glasplaten** bieden plaats voor hoge dozen: De bijgevoegde draagrails, afb. **E1**, op de gewenste hoogte rechts en links op de oplegnoppen steken, daarbij op het rechter- (R) en het linkerdeel (L) letten! De glasplaten ①/② overeenkomstig afb. **E2** inschuiven. De glasplaat ② met aanslagrand moet achteraan liggen!
 - Als u plaats voor hoge dozen nodig heeft, moet u gewoonweg de **voorste halve glasplaat*** voorzichtig onder de achterste plaat schuiven, afb. **E2**.



(vier sterren, indien aanwezig, afhankelijk van model)

In het vriesvak kunt u bij een bewaar temperatuur van -18 °C en lager (vanaf de middelste temperatuurinstelling) diepvriesproducten en levensmiddelen verscheidene maanden lang bewaren, ijsblokjes maken en bovendien verse levensmiddelen invriezen.

Invriezen van verse levensmiddelen

Verse levensmiddelen moeten zo snel mogelijk door en door bevroren worden. Voedingswaarde, vitamines, uiterlijk en smaak van de levensmiddelen blijven dan het beste bewaard. Daarom doet u er goed aan bij het invriezen van grotere hoeveelheden verse levensmiddelen als volgt te werk te gaan:

- Ca. 4 uur voor het erin leggen
- De temperatuurregelaar op de **middelste tot koudste stand** instellen (ca. 3^e punt). Reeds opgeslagen diepvriesproducten krijgen een koudereserve.
- Vervolgens de verse levensmiddelen erin leggen. Er kan max. **2 kg/24 uur** worden ingevroren. De verse levensmiddelen zo goed mogelijk verdeeld op de bodem van het vak leggen en niet met reeds opgeslagen diepvriesproducten in contact brengen; ontdooien wordt hierdoor vermeden.
- Na nog eens 24 uur zijn de nieuwe in te vriezen levensmiddelen bevroren. Zet de temperatuurregelaar in de normale stand terug. Het normale koelproces wordt weer hersteld. Het invriezen is voltooid.

Opmerking:

De temperatuur van de lucht in het vak (gemeten met een thermometer of andere meetapparatuur) kan schommelen. Dit heeft bij een gevuld vak echter weinig invloed op de ingevroren levensmiddelen. De kerntemperatuur van de ingevroren levensmiddelen ligt dan rond het gemiddelde van deze schommelingen.

Bewaarinstructies

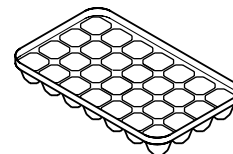
- Diepvriesproducten (reeds ingevroren producten) kunnen onmiddellijk in het vriesvak worden gelegd.
- Bij voorkeur geen flessen in het vak leggen om ze snel te koelen; indien toch, dan uiterlijk na één uur eruit nemen, ze barsten anders.
- Eenmaal ontdooide levensmiddelen bij voorkeur niet opnieuw invriezen, maar tot een gerecht verwerken. Voedingswaarde en smaak blijven zo het beste bewaard.
- Als richtwaarden voor de houdbaarheid van verschillende levensmiddelen in het vriesvak geldt:

Gevogelte, rundvlees, lam	6 tot 12 maanden
Vis, varkensvlees	2 tot 6 maanden
Wild, konijn, kalfsvlees	4 tot 8 maanden
Worst, ham	2 tot 4 maanden
Kant-en-klare gerechten	2 tot 4 maanden
Groente en fruit	6 tot 12 maanden
Kaas, brood, bakproducten	2 tot 6 maanden
Van gistdeeg gebakken gebak	1 tot 5 maanden
Consumptie-ijs	2 tot 3 maanden

Of de minimale of maximale bewaartijd geldig is, hangt af van de kwaliteit van de levensmiddelen, de voorbereiding voor het invriezen en de kwaliteitseisen van de individuele huishouding. Houd voor de wat vettere levensmiddelen altijd de minimale bewaartijd aan; vetten worden snel ranzig.

Ijsblokjes maken*

- De ijsblokjeshouder voor driekwart met water vullen.
- Ijsblokjeshouder in het apparaat zetten en laten bevriezen.
- Vervorm de houder enigszins om de ijsblokjes eruit te laten springen of houd hem even onder stromend water.



Ontdooien, reinigen

Ontdooien

Het koelgedeelte

ontdooit automatisch. Het vrijkomende water verdampt door de vrijkomende warmte van de compressor - waterdruppels op de achterwand zijn normaal en wijzen niet op een storing.

- U hoeft er slechts voor te zorgen dat het dooiwater ongehinderd door de afvoeropening in de achterwand kan wegstromen.

In het vriesvak*

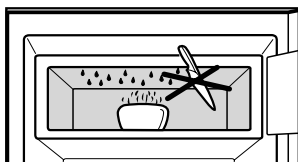
ontstaat na geruime tijd een dikkere laag rijp of ijs. Hierdoor stijgt het energieverbruik. Ontdooi daarom regelmatig:

- Schakel het apparaat uit om het te laten ontdooien: trek de stekker uit het stopcontact of zet de temperatuurregelaar op de stand "0".
- Bewaar de ingevroren levensmiddelen, in kranten of dekens gewikkeld, op een koele plaats.
- Plaats een pan warm (niet: kokend) water in het vak om het sneller te laten ontdooien.

Gebruik voor het ontdooien geen elektrische verwarmings- of stoomreinigingsapparaten, ontdooisprays, open vuur of scherpe voorwerpen om ijs te verwijderen. Gevaar voor verwondingen en beschadigingen!



- Laat de deur van het vriesvak en het apparaat tijdens het ontdooien openstaan. Wis het dooiwater met een spons of doek op. Maak het apparaat vervolgens schoon.



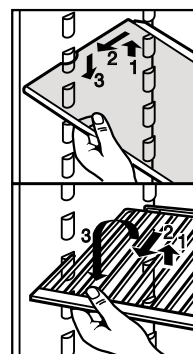
Reinigen

- Voor het reinigen altijd het apparaat uitschakelen. Stekker uit het stopcontact trekken of de voorgeschakelde zekeringen eruit schroeven resp. laten aanspringen.



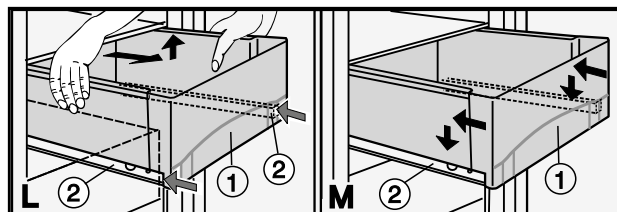
- Binnenruimte en delen van het interieur met lauwwarm water en een beetje schoonmaakmiddel met de hand reinigen. Niet met stoomreinigingsapparatuur werken - gevaar voor verwonding en beschadiging!
- Gebruik bij voorkeur zachte poetsdoeken en een pH-neutrale allesreiniger.
 - Gebruik geen schurende/krassende sponzen, geconcentreerde reinigingsmiddelen evenmin als schoonmaakproducten die zand, chloride of zuur bevatten of chemische oplosmiddelen.
- Let erop dat er geen schoonmaakwater in de afvoergoot, ventilatioosters en elektrische onderdelen dringt. Wrijf het apparaat droog.
 - Beschadig of verwijder het typeplaatje aan de binnenkant van het apparaat nooit: het is belangrijk voor de technische dienst.
- De boterdoos* kunt u in de vaatwasmachine plaatsen. De plateaus, glasplaten en de overige uitrusting moet u met de hand reinigen.

- De draagplateaus* volgens de afbeelding eruit nemen:
 - De glasplaat* omhoogheffen, de uitsparing over het oplegvlak trekken, naar de kant toe neerlaten en schuin naar voren eruit nemen.
 - Het rooster* omhoogheffen, naar voren trekken en wegdraaien.
 - Schuif de draagplateaus altijd met de aanslagrand achter naar boven wijzend terug, daar de levensmiddelen anders aan de achterwand vast kunnen vriezen.
- U kunt draagplateaus en opbergvakken demonteren om ze te reinigen - trek de lijsten en de zijkanten van de glasplaten.
- Beschermfolies van alle sierlijsten trekken.



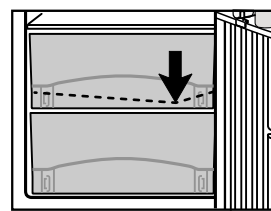
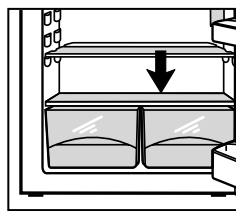
- Trek de **fruit-/groenteladen** ① op telescooprails* er voor het reinigen helemaal uit en til ze naar boven weg (afb. L).

Opgelet: Om beschadigingen te vermijden, de uitgetrokken rails ② onmiddellijk opnieuw inschuiven.



Voor het terugzetten de **fruit-/groenteladen** op de uitgetrokken rails plaatsen en gewoonweg inschuiven (afb. M).

- Reinig de **dooiwater-afvoeropening** in de achterwand boven of achter* de groenteladen regelmatig, **zie pijl op afb. Indien nodig met een spits hulpmiddel, bijv. wattenstaafjes of iets dergelijks, reinigen.**



- Steek vervolgens de stekker weer in het stopcontact (of schakel de zekering in de meterkast weer in) en schakel het apparaat in. Leg de diepvrieslevensmiddelen weer terug in het apparaat.

Moet het apparaat voor **langere tijd uitgeschakeld** worden, maak het dan leeg, trek de stekker uit het stopcontact, maak het op de hierboven beschreven manier schoon en laat de deur van het apparaat open staan om geurvorming te voorkomen.

Storingen - Problemen?

Het apparaat is zodanig geconstrueerd en gefabriceerd dat storingen nagenoeg niet voorkomen en een lange levensduur gegarandeerd is.

Doet zich desondanks een storing voor, ga dan a.u.b. na of deze misschien het gevolg is van een verkeerde bediening. Is dit het geval dan moeten we helaas - ook tijdens de garantietermijn - de reparatiekosten in rekening brengen.

De volgende storingen kunt u zelf opsporen en verhelpen:
Storing - mogelijke oorzaak en oplossing

Het apparaat werkt niet.

- Is het apparaat correct ingeschakeld?
- Zit de stekker goed in het stopcontact?
- Is de zekering in de meterkast in orde?

De binnenverlichting brandt niet.

- Is het apparaat ingeschakeld?
- Is het gloeilampje defect? Vervang het lampje als onder "Binnenverlichting" beschreven.

Het apparaat maakt te veel lawaai.

- Staat het apparaat op een stevige ondergrond? Worden meubels/voorwerpen naast het apparaat door het draaiende aggregaat aan het trillen gebracht? Schuif het apparaat eventueel iets weg, stel het met de stelpoten waterpas, zet de flessen en verpakkingen van elkaar af.
- Normaal zijn: **stromingsgeluiden** (borrelen of ruisen) veroorzaakt door het koelmiddel dat in het koelmiddelcircuit stroomt.
Een kort **klikken**. Dit ontstaat altijd als de compressor (de motor) automatisch in- of uitgeschakeld wordt.

Brommen van de motor. De motor broemt even iets harder als het aggregaat wordt ingeschakeld.

De temperatuur is niet laag genoeg.

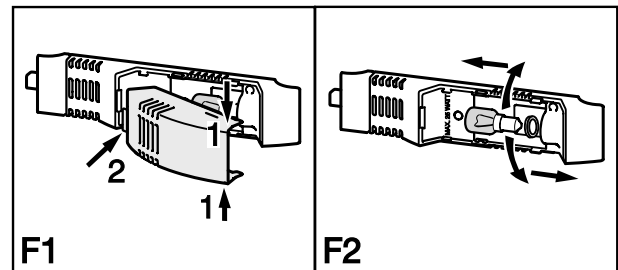
- Is de temperatuur goed ingesteld? Stel indien nodig een lagere temperatuur in.
- De losse thermometer in het apparaat geeft een foute temperatuur weer.
- Sluit de apparaatdeur goed?
- Is er voldoende be- en ontluchting? Ventilatiooster eventueel vrijmaken.
- Is de omgevingstemperatuur te hoog? (zie passage "Bepalingen")
- Werd het apparaat te vaak of te lang geopend?
- Eventueel afwachten of de gewenste temperatuur vanzelf weer wordt bereikt.

Binnenverlichting

De binnenverlichting wordt automatisch uitgeschakeld wanneer het apparaat langer dan ca. 15 minuten open staat. Gaat de binnenverlichting niet automatisch aan wanneer u het apparaat opent maar is de temperatuurindicator wel verlicht, dan is het gloeilampje misschien defect.

Vervangen van de gloeilamp:

- **Type gloeilamp:** max. 25 W, de stroom en spanning moeten overeenkomen met de gegevens op het typeplaatje. Gebruik enkel gloeilampen met dezelfde afmeting. E14-fitting.
- Schakel het apparaat uit.
Trek de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit.
- Afb. F1: Het afdekkapje boven en beneden grijpen en wegtrekken.
- Afb. F2: De gloeilamp vervangen. Bij het draaien iets meer kracht toepassen om de wrijving van de borgring te overwinnen. Bij het indraaien op de juiste plaatsing van de borgring in de lampfitting letten.
- Zet het afdekkapje achter terug en druk de boven- en onderkant vast.



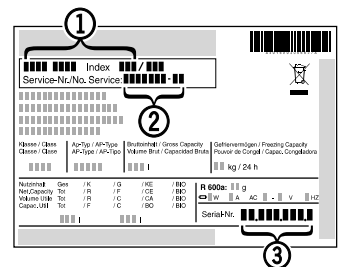
Technische dienst en typeplaatje

Kunt u geen van de hierboven beschreven oorzaken vaststellen en de storing niet zelf verhelpen, neem dan a.u.b. contact op met de dichtstbijzijnde technische dienst (zie bijgevoegd overzicht). Geef de volgende gegevens op het typeplaatje door:

- de typeaanduiding ①,
- het servicenummer ② en
- het apparaatnummer ③.

Hierdoor wordt een snelle en efficiënte service mogelijk. Het typeplaatje vindt u op de linker binnenkant van het apparaat.

Laat het apparaat dicht tot de klantendienst komt om een nog groter koudeverlies te vermijden.

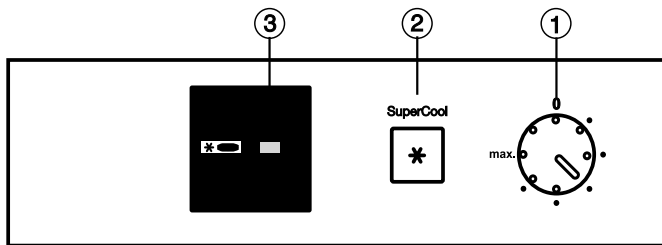


De fabrikant werkt voortdurend aan de verdere ontwikkeling van alle typen en modellen. Hebt u er daarom a.u.b. begrip voor dat wij wijzigingen in vorm, uitvoering en techniek moeten voorbehouden.

Bedien- und Kontrollelemente

Abb. A1

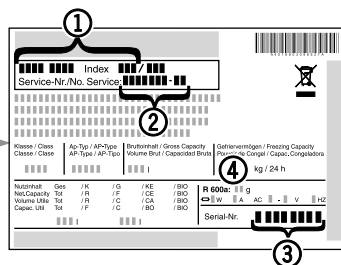
- ① Ein/Aus und Temperaturregler
1. Punkt = warm
max. = kalt
 Empfehlenswerte Temperatureinstellung: 5 °C
 oder eine mittlere bis kalte Reglerstellung
- ② SuperCool-Taste, zum schnellen Abkühlen der Lebensmittel, leuchtend = eingeschaltete Funktion
- ③ grüne Leuchtanzeige/Betriebsanzeige



A1

Typenschild, Abb. A2

- ① Gerätebezeichnung
- ② Service-Nr.
- ③ Serial-Nr.
- ④ Gefriervermögen in kg/24 Stunden*



A2

Geräte- und Ausstattungsübersicht, Abb. A

Bedien- und Kontrollelemente
 Butter- und Käsefach
Gefrierfach*, ca. -18 °C
 Eiswürfelschale*
 versetzbare* Konservenabsteller/Eierablage*

Kühlraum, ca. 5 °C

teilbare Abstellflächen* für hohes Kühlgut
 verschiebbarer Flaschen- und Konservenhalter*
 versetzbare* Abstellflächen

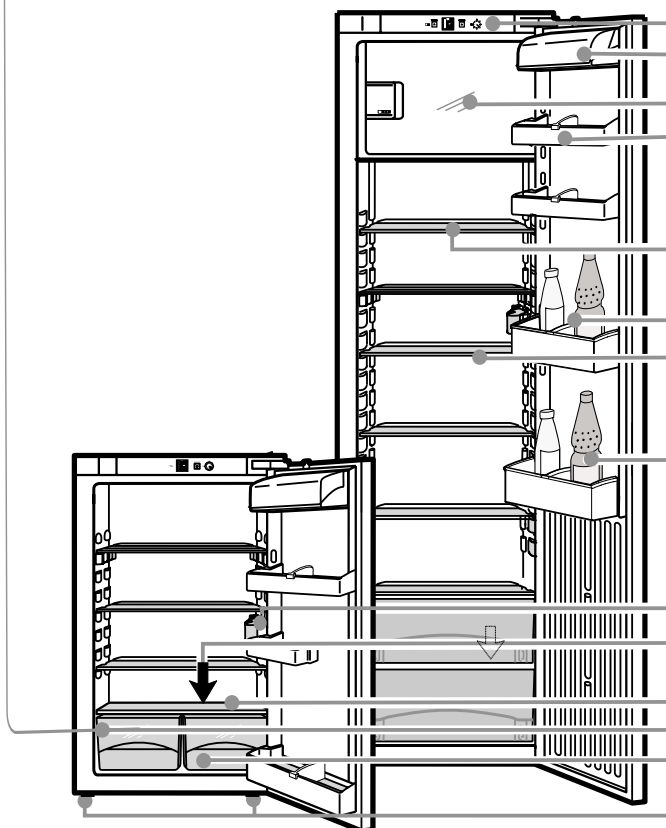
Absteller für hohe Flaschen und Getränke

Innenbeleuchtung
 Tauwasserablauf

Kälteste Zone des Kühlraums, für empfindliche und leicht verderbliche Lebensmittel

Typenschild
 Schalen für Gemüse, Salate, Obst

Stellfüße vorn



A

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Gerät. Sie haben sich mit Ihrem Kauf für alle Vorteile modernster Kältetechnik entschieden, die Ihnen hochwertige Qualität, eine lange Lebensdauer und hohe Funktionssicherheit garantiert. Die Ausstattung Ihres Gerätes ermöglicht Ihnen täglich höchsten Bedienungskomfort. Mit diesem Gerät, hergestellt in umweltfreundlichen Verfahren unter Verwendung recyclinggerechter Materialien, leisten Sie und wir gemeinsam einen aktiven Beitrag zur Erhaltung unserer Umwelt. Um alle Vorteile Ihres neuen Gerätes kennenzulernen, lesen Sie bitte die Hinweise in dieser Gebrauchsanweisung aufmerksam durch. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Gerät.

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig auf und reichen Sie diese gegebenenfalls an den Nachbesitzer weiter. Die Gebrauchsanweisung ist für mehrere Modelle gültig, Abweichungen sind daher möglich.

Inhaltsverzeichnis	Seite
Gebrauchsanweisung	
Gerät auf einen Blick	10
Typenschild	10
Inhaltsverzeichnis	11
Bestimmungen	11
Energieeinsparung	11
Sicherheits- und Warnhinweise	12
Entsorgungshinweis	12
Einbau- und Belüftungshinweis	12
Inbetriebnahme und Kontrollelemente	13
Anschließen	13
Ein- und Ausschalten	13
Temperatur einstellen	13
SuperCool	13
Einordnen, Ausstattung	14
Einordnen der Lebensmittel	14
Ausstattung verändern	14
Gefrierfach*	15
Einfrieren	15
Hinweise zum Lagern	15
Eiswürfel bereiten	15
Abtauen, Reinigen	16
Störungen - Probleme	17
Innenbeleuchtung	17
Kundendienst und Typenschild	17

Bestimmungen



- Das Gerät ist zum Kühlen und mit Gefrierfach* zum Einfrieren und Lagern von Lebensmitteln, sowie zur Eisbereitung bestimmt. Es ist für die Verwendung im Haushalt konzipiert. Beim Einsatz im gewerblichen Bereich sind die für das Gewerbe gültigen Bestimmungen zu beachten.
- Das Gerät ist je nach Klimaklasse für den Betrieb bei begrenzten Umgebungstemperaturen ausgelegt. Sie sollten nicht unter- oder überschritten werden! Die für Ihr Gerät zutreffende Klimaklasse ist auf dem Typenschild aufgedruckt. Es bedeutet:

Klimaklasse	ausgelegt für Umgebungstemperaturen von
SN	+10 °C bis +32 °C
N	+16 °C bis +32 °C
ST	+18 °C bis +38 °C
T	+18 °C bis +43 °C

- Der Kältemittelkreislauf ist auf Dichtheit geprüft.
- Das Gerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen sowie den EG-Richtlinien 2006/95/EG und 2004/108/EG.

Hinweise zur Energieeinsparung



- Achten Sie auf freie Be- und Entlüftungsquerschnitte.
- Öffnen Sie die Gerätetür möglichst nur kurz.
- Die Lebensmittel sortiert einordnen. Die angegebene Lagerdauer nicht überschreiten.
- Alle Lebensmittel gut verpackt und abgedeckt aufbewahren; Reifbildung wird vermieden.
- Warme Speisen erst auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, bevor sie in das Gerät eingelegt werden.
- Lassen Sie Tiefkühlgut im Kühlraum auftauen.
- Tauen Sie das Gefrierfach* bei einer dickeren Reifschicht ab. Dadurch verbessert sich der Kälteübergang, und der Energieverbrauch bleibt gering.

Sicherheits- und Warnhinweise

Entsorgungshinweis

Die Verpackung ist aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt.



- Wellpappe/Pappe
- Formteile aus geschäumtem Polystyrol
- Folien aus Polyethylen
- Umreifungsbänder aus Polypropylen

- **Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug für Kinder - Erstickungsgefahr durch Folien!**
- Bringen Sie die Verpackung zu einer offiziellen Sammelstelle.

Das ausgediente Gerät: Es enthält noch wertvolle Materialien und ist einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen.



- Ausgediente Geräte unbrauchbar machen. Netzstecker ziehen, Anschlusskabel durchtrennen und Schloss unbrauchbar machen, damit sich Kinder nicht einschließen können.
- Achten Sie darauf, dass das ausgediente Gerät beim Abtransport am Kältemittelkreislauf nicht beschädigt wird.
- Angaben über das enthaltene Kältemittel finden Sie auf dem Typenschild.
- Die Entsorgung von ausgedienten Geräten muss fach- und sachgerecht nach den örtlich geltenden Vorschriften und Gesetzen erfolgen.

Technische Sicherheit



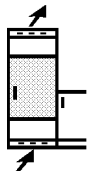
- Um Personen- und Sachschäden zu vermeiden, das Gerät nur verpackt transportieren und mit zwei Personen aufstellen.
- Das enthaltene Kältemittel R 600a ist umweltfreundlich, aber brennbar.
- Rohrleitungen des Kältekreislaufs nicht beschädigen. Herausstritzendes Kältemittel kann zu Augenverletzungen führen oder sich entzünden.
- Wenn Kältemittel entweicht, dann offenes Feuer oder Zündquellen in der Nähe der Auslaufstelle beseitigen, Netzstecker ziehen und den Raum gut lüften.
- Bei Schäden am Gerät umgehend - vor dem Anschließen - beim Lieferanten rückfragen.
- Zur Gewährleistung eines sicheren Betriebes Gerät nur nach den Angaben der Gebrauchsanweisung montieren und anschließen.
- Im Fehlerfall Gerät vom Netz trennen: Netzstecker ziehen (dabei nicht am Anschlusskabel ziehen) oder Sicherung auslösen bzw. herausdrehen.
- **Reparaturen und Eingriffe an dem Gerät nur von dem Kundendienst ausführen lassen, ansonsten können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.** Gleiches gilt für das Wechseln der Netzanschlussleitung.

Sicherheit beim Gebrauch



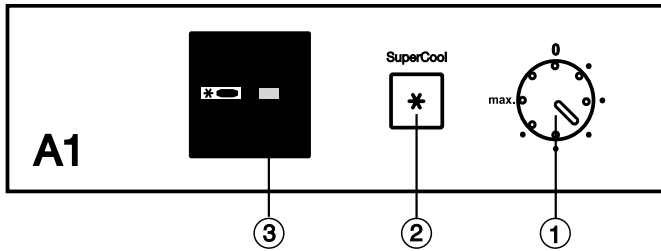
- Lagern Sie keine explosiven Stoffe oder Sprühdosen mit brennbaren Treibmitteln, wie z. B. Butan, Propan, Pentan usw., im Gerät. Eventuell austretende Gase könnten durch elektrische Bauteile entzündet werden. Sie erkennen solche Sprühdosen an der aufgedruckten Inhaltsangabe oder einem Flammensymbol.
- Hochprozentigen Alkohol nur dicht verschlossen und stehend lagern.
- Im Geräteinnenraum nicht mit offenem Feuer oder Zündquellen hantieren.
- Keine elektrischen Geräte innerhalb des Gerätes benutzen (z. B. Dampfreinigungsgeräte, Heizgeräte, Eisbereiter usw.).
- Sockel, Schubfächer, Türen usw. nicht als Trittbrett oder zum Aufstützen missbrauchen.
- Dieses Gerät ist nicht bestimmt für Personen (auch Kinder) mit physischen, sensorischen oder mentalen Beeinträchtigungen oder Personen, die nicht über ausreichende Erfahrung und Kenntnisse verfügen, es sei denn, sie wurden durch eine Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, in der Benutzung des Gerätes unterwiesen oder anfänglich beaufsichtigt. Kinder sollten nicht unbeaufsichtigt bleiben, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Vermeiden Sie dauernden Hautkontakt mit kalten Oberflächen oder Kühl-/Gefriergut. Es kann zu Schmerzen, Taubheitsgefühl und Erfrierungen führen. Bei länger dauerndem Hautkontakt Schutzmaßnahmen vorsehen, z. B. Handschuhe verwenden.
- Speiseeis, besonders Wassereis oder Eiswürfel, nach dem Entnehmen nicht sofort und nicht zu kalt verzehren. Durch die tiefen Temperaturen besteht eine "Verbrennungsgefahr".
- Verzehren Sie keine überlagerten Lebensmittel, sie können zu einer Lebensmittelvergiftung führen.

Einbau- und Belüftungshinweis



- Vermeiden Sie den Einbau im Bereich direkter Sonnenbestrahlung, neben Herd, Heizung und dergleichen.
- **Die Belüftungsquerschnitte dürfen nicht verstellt werden. Immer auf gute Be- und Entlüftung achten!**
- Der Aufstellungsraum Ihres Gerätes muss laut der Norm EN 378 pro 8 g Kältemittelfüllmenge R 600a ein Volumen von 1 m³ aufweisen, damit im Falle einer Leckage des Kältemittelkreislaufes kein zündfähiges Gas-Luft-Gemisch im Aufstellungsraum des Gerätes entstehen kann. Die Angabe der Kältemittelmenge finden Sie auf dem Typenschild im Geräteinnenraum.
- Das Kühl-/Gefriergerät nur in standfeste Möbel einbauen.
- Beachten Sie die beiliegende Einbauanweisung.

Inbetriebnahme und Kontrollelemente



Es empfiehlt sich, das Gerät vor Inbetriebnahme zu reinigen, dazu Näheres unter Kapitel "Reinigen".
Nehmen Sie das Gerät mit Gefrierfach ca. 2 Stunden vor der ersten Beschickung mit Gefriergut in Betrieb.

Anschließen

Stromart (Wechselstrom) und Spannung

am Aufstellort müssen mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen. Es befindet sich an der linken Geräteinnenseite, Abb. A.



- **Das Gerät nur über eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose anschließen.**
- Die Steckdose muss mit 10 A oder höher abgesichert sein, außerhalb des Geräterückseitenbereiches liegen und leicht zugänglich sein.
- Das Gerät **nicht**
 - an Inselwechselrichtern anschließen und
 - in Verbindung mit sog. Energiesparsteckern betreiben - die Elektronik kann beschädigt werden,
 - zusammen mit anderen Elektrogeräten über eine Verteilerleiste oder ein Verlängerungskabel anschließen - Überhitzungs- und Brandgefahr.
- Beim Abnehmen des Netzkabels von der Geräterückseite den **Kabelhalter** entfernen - sonst Vibrationsgeräusche!

Ein- und Ausschalten, Abb. A1

- **Einschalten:** Schlitz des Temperaturreglers ① mit einer Münze nach rechts drehen, bis die grüne Leuchtanzeige* ③ leuchtet - der Normalbetrieb wird angezeigt.
 - Die Innenbeleuchtung brennt.
- **Ausschalten:** Temperaturregler auf **Stellung "0"** drehen:
 - Die Leuchtanzeige* ③ und alle Tasten sind dunkel.
 - Die Innenbeleuchtung ist dunkel.

Temperatur einstellen

- Abb. A1. Temperaturregler ① mit einer Münze drehen:
 - den Schlitz des Temperaturreglers auf eine mittlere Reglerstellung drehen.
 - Die Stellungen des Schlitzes bedeuten:
 - 1. Punkt= wärmste Temperatur**, kleinste Kühlleistung im Kühlraum und Gefrierfach
 - max. = kälteste Temperatur**, größte Kühlleistung im Kühlraum und Gefrierfach*
- Empfehlenswerte Einstellung*: 5 °C oder eine mittlere Reglerstellung.
Im Gefrierfach* stellt sich dann eine mittlere Gefriergut-Temperatur von ca. -18 °C ein.

SuperCool

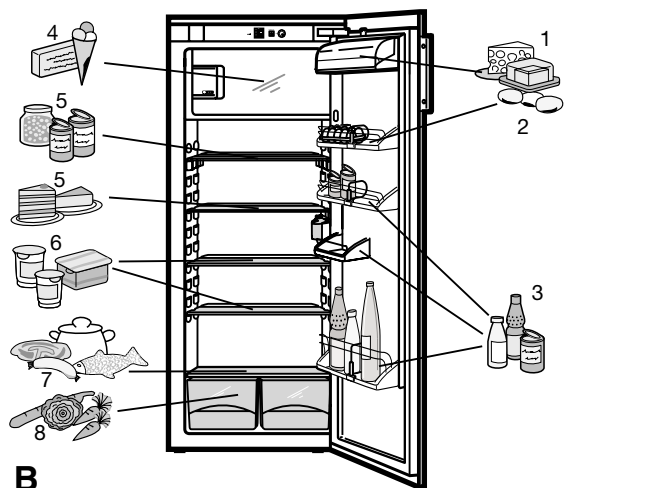
Abb. A1. Mit Superkühlen schalten Sie das Gerät auf höchste Abkühlleistung.

Dies empfiehlt sich besonders, wenn Sie große Mengen von Lebensmitteln, Getränken, frisch zubereitete Kuchen oder Speisen schnellstmöglich abkühlen möchten.

- **Einschalten:** SuperCool-Taste ② kurz drücken, so dass sie leuchtet. Die Kühltemperatur sinkt auf den kältesten Wert.

Hinweis: "SuperCool" hat einen etwas höheren Energieverbrauch. Jedoch nach ca. 6 Stunden schaltet die Elektronik automatisch auf den energiesparenden Normalbetrieb zurück.

Einordnen, Ausstattung



B

- | | |
|--------------------------------|--|
| 1 Butter, Käse | 5 Konserven, Backwaren |
| 2 Eier | 6 Molkereiprodukte |
| 3 Dosen, Getränke, Flaschen | 7 Fleisch-, Wurstwaren, Fisch, fertige Speisen |
| 4 Tiefkühlkost im Gefrierfach* | 8 Obst, Gemüse, Salat |

Einordnen der Lebensmittel

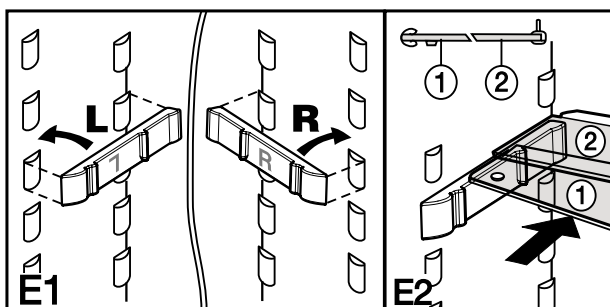
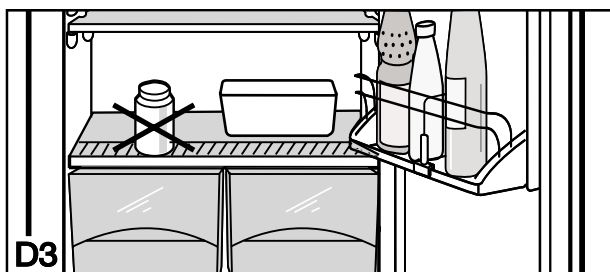
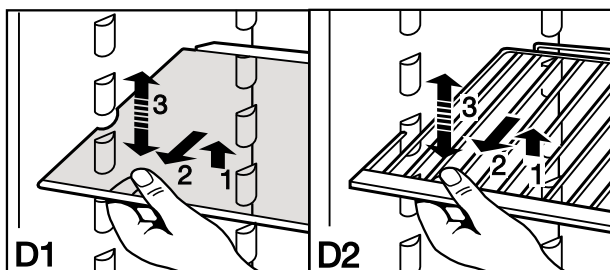
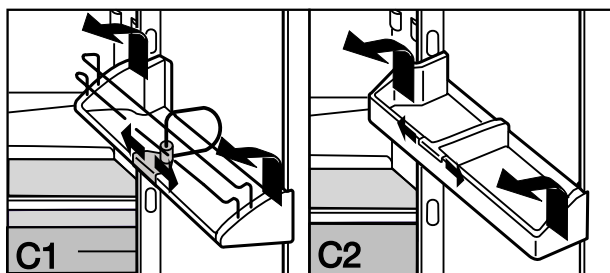
Durch die natürliche Luftzirkulation im Kühlraum stellen sich unterschiedliche Temperaturbereiche ein, welche für die Lagerung der verschiedenen Lebensmittel durchaus günstig sind. Unmittelbar über den Gemüseschalen und an der Rückwand ist es am kältesten (günstig z. B. für Wurst- und Fleischwaren); im oberen vorderen Bereich und in der Tür ist es am wärmsten (günstig z. B. für streichfähige Butter und Käse). Deshalb die Lebensmittel nach dem "Einordnungsbeispiel", Abb. B, aufbewahren.

Hinweise zum Kühlen

- Lebensmittel so lagern, dass die Luft gut zirkulieren kann, also nicht zu dicht lagern. Ventilatorluftschlitze* an der Rückwand **nicht** abdecken - wichtig für die Kühlleistung!
- Lebensmittel, die leicht Geruch und Geschmack abgeben oder annehmen, sowie Flüssigkeiten, immer in geschlossenen Gefäßen oder abgedeckt aufbewahren.
- Stark ethylengasabgebende und -empfindliche Lebensmittel, wie Obst, Gemüse und Salat, immer trennen oder verpacken, um die Lagerdauer nicht zu reduzieren; z. B. Äpfel nicht mit Kiwis oder Kohl zusammen lagern.

Ausstattung verändern

- Den **Konservenabsteller*** können Sie versetzen, und alle Türabsteller sind zum Reinigen herausnehmbar, Abb. C: Absteller hochschieben, nach vorn herausnehmen und in umgekehrter Folge wieder einsetzen.
- Durch Verschieben des **Flaschen- und Konservenhalters** können Sie Flaschen gegen Umkippen beim Türöffnen und -schließen sichern. Bei Ausstattung nach Abb. C1 immer am Kunststoffhalteteil fassen!
 - Zum Reinigen kann der Halter abgenommen werden: Bei Ausstattung nach Abb. C1: den unteren Rand des Halters nach vorn ziehen und ausrasten,
 - nach Abb. C2: den vorderen Rand des Halters hochschieben und ausrasten.
- **Die Abstellflächen***, Roste oder Glasplatten, können Sie je nach Kühlguthöhe versetzen, Abb. D:
 - Glasplatte anheben, Aussparung über Auflage ziehen und höher oder tiefer einsetzen, Abb. D1.
 - Rost anheben, nach vorn ziehen und höher oder tiefer einsetzen, Abb. D2.
 - Die Glasplatten* sind gegen unbeabsichtigtes Herausziehen durch Auszugstopps gesichert.
- Für große Geräte, ab 1216 mm Höhe*, gilt: Nutzen Sie die vordere Fläche über den Obst-/Gemüseschalen nur zum **kurzfristigen Abstellen** von Kühlgut, z. B. wenn Sie Umräumen oder Aussortieren. Es erleichtert die Handhabung. Lassen Sie das Kühlgut jedoch **nicht** stehen, sonst kann es beim Türschließen nach hinten geschoben oder umgekippt werden, Abb. D3.
- Platz für hohe Gefäße ermöglichen die **halben Glasplatten**: Beiliegende Auflageschienen, Abb. E1, in gewünschter Höhe rechts und links auf die Auflagenoppen aufstecken, dabei auf rechtes (R) und linkes (L) Teil achten! Die Glasplatten ①/② nach Abb. E2 einschieben. Die Glasplatte ② mit Anschlagrand muss hinten liegen!
 - Wenn Sie Platz für hohe Gefäße benötigen, dann einfach die **vordere halbe** Glasplatte* vorsichtig unter die hintere Platte schieben, Abb. E2.



Gefrierfach*

(Vier-Sterne, wenn vorhanden, je nach Modell)

Im Gefrierfach können Sie bei einer Lagertemperatur von -18 °C und tiefer (ab einer mittleren Temperatureinstellung) Tiefkühlkost und Gefriergut mehrere Monate lagern, Eiswürfel bereiten und zusätzlich frische Lebensmittel einfrieren.

Einfrieren frischer Lebensmittel

Frische Lebensmittel sollen möglichst schnell bis auf den Kern durchgefroren werden. Nährwert, Vitamine, Aussehen und Geschmack der Lebensmittel bleiben dann am besten erhalten. Deswegen sollten Sie zum Einfrieren größerer Mengen frischer Lebensmittel so vorgehen:

- Ca. 4 Stunden vor dem Einlegen
- den Temperaturregler auf eine **mittlere bis kalte Position** einstellen (ca. 3. Punkt). Bereits eingelagerte Tiefkühlkost erhält eine Kältereserve.
- Dann die frischen Lebensmittel einlegen. Es können bis zu max. **2 kg/24 Stunden** eingefroren werden. Die frischen Lebensmittel möglichst breitflächig auf den Fachboden legen und nicht mit bereits eingelagerter Tiefkühlkost in Berührung bringen; ein Antauen wird dadurch vermieden.
- Nach weiteren 24 Stunden sind die neu einzufrierenden Lebensmittel durchgefroren. Den Temperaturregler auf die übliche Position zurückstellen. Der normale Kühlablauf stellt sich wieder ein. Das Einfrieren ist beendet.

Hinweis:

Die Lufttemperatur im Fach, gemessen mit Thermometer oder anderen Messgeräten, kann schwanken. Das hat jedoch bei gefülltem Fach wenig Einfluss auf das Gefriergut. Die Kerntemperatur des Gefriergutes hat dabei dann den Mittelwert dieser Schwankungen.

Hinweise zum Lagern

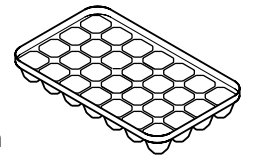
- Tiefkühlkost (bereits gefrorene Ware) kann sofort ins kalte Fach eingelagert werden.
- Möglichst keine Flaschen zum Schnellkühlen in das Fach legen; wenn doch, spätestens nach einer Stunde herausnehmen, sie platzen sonst.
- Einmal aufgetaute Lebensmittel möglichst nicht wieder einfrieren, sondern zu einem Fertiggericht weiterverarbeiten. Nährwert und Geschmack bleiben so am besten erhalten.
- Als Richtwerte für die Lagerdauer verschiedener Lebensmittel im Gefrierfach gilt:

Geflügel, Rindfleisch, Lamm	6 bis 12 Monate
Fisch, Schweinefleisch	2 bis 6 Monate
Wild, Kaninchen, Kalbfleisch	4 bis 8 Monate
Wurst, Schinken	2 bis 4 Monate
Fertiggerichte	2 bis 4 Monate
Gemüse und Obst	6 bis 12 Monate
Käse, Brot, Backwaren	2 bis 6 Monate
Hefegebäck	1 bis 5 Monate
Eiscreme	2 bis 3 Monate

Ob oberer oder unterer Wert gültig ist, hängt von der Qualität der Lebensmittel, der Vorbehandlung bis zum Einfrieren und den Qualitätsansprüchen des einzelnen Haushaltes ab. Für fettere Lebensmittel gelten stets die unteren Werte; Fette neigen zum Ranzigwerden.

Eiswürfel bereiten*

- Eisschale zu 3/4 mit Wasser füllen.
- Eisschale in das Gerät stellen und gefrieren lassen.
- Die Eiswürfel lösen sich aus der Schale durch Verwinden, oder wenn die Eisschale kurz unter fließendes Wasser gehalten wird.



D

Abtauen, Reinigen

Abtauen

Der Kühlraum

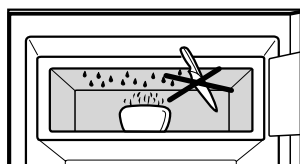
taut automatisch ab. Das Tauwasser verdunstet durch die Kompressorwärme - Wassertropfen an der Rückwand sind funktional bedingt und völlig normal.

- Achten Sie lediglich darauf, dass das Tauwasser durch die Ablauföffnung an der Rückwand ungehindert abfließen kann.

Im Gefrierfach*

bildet sich nach längerer Betriebszeit eine dickere Reif- bzw. Eisschicht. Sie erhöht den Energieverbrauch. Deshalb regelmäßig abtauen:

- Zum Abtauen das Gerät ausschalten: Netzstecker ziehen oder Temperaturregler auf Stellung "0" drehen.
- Gefriergut in Zeitungspapier oder Decken einschlagen und an einem kühlen Ort aufbewahren.
- Zum Beschleunigen des Abtauvorgangs einen Topf mit warmem, nicht kochendem Wasser in das Fach stellen. **Zum Abtauen keine elektrischen Heiz- oder Dampfreinigungsgeräte, Abtausprays, offene Flammen oder scharfe Gegenstände zum Entfernen von Eis verwenden. Verletzungs- und Beschädigungsgefahr!**
- Fach- und Gerätetür während des Abtauvorgangs offen lassen. Tauwasser mit einem Schwamm oder Tuch aufnehmen. Anschließend das Gerät reinigen.



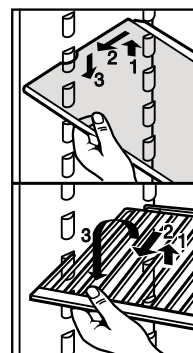
Reinigen

- **Vor dem Reinigen grundsätzlich das Gerät außer Betrieb setzen. Netzstecker ziehen oder die vorgeschalteten Sicherungen herausschrauben bzw. auslösen.**

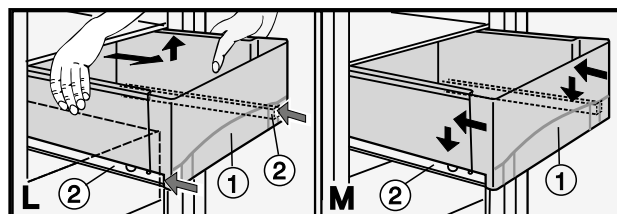


- Innenraum und Ausstattungsteile mit lauwarmem Wasser und etwas Spülmittel von Hand reinigen. Nicht mit Dampfreinigungsgeräten arbeiten - Verletzungs- und Beschädigungsgefahr!
- Empfehlenswert sind weiche Putztücher und ein Allzweckreiniger mit neutralem pH-Wert.
 - Verwenden Sie keine scheuernden/kratzenden Schwämme, Reinigungsmittel nicht konzentriert und keinesfalls sand-, chlorid- oder säurehaltige Putz- bzw. chemische Lösungsmittel.
- Achten Sie darauf, dass kein Reinigungswasser in die Ablaufrinne, Lüftungsgitter und elektrischen Teile dringt. Gerät trockenreiben.
- Das Typenschild an der Geräteinnenseite nicht beschädigen oder gar entfernen - es ist wichtig für den Kundendienst.
- Die Butterdose* kann in der Spülmaschine gereinigt werden, die Abstellflächen, Glasplatten und anderen Ausstattungsteile von Hand reinigen.

- Die Abstellflächen* nach Abbildung herausnehmen:
 - Glasplatte* anheben, Aussparung über Auflage ziehen, zur Seite absenken und schräg nach vorn herausnehmen.
 - Rost* anheben, nach vorn ziehen und wegschwenken.
 - Die Abstellflächen immer mit dem Anschlagrand hinten nach oben zeigend einschieben, sonst können Lebensmittel an der Rückwand anfrieren.
 - Abstellflächen und Türabsteller können zum Reinigen zerlegt werden - Leisten und Seitenteile von den Glasplatten abziehen.
 - Schutzfolien von allen Zierleisten* abziehen.

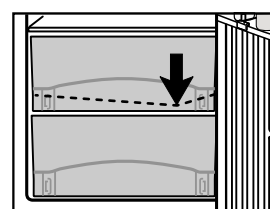
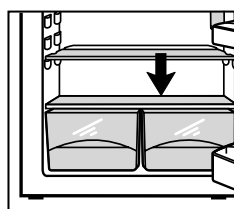


- Die **Obst-/Gemüseschalen** ① auf **Teleskopschienen*** zum Reinigen ganz herausziehen und nach oben abheben (Abb. L). **Achtung: Um Beschädigungen vorzubeugen, die herausgezogenen Schienen** ② **sofort wieder einschieben.**



Zum Einsetzen der **Obst-/Gemüseschalen** die Schalen auf die herausgezogenen Schienen aufsetzen und einfach einschieben (Abb. M).

- Reinigen Sie die **Ablauföffnung** an der Rückwand über oder hinter* den Gemüseschalen öfters, **Pfeil in Abb. Gegebenenfalls mit einem dünnen Hilfsmittel, z. B. Wattestäbchen oder ähnlichem, reinigen.**



- Danach Gerät wieder anschließen/einschalten und das Gefriergut einlegen.

Soll das Gerät **längere Zeit außer Betrieb** gesetzt werden, dann das Gerät leeren, Netzstecker ziehen, wie beschrieben reinigen und die Gerätetür offenstehen lassen, um Geruchsbildung zu vermeiden.

Störungen - Probleme?

Ihr Gerät ist so konstruiert und hergestellt, dass Störungsfreiheit und lange Lebensdauer gegeben sind. Sollte dennoch während des Betriebes eine Störung auftreten, so prüfen Sie bitte, ob die Störung evtl. auf einen Bedienungsfehler zurückzuführen ist, denn in diesem Fall müssen Ihnen auch während der Garantiezeit die anfallenden Kosten berechnet werden.

Folgende Störungen können Sie durch Prüfen der möglichen Ursachen selbst beheben:

Störung - mögliche Ursache und Behebung

Gerät arbeitet nicht

- Ist das Gerät ordnungsgemäß eingeschaltet?
- Ist der Netzstecker richtig in der Steckdose?
- Ist die Sicherung der Steckdose in Ordnung?

Innenbeleuchtung brennt nicht

- Ist das Gerät eingeschaltet?
- Die Glühlampe ist defekt. Nach Abschnitt "Innenbeleuchtung" die Lampe austauschen.

Geräusche sind zu laut

- Steht das Gerät fest auf dem Boden, werden nebenstehende Möbel oder Gegenstände von dem laufenden Kühlaggregat in Vibration gesetzt? Evtl. Gerät etwas wegrücken, über die Stellfüße ausrichten, Flaschen und Gefäße auseinanderrücken.
- Normal sind: **Strömungsgeräusche**, ein Blubbern oder Plätschern, sie kommen vom Kältemittel, das im Kältekreislauf fließt.
Ein kurzes **Klicken**. Es entsteht immer, wenn sich das Kühlaggregat (der Motor) automatisch ein- oder ausschaltet.
Ein **Motorbrummen**. Es ist kurzfristig etwas lauter, wenn sich das Aggregat einschaltet.

Temperatur ist nicht ausreichend kalt

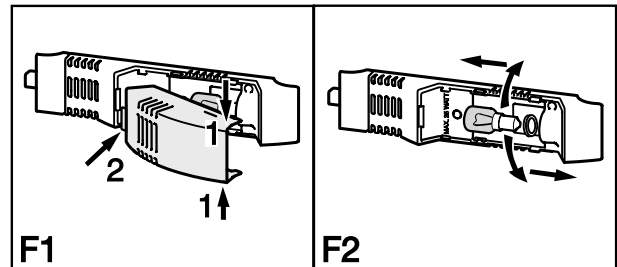
- Ist der Temperaturregler richtig eingestellt? Evtl. kälter einstellen.
- Separat eingelegtes Thermometer zeigt einen falschen Wert an.
- Schließt die Gerätetür richtig?
- Ist die Be- u. Entlüftung ausreichend? Evtl. Lüftungsgitter frei machen.
- Ist die Umgebungstemperatur zu warm? (s. Abschnitt "Bestimmungen")
- Wurde das Gerät zu häufig oder zu lange geöffnet?
- Evtl. abwarten, ob sich die erforderliche Temperatur von allein wieder einstellt.

Innenbeleuchtung

schaltet sich nach ca. 15 Minuten geöffneter Tür automatisch aus. Leuchtet sie bei kurz geöffneter Tür nicht, jedoch die Temperatureinstellanzeige, ist die Glühlampe evtl. defekt.

Auswechseln der Glühlampe:

- **Glühlampendaten:** max. 25 W, die Stromart und Spannung sollten mit der Typenschildangabe übereinstimmen. Nur Glühlampen gleicher Abmessung verwenden, Fassung: E 14.
- Gerät ausschalten.
- **Netzstecker ziehen bzw. Sicherung auslösen oder herausrauben.**
- Abb. F1: Die Lampenabdeckung oben und unten fassen und wegziehen.
- Abb. F2: Die Glühlampe austauschen. Beim Drehen etwas mehr Kraft anwenden - Haftreibung der Sicherungsscheibe überwinden. Beim Eindrehen auf sauberen Sitz der Sicherungsscheibe im Lampensockel achten.
- Die Abdeckung hinten wieder einhängen und an den Seiten einrasten lassen.



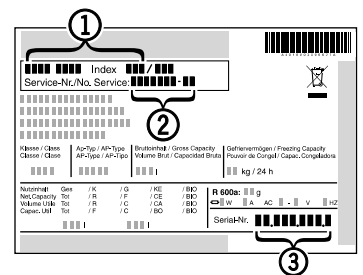
Kundendienst und Typenschild

Wenn keine der o. g. Ursachen vorliegt und Sie die Störung nicht selbst beseitigen konnten, wenden Sie sich bitte an die nächste Kundendienststelle (beiliegendes Verzeichnis). Teilen Sie die

- 1. **Gerätebezeichnung**
- 2. **Service-Nr.**
- 3. **Serial-Nr.**

des Typenschildes mit. Dies ermöglicht einen schnellen und zielgerichteten Service. Das Typenschild befindet sich an der linken Geräteinnenseite.

Lassen Sie bis zum Eintreffen des Kundendienstes das Gerät geschlossen, um einen weiteren Kälteverlust zu vermeiden.

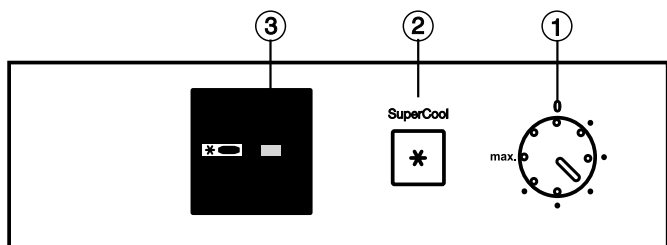


Der Hersteller arbeitet ständig an der Weiterentwicklung aller Typen und Modelle. Bitte haben Sie deshalb Verständnis dafür, dass wir uns Änderungen in Form, Ausstattung und Technik vorbehalten müssen.

Principales caractéristiques de l'appareil

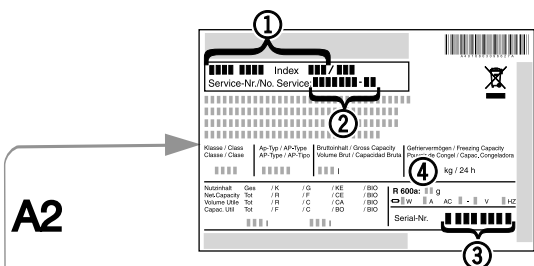
Éléments de commande et de contrôle

fig. A1



A1

- ① Interrupteur Marche-Arrêt et thermostat
1^{ère} position = chaud
Position "max." = froid
 Réglage de température recommandé : 5°C
 ou une position moyenne à froide du thermostat
- ② Touche SuperCool pour la réfrigération rapide des aliments, allumée = fonction activée
- ③ Voyant lumineux/voyant de fonctionnement vert



A2

Plaquette signalétique, fig. A2

- ① Désignation
- ② Numéro S.A.V.
- ③ Numéro de l'appareil
- ④ Pouvoir de congélation en kg/24h*

Description de l'appareil et de ses aménagements, fig. A

- Éléments de commande et de contrôle
- Compartment beurre et fromage
- Compartment congélation* -18°C environ**
- Bac à glaçons*
- Balconnets conserves réglables en hauteur*/ bac à œufs*

Réfrigérateur 5°C environ

- Surfaces de rangement en deux parties* pour denrées réfrigérées de grande taille
- Cloison de maintien bouteilles/conserves modulable*
- Surfaces de rangement modulables*

Balconnet maxi-bouteilles

Eclairage intérieur

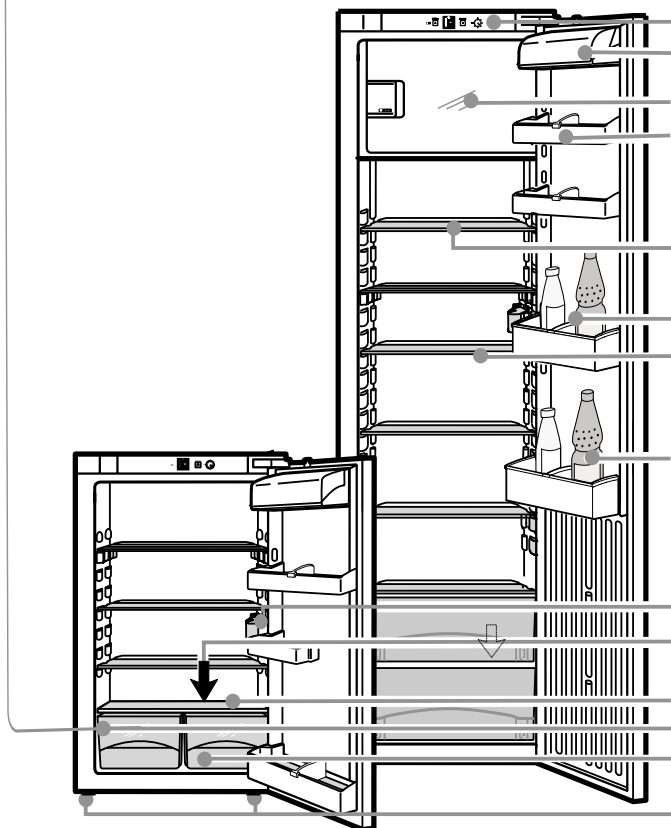
Écoulement eau de dégivrage

Zone la plus froide du réfrigérateur, pour tous les aliments sensibles et facilement périssables

Plaquette signalétique

Bacs à légumes

Pieds avant réglables



A

Vous avez fait l'acquisition d'un nouvel appareil et nous vous en félicitons. Votre choix s'est porté sur un appareil bénéficiant des techniques du froid les plus évoluées, qui garantissent à votre appareil une longue durée de vie et une sécurité d'emploi irréprochable.

L'équipement de votre appareil vous offre un niveau de confort quotidien très élevé.

Par l'acquisition de cet appareil, fabriqué suivant des procédés sans danger pour l'environnement et avec des matériaux recyclables, vous apportez également votre contribution active à la protection de l'environnement.

Afin de connaître tous les avantages de votre nouvel appareil, veuillez lire attentivement les consignes d'utilisation.

Nous espérons que votre nouvel appareil vous donnera entière satisfaction.

Nous vous prions de conserver soigneusement ces consignes d'utilisation et, le cas échéant, de les remettre au nouvel acquéreur de l'appareil si le dernier est cédé à une tierce personne.
Ce mode d'emploi est valable pour plusieurs appareils, des différences sont par conséquent possibles.

Sommaire

	Page
Consignes d'utilisation	
Principales caractéristiques de l'appareil	18
Plaquette signalétique	18
Sommaire	19
Prescriptions	19
Economies d'énergie	19
Recommandations et consignes de sécurité	20
Protection de l'environnement	20
Emplacement de montage et ventilation.....	20
Mise en service et éléments de contrôle.....	21
Raccordement électrique	21
Mise en marche et arrêt de l'appareil.....	21
Réglage de la température	21
SuperCool	21
Rangement des aliments, intérieur modulable	22
Rangement des aliments.....	22
Intérieur modulable.....	22
Compartiment congélation*	23
Congélation	23
Recommandations pour le stockage	23
Préparation de glaçons.....	23
Dégivrage, nettoyage.....	24
Pannes éventuelles - problèmes	25
Eclairage intérieur.....	25
Plaquette signalétique et S.A.V.....	25

Prescriptions

§

- Cet appareil est conçu pour la réfrigération et, dans le cas des modèles équipés d'un compartiment congélation*, pour la congélation et la conservation de denrées alimentaires ainsi que la préparation de glaçons.
Il est strictement réservé à l'usage domestique. En cas d'utilisation en milieu professionnel, il convient de respecter les réglementations s'appliquant à la profession.
- L'appareil est conçu pour fonctionner à certaines températures ambiantes, suivant sa classe climatique. Celles-ci ne doivent pas être dépassées. La classe climatique de votre appareil est indiquée sur la plaquette signalétique :

Classe climatique	Température ambiante
SN	+10°C à +32°C
N	+16°C à +32°C
ST	+18°C à +38°C
T	+18°C à +43°C

- L'étanchéité du circuit réfrigérant est éprouvée.
- Cet appareil est conforme aux prescriptions de sécurité applicables et satisfait ainsi aux prescriptions définies par les directives CE 2006/95/CE et 2004/108/CE.

Recommandations pour l'économie d'énergie

!

- Veiller à ne pas obstruer les orifices de ventilation.
- Eviter les ouvertures prolongées de la porte.
- Classer vos aliments par groupes de produits et ne pas dépasser la date limite de conservation.
- Bien emballer ou couvrir vos aliments avant de les conserver ; vous évitez ainsi la formation de givre.
- Laisser refroidir les aliments chauds à température ambiante avant de les ranger dans l'appareil.
- Faire décongeler vos denrées dans le réfrigérateur.
- Dégivrer le compartiment congélation* lorsqu'il y a formation d'une épaisse couche de givre. Le rendement frigorifique s'en trouve amélioré et la consommation d'énergie réduite.

Recommandations et consignes de sécurité

Protection de l'environnement



Les matériaux d'emballage sont fabriqués à partir de matières recyclables.

- Carton ondulé/carton
- Pièces moulées en polystyrène
- Feuilles en polyéthylène
- Colliers de serrage en polypropylène

● **Les matériaux d'emballage ne sont pas des jouets pour les enfants ! Danger d'étouffement avec les films plastiques !**

● Veuillez apporter les matériaux d'emballage dans une déchetterie publique.

Votre ancien appareil contient encore des matériaux de valeur. Il doit faire l'objet du tri de déchets.



- Mettez votre ancien appareil hors service. Pour cela, le débrancher et couper le câble d'alimentation électrique. Veuillez détruire la serrure pour éviter que les enfants, en jouant, puissent rester enfermés à l'intérieur de l'appareil.
- Veillez à ne pas détériorer le circuit frigorifique de votre ancien appareil lors de son enlèvement ou de son transport dans une déchetterie appropriée.
- Pour tout renseignement sur le fluide réfrigérant contenu, consultez la plaquette signalétique.
- L'élimination des anciens appareils doit être effectuée dans les règles de l'art selon les prescriptions et les législations locales applicables.

Consignes de sécurité



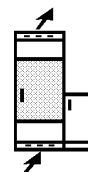
- Afin d'éviter tout accident matériel ou corporel, ne transportez l'appareil que dans son emballage et faites appel à une deuxième personne pour mettre en place l'appareil.
- Le réfrigérant R 600a utilisé ne présente pas de danger pour l'environnement mais est inflammable.
- Veillez à ne pas endommager les tubes du circuit frigorifique. Une projection de réfrigérant dans les yeux peut provoquer des blessures. Le réfrigérant peut aussi s'enflammer.
- En cas de fuite de réfrigérant, éloigner les flammes vives ou les sources d'allumage de la proximité de la fuite, débrancher la prise et bien aérer la pièce.
- En cas de détérioration de l'appareil, contacter immédiatement le fournisseur avant même de brancher l'appareil.
- Pour garantir la sécurité de fonctionnement de l'appareil, respecter scrupuleusement les consignes de la notice concernant la mise en place et le raccordement électrique.
- En cas de panne, mettre l'appareil hors service en débranchant l'appareil (sans tirer sur le câble) ou en ôtant (ou dévissant) le fusible.
- **Afin d'éviter tout risque pour les utilisateurs de l'appareil, les réparations et interventions ne doivent être effectuées que par un Service Après Vente agréé.** Cette consigne s'applique également au remplacement du câble d'alimentation.

Recommandations d'utilisation



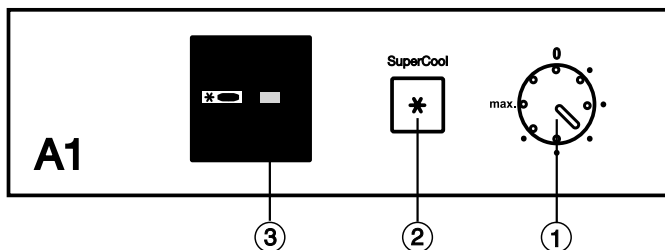
- Ne pas conserver de matières explosives ni de produits en bombe à gaz propulseur inflammable (butane, propane, pentane, etc.) dans votre appareil. En cas de fuite éventuelle, ces gaz risquent en effet de s'enflammer au contact d'éléments électriques de votre appareil. Les produits en bombe concernés sont identifiés par l'étiquette indiquant leur composition ou un symbole représentant une flamme.
- Veillez à ce que vos alcools forts soient bien fermés et conservez les verticalement.
- Ne pas manipuler de flammes vives ou de sources d'allumage à l'intérieur de l'appareil.
- Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur de l'appareil (appareils de nettoyage à vapeur, appareils de chauffage, appareils à glace, etc.).
- Ne pas utiliser le socle, les portes, les tiroirs, etc. comme marchepied ou comme support.
- Cet appareil ne s'adresse pas aux personnes (et enfants) présentant des handicaps physiques, sensoriels ou mentaux ou aux personnes ne disposant pas d'une expérience et de connaissances suffisantes, sauf si ces dernières ont bénéficié d'une surveillance initiale ou ont reçu des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité. Les enfants ne doivent pas être laissés sans surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Evitez le contact permanent de la peau avec des surfaces froides ou des produits réfrigérés/surgelés. Cela est susceptible de provoquer des douleurs, une sensation d'engourdissement et des gelures. En cas de contact prolongé de la peau, prévoir les mesures de protection nécessaires, comme par ex. l'usage de gants.
- Ne pas consommer la glace alimentaire, notamment la glace à l'eau et les glaçons, à la sortie de l'appareil, afin d'éviter tout risque de brûlures pouvant être provoquées par les températures très basses.
- Pour éviter tout risque d'intoxication alimentaire, ne pas consommer des aliments stockés au-delà de leur date limite de conservation.

Emplacement de montage et ventilation



- Eviter de monter votre appareil directement exposé au soleil, à côté d'une cuisinière, d'un chauffage et autres appareils de ce genre.
- **Ne pas obstruer les grilles de ventilation. Veiller à une bonne ventilation de l'appareil.**
- Le site d'installation de votre appareil doit impérativement être conforme à la norme EN 378, à savoir un volume de 1 m³ pour 8 g de fluide réfrigérant type R 600a, pour interdire toute formation de mélange gaz-air inflammable en cas de fuite dans le circuit frigorifique. Les données relatives à la masse de réfrigérant sont indiquées sur la plaquette signalétique à l'intérieur de l'appareil.
- Installer le réfrigérateur/congélateur uniquement dans des éléments de cuisine fixes.
- Respecter les instructions de montage fournies.

Mise en service et éléments de contrôle



Il est recommandé de nettoyer l'appareil avant la mise en service (voir chapitre "Nettoyage" pour de plus amples détails). Mettre en marche l'appareil avec compartiment congélation environ 2 heures avant d'introduire les premiers produits à congeler.

Raccordement électrique

Assurez-vous que le **courant (courant alternatif) et la tension** correspondent bien aux indications de la plaque signalétique de l'appareil située à l'intérieur de l'appareil à gauche, voir fig. A.



- **Ne brancher l'appareil qu'à une prise de courant conforme avec mise à la terre.**
- Le fusible de protection de la prise doit être au moins de 10 A. S'assurer également que la prise de courant n'est pas située derrière l'appareil et qu'elle est facilement accessible.
- **Ne pas**
 - raccorder l'appareil à des onduleurs ou
 - utiliser l'appareil avec les "prises économie d'énergie" : l'électronique pourrait être endommagée,
 - raccorder sur une barrette de distribution ou une rallonge avec d'autres appareils électriques - danger de surchauffe et d'incendie.
- En détachant le câble secteur noué au dos de l'appareil, veiller à ôter le **serre-câble** de l'appareil pour éviter toute vibration de ce dernier.

Mise en marche et arrêt de l'appareil, fig. A1

- **Mise en marche** : tourner la fente du thermostat ① à droite à l'aide d'une pièce de monnaie jusqu'à ce que le voyant vert* ③ s'allume - ce qui indique le fonctionnement normal de l'appareil.
 - L'éclairage intérieur s'allume.
- **Arrêt** : tourner le thermostat sur la **position "0"** :
 - Le voyant lumineux* ③ et toutes les touches sont éteints.
 - L'éclairage intérieur s'éteint.

Réglage de la température

- Fig. A1. Régler le thermostat ① en tournant le bouton de réglage à l'aide d'une pièce de monnaie :
 - tourner la fente du thermostat sur une position de réglage moyenne.
 - Les différentes positions de la fente signifient :
 - 1^{ère} position** = **température maximale**, puissance minimale du réfrigérateur et du compartiment congélation
 - Position "max."** = **température minimale**, puissance maximale du réfrigérateur et du compartiment congélation*
- Réglage de température recommandé* : 5°C ou une position de réglage moyenne.
Cela permet d'obtenir une température moyenne des denrées congelées d'environ -18°C dans le compartiment congélation*.

F

SuperCool

Fig. A1. La touche SuperCool vous permet de régler votre appareil sur la puissance de réfrigération maximale.

Il est particulièrement recommandé de l'utiliser lorsque vous désirez réfrigérer le plus rapidement possible une grande quantité d'aliments, de boissons, de pâtisserie fraîche ou de plats cuisinés.

- **Mise en marche** : appuyer un court instant sur la touche SuperCool ② pour qu'elle s'allume. La température de réfrigération baisse à sa valeur la plus froide.

Remarque : le mode de fonctionnement SuperCool entraîne une consommation d'énergie plus importante. Au bout de 6 heures de fonctionnement, l'électronique arrête automatiquement le mode SuperCool et l'appareil repasse au régime normal de fonctionnement.

Stockage des denrées dans les réfrigérateurs et règles d'hygiène alimentaire

La consommation croissante de plats cuisinés et d'autres denrées périssables, sensibles notamment au non-respect de la chaîne du froid (1), impose une meilleure maîtrise de la température de transport et de stockage de ces produits.

Dans les foyers, le bon usage du réfrigérateur et le respect de règles d'hygiène rigoureuses contribueront de façon significative et efficace à l'amélioration de la conservation des aliments.

Maîtrise de la température

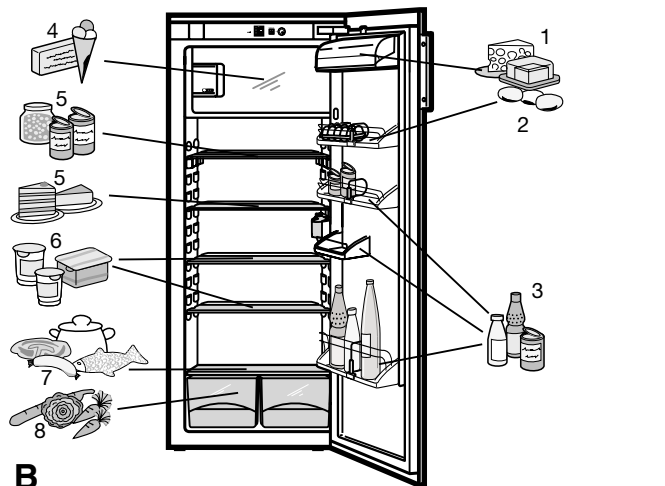
- Stocker les aliments les plus sensibles dans la zone la plus froide de l'appareil, conformément aux indications figurant sur la notice.
- Attendre le complet refroidissement des plats avant de les conserver (ex. soupe).
- Limiter la fréquence d'ouverture de la porte.

Respect des règles d'hygiène alimentaire

- Débarrasser les aliments de leurs doubles emballages avant de les placer dans le réfrigérateur (exemple : emballage des packs de yaourts).
- Emballer systématiquement la nourriture pour éviter toute contamination entre les denrées.
- Disposer les aliments de telle sorte que l'air puisse circuler librement tout autour.
- Consulter les consignes d'utilisation de l'appareil en toutes circonstances et notamment pour les conseils d'entretien.
- Nettoyer fréquemment l'intérieur du réfrigérateur à l'aide d'un produit d'entretien sans effet oxydant sur les parties métalliques.

(1) Chaîne du froid : maintien ininterrompu de la température de conservation requise pour un produit depuis son élaboration et son conditionnement jusqu'à son utilisation par le consommateur.

Rangement des aliments, intérieur modulable



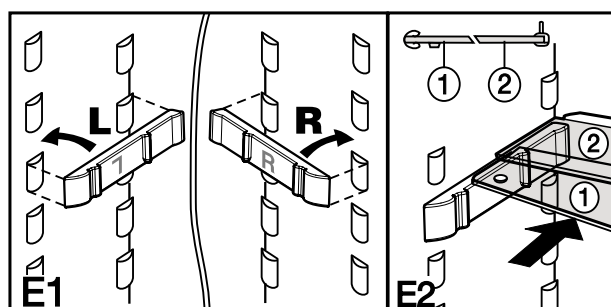
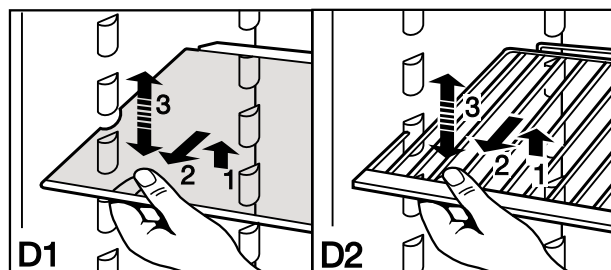
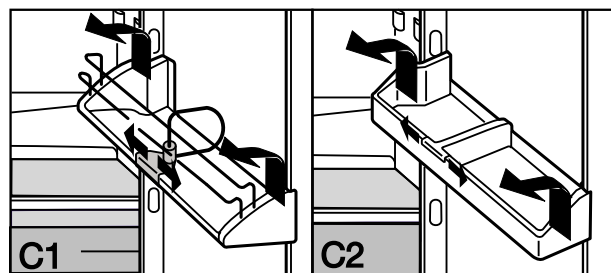
- B**
- | | | | |
|---|--|---|---|
| 1 | Beurre, fromage | 5 | Conserves, pâtisseries |
| 2 | Œufs | 6 | Produits laitiers |
| 3 | Boîtes, boissons, bouteilles | 7 | Viandes, charcuterie, poisson, plats cuisinés |
| 4 | Dans le compartiment congélation : surgelés* | 8 | Fruits, légumes, salades |

Rangement des aliments

La circulation naturelle de l'air à l'intérieur du réfrigérateur permet d'obtenir un étage correspondant aux températures de stockage des différentes denrées. La zone la plus froide est située au-dessus des bacs à légumes et contre la paroi arrière (idéale pour conserver charcuterie et viandes) ; la zone la moins froide se trouve dans la partie supérieure et la contre-porte du réfrigérateur (idéale pour le beurre et le fromage). Nous recommandons donc de ranger les aliments suivant "l'exemple de rangement" de la fig. B.

Conseils pour la réfrigération

- Eviter de disposer les aliments trop près les uns des autres, pour permettre une bonne circulation de l'air. **Ne pas** obstruer les fentes de ventilation* de la paroi arrière ; c'est important pour la puissance de refroidissement.
- Les aliments qui ont tendance à dégager ou à absorber les odeurs ou les saveurs d'autres aliments, ainsi que les liquides, doivent toujours être conservés dans des récipients hermétiques ou recouverts d'une protection.
- Les aliments à émissions d'éthylène et sensibles à l'éthylène, comme les fruits, les légumes et la salade, doivent toujours être conservés séparément ou emballés pour ne pas réduire la durée de stockage. Ne pas stocker ensemble par exemple des pommes avec des kiwis ou du chou.



Intérieur modulable

- Le **balconnet conserves*** peut être réglé en hauteur et vous pouvez retirer tous les balconnets de contre-porte pour les nettoyer, voir fig. C : soulever les balconnets de porte, les sortir par l'avant et les remettre en procédant dans l'ordre inverse.
- En poussant la **cloison de maintien bouteilles/conserves**, vous évitez que les bouteilles ne se renversent à l'ouverture et à la fermeture de la porte. Sur les modèles de la version illustrée en C1 pousser sur le support en plastique.
 - Pour le nettoyage, retirez la cloison : sur les modèles de la version illustrée en
 - C1, tirer le bord inférieur de la cloison vers l'avant et la déboîter ;
 - C2, soulever le bord avant de la cloison et la déboîter.
- Les **surfaces de rangement*** (clayettes à fils ou tablettes en verre) peuvent être aménagées selon la hauteur des denrées, voir fig. D :
 - Soulever la tablette en verre, tirer la découpe au-dessus du support et la placer plus haut ou plus bas, voir fig. D1.
 - Soulever la clayette à fils, la tirer vers l'avant et la placer plus haut ou plus bas, voir fig. D2.
 - Un dispositif de blocage empêche les tablettes en verre* d'être complètement retirées involontairement.
- Pour les appareils de grande taille, à partir de 1216 mm* : N'utiliser la surface avant au-dessus des bacs à légumes que pour un **rangement de courte durée** des aliments, pour déplacer ou retirer les aliments par exemple. Cela facilite votre travail. **Ne pas** laisser les aliments en position debout, ceux-ci risquant d'être poussés vers l'arrière ou de basculer lors de la fermeture de la porte, voir fig. D3.
- Les **demi-tablettes en verre** offrent de la place pour les récipients hauts : placer les glissières fournies (fig. E1) à la hauteur souhaitée sur les boutons de support à droite et à gauche tout en veillant à la partie droite (R) et gauche (L) ! Introduire les tablettes en verre ① / ② selon la fig. E2. La tablette en verre ② avec butée doit se trouver à l'arrière !
 - S'il vous faut de la place pour des récipients hauts, il suffit de pousser délicatement la **partie avant** de la tablette en verre* sous la partie arrière, voir fig. E2.

Compartiment congélation*

(4 étoiles, si l'appareil en est équipé, suivant modèle)

Le compartiment congélation vous permet d'obtenir une température inférieure ou égale à -18°C (à partir du réglage moyen de la température) et donc de conserver des produits surgelés pendant plusieurs mois, de préparer des glaçons et, en plus, de congeler des produits frais.

Congélation de produits frais

Les produits frais doivent être congelés à cœur le plus rapidement possible afin de préserver au mieux leur valeur nutritive, vitamines, aspect et saveur. Pour congeler d'importantes quantités de produits frais, procéder comme suit :

- Environ 4 heures avant d'introduire vos produits dans le compartiment,
 - positionner le thermostat sur une **position moyenne à froide** (position 3 env.). Les surgelés entreposés disposent d'une réserve froid.
- Introduire ensuite vos produits frais à raison de **2 kg/24 heures** maximum.
Placer les denrées fraîches sur le fond du compartiment en évitant qu'elles n'entrent en contact avec des produits déjà congelés (pour éviter tout début de décongélation de ces derniers).
- Après 24 heures, les nouveaux produits que vous avez introduits sont congelés. Régler le thermostat sur la position habituelle. Votre appareil repasse en régime normal de fonctionnement, la congélation est terminée.

Remarque :

La température régnant dans le compartiment, mesurée à l'aide d'un thermomètre ou d'autres instruments de mesure, peut être soumise à des variations. Néanmoins, cela n'influe pratiquement pas sur les denrées stockées dans le compartiment. La température des aliments congelés correspond alors à la valeur moyenne des différentes températures atteintes.

Recommandations pour le stockage

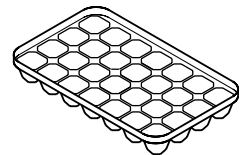
- Les surgelés (produits déjà congelés) peuvent être placés directement dans le compartiment froid.
- Eviter de placer des bouteilles dans le compartiment pour les refroidir rapidement. Si vous le faites néanmoins, les retirer au plus tard au bout d'une heure pour éviter qu'elles n'éclatent.
- Eviter de recongeler tout produit congelé. Cuisiné, il conservera ses qualités nutritives et toute sa saveur.
- A titre indicatif, voici quelques durées de conservation correspondant à divers aliments :

Volaille, bœuf, agneau	6 à 12 mois
Poisson, porc	2 à 6 mois
Gibier, lapin, veau	4 à 8 mois
Saucisse, jambon	2 à 4 mois
Plats cuisinés	2 à 4 mois
Fruits et légumes	6 à 12 mois
Fromage, pain, pâtisseries	2 à 6 mois
Gâteaux à base de pâte levée	1 à 5 mois
Crème glacée	2 à 3 mois

La durée de conservation des aliments dépend principalement de leur fraîcheur initiale, de la préparation avant congélation et de la qualité souhaitée. Pour des aliments gras, respecter les valeurs inférieures indiquées. En effet, les graisses ont tendance à rancir.

Préparation de glaçons*

- Remplir aux 3/4 le bac à glaçons.
- Placer le bac à glaçons dans l'appareil et laisser geler.
- Les glaçons se détachent lorsqu'on tord légèrement le bac ou lorsqu'on le passe un court instant sous l'eau courante.



F

Dégivrage, nettoyage

Dégivrage

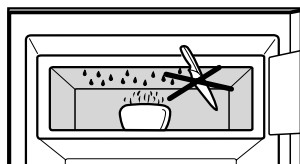
Le réfrigérateur

de votre appareil est à dégivrage automatique. L'eau de dégivrage s'évapore sous l'effet de la chaleur dissipée par le compresseur. Les gouttes d'eau apparaissant sur la paroi arrière du réfrigérateur sont liées au fonctionnement et par conséquent tout à fait normales.

- Veillez à ce que l'eau de dégivrage puisse s'écouler sans entrave par l'orifice d'écoulement de la paroi arrière.

Compartiment congélation*

Au bout d'un certain temps, il se forme une couche de givre ou de glace dans le compartiment. Si cette couche devient trop épaisse, elle augmente la consommation d'énergie. Il convient donc de procéder régulièrement au dégivrage du compartiment.



- Pour procéder au dégivrage, arrêter l'appareil : débrancher la prise ou tourner le thermostat sur la position "0".
- Conserver les denrées congelées dans du papier journal ou des couvertures dans un endroit aussi frais que possible.
- Pour accélérer le dégivrage, placer dans le compartiment un récipient contenant de l'eau chaude, mais non bouillante.

Lors du dégivrage, ne pas utiliser de chauffages électriques, d'appareils de nettoyage à vapeur, de produits dégivrants en aérosols, de flammes vives ou d'objets saillants et pointus pour éliminer la glace. Risque de blessures et de dommages matériels !



- Pendant le dégivrage, laisser la porte de l'appareil et celle du compartiment congélation ouvertes. Éliminer l'eau restante avec une éponge ou un linge. Nettoyer ensuite l'intérieur de l'appareil.

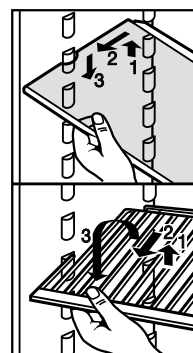
Nettoyage

- **Avant de procéder au nettoyage, arrêter systématiquement l'appareil. Pour cela, débrancher la prise ou mettre hors circuit les protections électriques situées en amont.**



- Nettoyer à la main l'intérieur ainsi que les équipements intérieurs de l'appareil avec de l'eau tiède mélangée à de faibles quantités de produit à vaisselle. Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à vapeur - risque de dommages matériels et corporels !
- Nous conseillons l'utilisation de chiffons doux et d'un nettoyant tous usages de pH neutre.
 - N'utilisez jamais d'éponge abrasive/grattoir, de produits de nettoyage concentrés, de détergents sableux, fortement chlorurés ou acides ou de solvants chimiques.
- Veiller à ce que l'eau de nettoyage ne s'infilte pas dans l'orifice d'écoulement, les grilles de ventilation et les parties électriques. Essuyer l'appareil.
 - Veiller à ne pas endommager ni décoller la plaquette signalétique située à l'intérieur de l'appareil (elle est importante pour le S.A.V.).
- Le beurrier* résiste au lave-vaisselle ; laver les surfaces de rangement, tablettes en verre et autres éléments à la main.

- Retirer les surfaces de rangement* selon l'illustration :
 - Soulever la tablette en verre*, tirer la découpe au-dessus du support, l'incliner latéralement et la retirer vers l'avant tout en la maintenant inclinée.
 - Soulever la clayette à fils*, la tirer vers l'avant et l'enlever en la pivotant.
 - Remettre toujours les surfaces de rangement avec les butées arrière orientées vers le haut pour éviter que les denrées ne se collent sur la paroi du fond.

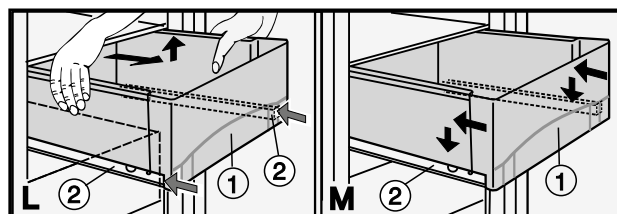


- Les surfaces de rangement et balconnets de porte peuvent être démontés pour le nettoyage ; les bordures et parties latérales peuvent être retirées des tablettes en verre.
- Retirer les films de protection de toutes les bordures.

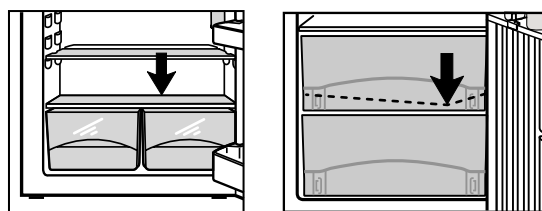
- Pour le nettoyage des **bacs à légumes** ① montés sur **glissières télescopiques***, les tirer jusqu'au bout, soulever et les sortir (fig. L).

Attention : afin de prévenir tout dommage, remettre en place aussitôt les glissières sorties ② .

Pour remettre en place les **bacs à légumes**, les poser sur les glissières sorties et les faire coulisser (fig. M).



- Nettoyer régulièrement l'**orifice d'écoulement** situé sur la paroi arrière au-dessus ou derrière* les bacs à légumes (voir flèche, figure), par exemple à l'aide d'un coton-tige ou autre.



- Rebrancher et remettre ensuite l'appareil en marche et le charger.

Lorsque l'appareil doit rester **sans fonctionner pendant une période prolongée**, le vider, débrancher la prise du secteur, le nettoyer comme indiqué ci-dessus et laisser la porte entrouverte pour éviter la formation de mauvaises odeurs.

Pannes éventuelles - problèmes

Votre appareil est conçu et construit de sorte à assurer la meilleure sécurité d'emploi et une grande longévité. Si une panne venait cependant à se produire pendant le fonctionnement, veuillez alors vérifier si la perturbation n'est pas due à une erreur de commande (dans ce cas, les frais occasionnés vous seront facturés, même pendant la garantie).

Vous pouvez remédier vous-même aux pannes suivantes en contrôlant les causes possibles :

Panne - Cause possible et remède

L'appareil ne fonctionne pas

- L'appareil est-il en bonne position marche ?
- La prise de courant est-elle bien enfoncée ?
- Le fusible de la prise est-il en bon état ?

L'éclairage ne fonctionne pas

- L'appareil est-il en marche ?
- L'ampoule est défectueuse. Remplacer l'ampoule d'après les indications du chapitre "Eclairage intérieur".

L'appareil est trop bruyant

- L'appareil est-il bien calé, les meubles ou les objets se trouvant à proximité entrent-ils en vibration lorsque le compresseur fonctionne ?
Essayer de déplacer un peu l'appareil, le mettre à niveau à l'aide des pieds réglables, écarter les bouteilles et les récipients pour éviter tout contact.
- Le bruit (gargouillis) dû à la **circulation du fluide** est tout à fait normal. Il provient du circuit de réfrigérant. Un **clic** à peine perceptible se produit à chaque fois que le compresseur (moteur) s'enclenche ou s'arrête automatiquement.
Le **ronflement du compresseur** est légèrement plus bruyant lorsque celui-ci s'enclenche.

La température n'est pas assez froide

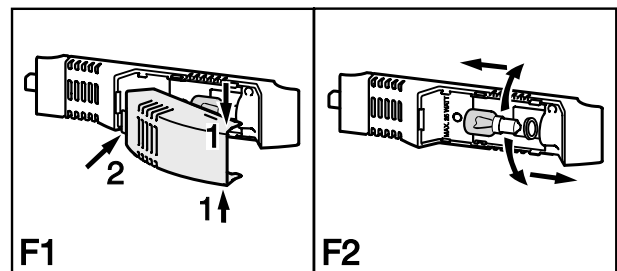
- Le réglage de la température est-il correct ? Placer le thermostat éventuellement sur une position plus froide.
- Le thermomètre supplémentaire placé dans l'appareil indique-t-il la bonne température ?
- La porte de l'appareil ferme-t-elle correctement ?
- La ventilation (admission et évacuation de l'air) est-elle bien réalisée ?
Libérer éventuellement les grilles de ventilation obstruées.
- La température ambiante est-elle trop chaude ? (voir chapitre "Prescriptions")
- L'appareil a-t-il été trop souvent ouvert ou est-il resté trop longtemps ouvert ?
- Eventuellement attendre que la température nécessaire se rétablisse d'elle-même.

Eclairage intérieur

Si la porte est restée ouverte, l'éclairage intérieur s'éteint automatiquement au bout d'environ 15 mn. Si l'éclairage intérieur ne s'allume pas lors d'une courte ouverture de porte, alors que l'affichage de réglage de la température fonctionne, il est probable que l'ampoule d'éclairage soit défectueuse.

Remplacement de l'ampoule :

- **Caractéristiques des ampoules** : puissance maximale 25 W. Nature du courant et tension applicables à l'ampoule doivent coïncider avec les indications de la plaquette signalétique de votre appareil. Utiliser seulement des ampoules de même dimension, douille : E 14.
- Arrêter l'appareil.
Débrancher la prise ou ôter (ou dévisser) le fusible de la prise.
- Fig. F1 : saisir le cache en haut et en bas et le retirer.
- Fig. F2 : remplacer l'ampoule. Forcer un peu en la vissant pour contrecarrer la friction statique de la rondelle d'arrêt. En vissant la nouvelle ampoule, veiller à ce que la rondelle d'arrêt soit bien en place dans le socle de l'ampoule.
- Accrocher à nouveau le cache à l'arrière et l'enclipser latéralement.



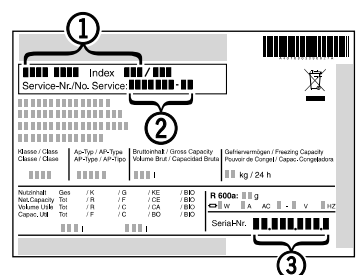
Plaquette signalétique et S.A.V.

Si aucune des causes mentionnées ci-dessus n'aide à résoudre le problème et que vous ne pouvez remédier vous-même à la panne, veuillez alors prendre contact avec votre S.A.V. le plus proche (liste des adresses ci-jointe) en lui indiquant

- la désignation ①,
- le numéro S.A.V. ② et
- le numéro de l'appareil ③

figurant sur la plaquette signalétique. Grâce à ces informations, le S.A.V. interviendra rapidement et d'une manière ciblée. La plaquette signalétique se trouve à l'intérieur de l'appareil, à gauche.

Laissez l'appareil fermé jusqu'à ce que le Service Après Vente intervienne, afin d'éviter toute déperdition de froid.



Le fabricant de cet appareil s'efforce d'améliorer tous les types et modèles de sa gamme. Il se réserve donc le droit d'apporter des modifications concernant la forme, l'équipement et les caractéristiques techniques de ses appareils.

