



Gebrauchsanleitung
User manual
Notice d'utilisation
Gebruiksaanwijzing

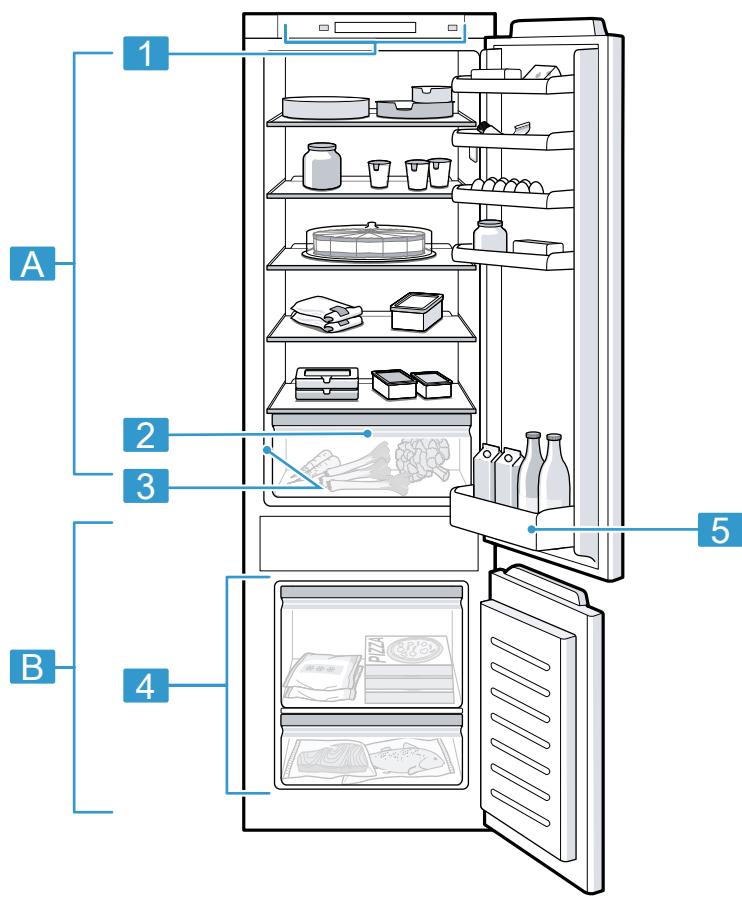
Register your
new device on
YourBlaupunkt:
**blaupunkt-
einbaugeräte.com**



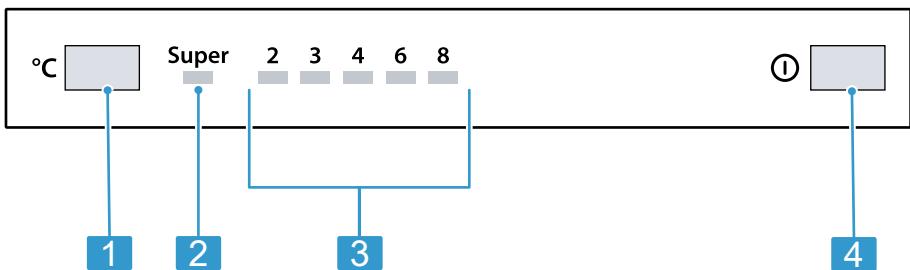
5CB2.... 5CC2....

Enjoy it.

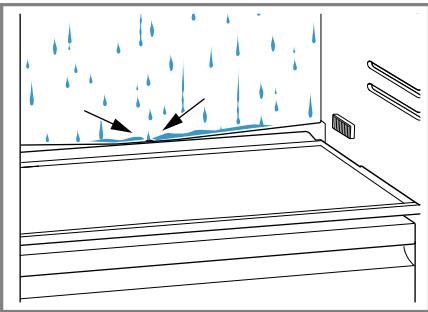
Kühl- und Ge-
frierkombination
Fridge-freezer
Réfrigérateur /
Congélateur
combiné
Koelvriescombi-
natie



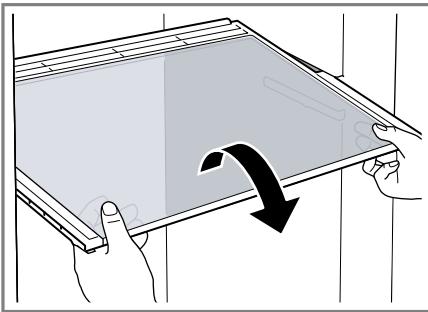
1



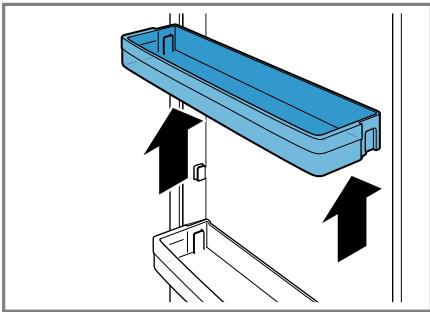
2



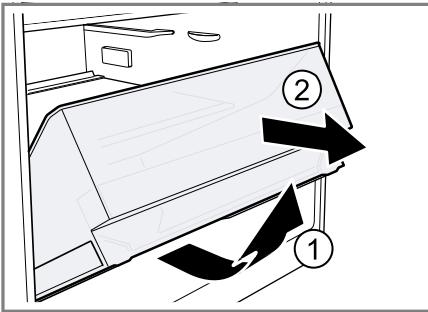
3



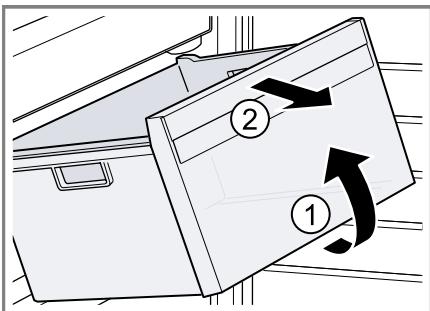
4



5



6



7

Inhaltsverzeichnis

Sicherheit	6	Kühlfach	18
Allgemeine Hinweise	6	Tipps zum Einlagern von Lebensmitteln ins Kühlfach	18
Bestimmungsgemäßer Ge- brauch	6	Kältezonen im Kühlfach	19
Einschränkung des Nutzerkreises	6	Aufkleber OK	19
Sicherer Transport	7		
Sichere Installation	7		
Sicherer Gebrauch	9		
Beschädigtes Gerät	11		
Sachschäden vermeiden	13		
Umweltschutz und Sparen	13		
Verpackung entsorgen	13		
Energie sparen	13		
Aufstellen und Anschließen	14		
Lieferumfang	14		
Gerät aufstellen und anschließen	14		
Kriterien für den Aufstellort	15		
Gerät für den ersten Gebrauch vorbereiten	15		
Gerät elektrisch anschließen	15		
Kennenlernen	16		
Gerät	16		
Bedienelemente	16		
Ausstattung	16		
Ablage	16		
Obst- und Gemüsebehälter	16		
Türabsteller	16		
Zubehör	17		
Grundlegende Bedienung	17		
Gerät einschalten	17		
Hinweise zum Betrieb	17		
Gerät ausschalten	17		
Temperatur einstellen	17		
Zusatzfunktionen	18		
Super-Funktion	18		
Kühlfach	18		
Tipps zum Einlagern von Lebensmitteln ins Kühlfach	18		
Kältezonen im Kühlfach	19		
Aufkleber OK	19		
Gefrierfach	19		
Gefriervermögen	19		
Gefrierfachvolumen vollständig nutzen	20		
Tipps zum Einkaufen von Tiefkühlkost	20		
Tipps zum Einlagern von Lebensmitteln ins Gefrierfach	20		
Tipps zum Einfrieren frischer Lebensmittel	20		
Haltbarkeit des Gefrierguts bei -18 °C	21		
Gefrierkalender	21		
Auftaumethoden für Gefriergut	21		
Abtauen	22		
Abtauen im Kühlfach	22		
Abtauen im Gefrierfach	22		
Reinigen und Pflegen	22		
Gerät zum Reinigen vorbereiten	23		
Gerät reinigen	23		
Tauwasserrinne und Ablaufloch reinigen	23		
Ausstattungsteile entnehmen	24		
Störungen beheben	25		
Funktionsstörungen	25		
Temperaturproblem	26		
Geräusche	26		
Gerüche	27		
Geräteselbsttest durchführen	28		
Lagern und Entsorgen	28		
Gerät außer Betrieb nehmen	28		
Altgerät entsorgen	28		

Kundendienst	29
Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)	29
Technische Daten	29



Sicherheit

Beachten Sie die Informationen zum Thema Sicherheit, um Ihr Gerät sicher gebrauchen zu können.

Allgemeine Hinweise

Hier finden Sie allgemeine Informationen zu dieser Anleitung.

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig. Nur dann können Sie das Gerät sicher und effizient verwenden.
- Diese Anleitung richtet sich an den Benutzer des Geräts.
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise und die Warnhinweise.
- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.
- Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Um das Gerät sicher und richtig zu verwenden, beachten Sie die Hinweise zum bestimmungsgemäßen Gebrauch.

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt.

Verwenden Sie das Gerät nur:

- gemäß dieser Gebrauchsanleitung.
- um Lebensmittel zu kühlen und zu gefrieren und zur Eisbereitung.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.
- bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel.

Einschränkung des Nutzerkreises

Vermeiden Sie Risiken für Kinder und gefährdete Personen.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Kinder ab 3 Jahren und jünger als 8 Jahre dürfen das Kühl-/Gefriergerät be- und entladen.

Sicherer Transport

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Sie das Gerät transportieren.

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Das hohe Gerätegewicht kann beim Anheben zu Verletzungen führen.

- ▶ Das Gerät nicht alleine anheben.

Sichere Installation

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Sie das Gerät installieren.

⚠ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

- Unsachgemäße Installationen sind gefährlich.
 - ▶ Das Gerät nur gemäß den Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
 - ▶ Das Gerät nur über eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Erdung an ein Stromnetz mit Wechselstrom anschließen.
 - ▶ Das Schutzleitersystem der elektrischen Hausinstallation muss vorschriftsmäßig installiert sein.
 - ▶ Nie das Gerät über eine externe Schaltvorrichtung versorgen, z. B. Zeitschaltuhr oder Fernsteuerung.
 - ▶ Wenn das Gerät eingebaut ist, muss der Netzstecker der Netzanschlussleitung frei zugänglich sein, oder falls der freie Zugang nicht möglich ist, muss in der festverlegten elektrischen Installation eine allpolige Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut werden.

- ▶ Beim Aufstellen des Geräts darauf achten, dass die Netzan schlussleitung nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.
- Eine beschädigte Isolierung der Netzanschlussleitung ist gefährlich.
 - ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit Wärmequellen in Kontakt bringen.
 - ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit scharfen Spitzen oder Kanten in Kontakt bringen.
 - ▶ Nie die Netzanschlussleitung knicken, quetschen oder ver ändern.

⚠ WARNUNG – Explosionsgefahr!

Wenn die Belüftungsöffnungen des Geräts verschlossen sind, kann bei einem Leck des Kältekreislaufs ein brennbares GasLuft-Gemisch entstehen.

- ▶ Belüftungsöffnungen im Gerätgehäuse oder im Einbauge häuse nicht verschließen.

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

- Eine verlängerte Netzanschlussleitung und nicht zugelassene Adapter zu verwenden, ist gefährlich.
 - ▶ Keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosenleisten verwenden.
 - ▶ Wenn die Netzanschlussleitung zu kurz ist, den Kundendienst kontaktieren.
 - ▶ Nur vom Hersteller zugelassene Adapter verwenden.
- Ortsveränderliche Mehrfachsteckdosenleisten oder Netzteile können überhitzen und zum Brand führen.
 - ▶ Ortsveränderliche Mehrfachsteckdosenleisten oder Netzteile nicht an der Rückseite der Geräte platzieren.

Sicherer Gebrauch

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Sie das Gerät verwenden.

⚠ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.
- ▶ Nie das Gerät großer Hitze und Nässe aussetzen.
- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

⚠ **WARNUNG – Erstickungsgefahr!**

- Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.
 - ▶ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
 - ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.
- Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.
 - ▶ Kleinteile von Kindern fernhalten.
 - ▶ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

⚠ **WARNUNG – Explosionsgefahr!**

- Mechanische Einrichtungen oder sonstige Mittel können den Kältekreislauf beschädigen, brennbares Kältemittel kann austreten und explodieren.
 - ▶ Zum Beschleunigen des Abtauvorgangs keine anderen mechanischen Einrichtungen oder sonstigen Mittel als die vom Hersteller empfohlenen benutzen.
- Produkte mit brennbaren Treibgasen und explosiven Stoffen können explodieren, z. B. Spraydosen.
 - ▶ Keine Produkte mit brennbaren Treibgasen und explosiven Stoffen im Gerät lagern.

⚠ **WARNUNG – Brandgefahr!**

Elektrische Geräte innerhalb des Geräts können zu einem Brand führen, z. B. Heizgeräte oder elektrische Eisbereiter.

- ▶ Keine elektrischen Geräte innerhalb des Geräts betreiben.

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

- Behälter mit kohlensäurehaltigen Getränken können platzen.
 - ▶ Keine Behälter mit kohlensäurehaltigen Getränken im Gefrierfach lagern.
- Verletzung der Augen durch Austritt von brennbarem Kältemittel und schädlichen Gasen.
 - ▶ Nicht die Rohre des Kältemittel-Kreislaufs und die Isolierung beschädigen.

⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr durch Kälte!**

Kontakt mit Gefriergut und kalten Oberflächen kann zu Verbrennungen durch Kälte führen.

- ▶ Nie Gefriergut sofort in den Mund nehmen, nachdem es aus dem Gefrierfach genommen wurde.
- ▶ Längerer Kontakt der Haut mit Gefriergut, Eis und den Rohren im Gefrierfach vermeiden.

⚠ **VORSICHT – Gefahr von Gesundheitsschäden!**

- Um die Verunreinigung von Lebensmitteln zu vermeiden, sind die folgenden Anweisungen zu beachten.
 - ▶ Wenn die Tür für eine längere Zeit geöffnet wird, kann es zu einem erheblichen Temperaturanstieg in den Fächern des Gerätes kommen.
 - ▶ Die Flächen, die mit Lebensmitteln und zugänglichen Ablaufsystemen in Berührung kommen können, regelmäßig reinigen.
 - ▶ Rohes Fleisch und Fisch in geeigneten Behältern im Kühl- schrank so aufbewahren, dass es andere Lebensmittel nicht berührt oder auf diese tropft.
 - ▶ Wenn das Kühl-/Gefriergerät längere Zeit leer steht, das Gerät ausschalten, abtauen, reinigen und die Tür offen lassen, um Schimmelbildung zu vermeiden.

- Wenn saure Lebensmittel mit Aluminium im Gerät in Kontakt kommen, können Aluminiumionen in die Lebensmittel übergehen.
 - ▶ Verunreinigte Lebensmittel nicht verzehren.

Beschädigtes Gerät

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Ihr Gerät beschädigt ist.

⚠ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

- Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.
 - ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
 - ▶ Nie ein Gerät mit gerissener oder gebrochener Oberfläche betreiben.
 - ▶ "Den Kundendienst rufen." → Seite 29
 - ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.
 - ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
 - ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
 - ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

⚠ **WARNUNG – Brandgefahr!**



Bei Beschädigung der Rohre können brennbares Kältemittel und schädliche Gase austreten und sich entzünden.

- ▶ Feuer und Zündquellen vom Gerät fernhalten.
- ▶ Den Raum lüften.
- ▶ "Das Gerät ausschalten." → Seite 17

de Sicherheit

- ▶ Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ "Den Kundendienst rufen." → Seite 29

Sachschäden vermeiden

Um Sachschäden an Ihrem Gerät, Zubehör oder Küchengegenständen zu vermeiden, beachten Sie diese Hinweise.

ACHTUNG!

- Durch Benutzung der Sockel, Auszüge oder Gerätetüren als Sitzfläche oder Steigfläche kann das Gerät beschädigt werden.
 - ▶ Nicht auf Sockel, Auszüge oder Türen treten oder darauf abstützen.
- Durch Verschmutzungen mit Öl oder Fett können Kunststoffteile und Türdichtungen porös werden.
 - ▶ Kunststoffteile und Türdichtungen öl- und fettfrei halten.
- Teile im Gerät aus Metall oder mit Metall-Optik können Aluminium enthalten. Aluminium reagiert bei Kontakt mit sauren Lebensmitteln.
 - ▶ Keine Lebensmittel unverpackt im Gerät lagern.

Umweltschutz und Sparen

Schonen Sie die Umwelt, indem Sie Ihr Gerät ressourcenschonend gebrauchen und wiederverwendbare Materialien richtig entsorgen.

Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- ▶ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen. Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Energie sparen

Wenn Sie diese Hinweise beachten, verbraucht Ihr Gerät weniger Strom.

Wahl des Aufstellorts

Beachten Sie diese Hinweise, wenn Sie Ihr Gerät aufstellen.

- Das Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.
- Das Gerät mit möglichst großem Abstand zu Heizkörpern, Herd und anderen Wärmequellen aufstellen:
 - 30 mm Abstand zu Elektro- oder Gasherden halten.
 - 30 cm Abstand zu Öl- oder Kohleherden halten.
- + Das Gerät muss bei niedrigeren Umgebungstemperaturen seltener kühlen.
- Eine Nischentiefe von 560 mm verwenden.
- Keine Lüftungsöffnungen abdecken oder zustellen.
- + Die Luft an der Rückwand des Geräts kann besser abziehen, das Gerät erwärmt sich nicht so stark. Das Gerät muss seltener kühlen.

Energie sparen beim Gebrauch

Beachten Sie diese Hinweise, wenn Sie Ihr Gerät verwenden.

Hinweis: Die Anordnung der Ausstattungsteile hat keinen Einfluss auf den Energieverbrauch des Geräts.

- Keine Lüftungsöffnungen abdecken oder zustellen.
- + Die Luft an der Rückwand des Geräts kann besser abziehen, das Gerät erwärmt sich nicht so stark.

de Aufstellen und Anschließen

- Die Gerätetür nur kurz öffnen.
- Gekaufte Lebensmittel in einer Kühlertasche transportieren und schnell ins Gerät legen.
- Warme Lebensmittel und Getränke erst abkühlen lassen, dann ins Gerät stellen.
- Um die Kälte des Gefrierguts zu nutzen, das Gefriergut zum Auftauen ins Kühlfach legen.
- + Die Luft im Gerät erwärmt sich nicht so stark.
Das Gerät muss seltener kühlen.
- Zwischen den Lebensmitteln und zur Rückwand immer etwas Platz lassen.
- Die Lebensmittel luftdicht verpacken.
- + Die Luft kann zirkulieren und die Luftfeuchtigkeit bleibt konstant.
- Gefrierfach regelmäßig abtauhen.
- + Ein frostfreies Gefrierfach ist Strom sparend und kühlt das Gefriergut optimal.
- Gefrierfachtür nur kurz öffnen und sorgfältig schließen.
- + Eine geschlossene Gefrierfachtür schützt das Gefrierfach vor starker Vereisung.

Aufstellen und Anschließen

Lieferumfang

Prüfen Sie nach dem Auspacken alle Teile auf Transportschäden und die Vollständigkeit der Lieferung.

Bei Beanstandungen wenden Sie sich an Ihren Händler oder an unseren "Kundendienst" → Seite 29.

Die Lieferung besteht aus:

- Einbaugerät
- Ausstattung und Zubehör¹
- Montagematerial
- Montageanleitung
- Gebrauchsanleitung
- Kundendienstverzeichnis
- Garantiebeilage²
- Energielabel
- Informationen zu Energieverbrauch und Geräuschen

Gerät aufstellen und anschließen

Voraussetzung: "Der Lieferumfang des Geräts ist überprüft."
→ Seite 14

1. "Die Kriterien für den Aufstellort des Geräts beachten." → Seite 15
2. Das Gerät gemäß beiliegender Montageanleitung installieren.
3. "Das Gerät für den ersten Gebrauch vorbereiten." → Seite 15
4. "Das Gerät elektrisch anschließen." → Seite 15

¹ Je nach Geräteausstattung

² Nicht in allen Ländern

Kriterien für den Aufstellort

Beachten Sie diese Hinweise, wenn Sie Ihr Gerät aufstellen.

⚠️ WARNUNG

Explosionsgefahr!

Wenn das Gerät in einem zu kleinen Raum steht, kann bei einem Leck des Kältekreislaufs ein brennbares Gas-Luft-Gemisch entstehen.

- Das Gerät nur in einem Raum aufstellen, der mindestens ein Volumen von 1 m³ pro 8 g Kältemittel hat. Die Menge des Kältemittels steht auf dem Typenschild.

→ Abb. 1/3

Das Gewicht des Geräts kann je nach Modell ab Werk bis zu 60 kg betragen.

Um das Gewicht des Geräts zu tragen, muss der Untergrund ausreichend stabil sein.

Zulässige Raumtemperatur

Die zulässige Raumtemperatur hängt von der Klimaklasse des Geräts ab. Die Klimaklasse steht auf dem Typenschild. → Abb. 1/3

Klimaklasse	Zulässige Raumtemperatur
SN	10 °C...32 °C
N	16 °C...32 °C
ST	16 °C...38 °C
T	16 °C...43 °C

Das Gerät ist innerhalb der zulässigen Raumtemperatur voll funktionsfähig.

Wenn Sie ein Gerät der Klimaklasse SN bei kälteren Raumtemperaturen betreiben, können Beschädigungen am Gerät bis zu einer Raumtemperatur von 5 °C ausgeschlossen werden.

Nischenmaße

Beachten Sie die Nischenmaße, wenn Sie Ihr Gerät in die Nische einbauen. Bei Abweichungen können Probleme bei der Geräteinstallation auftreten.

Nischentiefe

Bauen Sie das Gerät in der empfohlenen Nischentiefe von 560 mm ein. Bei einer geringeren Nischentiefe erhöht sich die Energieaufnahme geringfügig. Die Nischentiefe muss mindestens 550 mm betragen.

Nischenbreite

Für das Gerät ist eine Innenbreite der Möbelnische von mindestens 560 mm notwendig.

Side-by-Side-Aufstellung

Wenn Sie 2 Geräte nebeneinander aufstellen wollen, müssen Sie zwischen den Geräten mindestens 150 mm Abstand halten.

Gerät für den ersten Gebrauch vorbereiten

1. Das Informationsmaterial entnehmen.
2. Die Schutzfolien und Transportsicherungen, z. B. Klebestreifen und Karton entfernen.
3. "Das Gerät zum ersten Mal reinigen." → Seite 23

Gerät elektrisch anschließen

1. Den Netzstecker der Netzschlussleitung des Geräts in eine Steckdose in der Nähe des Geräts stecken.
Die Anschlussdaten des Geräts stehen auf dem Typenschild.
→ Abb. 1/3
2. Den Netzstecker auf festen Sitz prüfen.
✓ Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.

Kennenlernen

Lernen Sie die Bestandteile Ihres Geräts kennen.

Gerät

Hier finden Sie eine Übersicht über die Bestandteile Ihres Geräts.

→ Abb. 1

- | | |
|---|--|
| A | Kühlfach |
| B | Gefrierfach |
| 1 | Bedienelemente |
| 2 | "Obst- und Gemüsebehälter"
→ Seite 16 |
| 3 | Typenschild |
| 4 | Gefriergutbehälter |
| 5 | Türabsteller für große Flaschen |

Hinweis: Abweichungen zwischen Ihrem Gerät und den Abbildungen sind hinsichtlich Ausstattung und Größe möglich.

Bedienelemente

Über die Bedienelemente stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.

→ Abb. 2

- | | |
|---|---|
| 1 | °C stellt die Temperatur des Kühlfachs ein. |
| 2 | Super leuchtet, wenn Super-Kühlen eingeschaltet ist. |
| 3 | Zeigt die eingestellte Temperatur des Kühlfachs in °C an. |
| 4 | ① schaltet das Gerät ein oder aus. |

Ausstattung

Hier erhalten Sie einen Überblick über die Ausstattungssteile Ihres Geräts und deren Verwendung.

Die Ausstattung Ihres Geräts ist modellabhängig.

Ablage

Um die Ablage nach Bedarf zu variieren, können Sie die Ablage entnehmen und an anderer Stelle wieder einsetzen.

→ "Ablage entnehmen", Seite 24

Obst- und Gemüsebehälter

Lagern Sie frisches Obst und Gemüse im Obst- und Gemüsebehälter. Je nach Lagermenge und Lagergut kann sich im Obst- und Gemüsebehälter Kondenswasser bilden.

Das Kondenswasser mit einem trockenen Tuch entfernen.

Damit die Qualität und das Aroma erhalten bleiben, lagern Sie kälteempfindliches Obst und Gemüse außerhalb des Geräts bei Temperaturen von ca. 8 °C bis 12 °C.

Kälteempfindliches Obst	■ Ananas ■ Banane ■ Mango ■ Papaya ■ Zitrusfrüchte
Kälteempfindliches Gemüse	■ Auberginen ■ Gurken ■ Zucchini ■ Paprika ■ Tomaten ■ Kartoffeln

Türabsteller

Um den Türabsteller nach Bedarf zu variieren, können Sie den Türabsteller entnehmen und an anderer Stelle

wieder einsetzen.
→ "Türabsteller entnehmen",
Seite 24

Zubehör

Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt. Hier erhalten Sie einen Überblick über das Zubehör Ihres Geräts und dessen Verwendung.

Das Zubehör Ihres Geräts ist modell-abhängig.

Eierablage

Lagern Sie Eier sicher auf der Eierablage.

Kälteakku

Nutzen Sie den Kälteakku zum vorübergehenden Kühlhalten von Lebensmitteln, z. B. in einer Kühltasche.

Tipp: Bei einem Stromausfall oder einer Störung verzögert der Kälteakku die Erwärmung des eingelagerten Gefrierguts.

Eiswürfelschale

Nutzen Sie die Eiswürfelschale, um Eiswürfel herzustellen.

Eiswürfel herstellen

1. Die Eiswürfelschale zu ¾ mit Wasser füllen und in das Gefrierfach stellen.

Festgefrorene Eiswürfelschale nur mit stumpfem Gegenstand, z. B. Löffelstiel lösen.

2. Zum Lösen der Eiswürfel die Eiswürfelschale kurz unter fließendes Wasser halten oder leicht verwinden.

Grundlegende Bedienung

Hier erfahren Sie das Wesentliche zur Bedienung Ihres Geräts.

Gerät einschalten

1. ① drücken.
- ✓ Das Gerät beginnt zu kühlen.
2. "Die gewünschte Temperatur einstellen." → Seite 17

Hinweise zum Betrieb

- Wenn Sie das Gerät eingeschaltet haben, dauert es bis zu mehreren Stunden bis die eingestellte Temperatur erreicht wird.
Keine Lebensmittel einlegen, bevor die Temperatur erreicht ist.
- Das Gehäuse um das Gefrierfach wird zeitweise leicht beheizt. Dies verhindert Schwitzwasserbildung im Bereich der Türdichtung.
- Wenn Sie die Tür schließen, kann ein Unterdruck entstehen. Die Tür lässt sich nur schwer wieder öffnen. Warten Sie einen Moment, bis sich der Unterdruck ausgleicht.

Gerät ausschalten

- ① drücken.
- ✓ Das Gerät kühlt nicht mehr.

Temperatur einstellen

Nachdem Sie das Gerät eingeschaltet haben, können Sie die Temperatur einstellen.

Kühlfachtemperatur einstellen

- So oft °C drücken, bis die Temperaturanzeige die gewünschte Temperatur zeigt.

Die empfohlene Temperatur im Kühlfach beträgt 4 °C.
→ "Aufkleber OK", Seite 19

Gefrierfachtemperatur einstellen

- ▶ Um die Gefrierfachtemperatur einzustellen, die "Kühlfachtemperatur ändern" → Seite 17.
Die Kühlfachtemperatur beeinflusst die Gefrierfachtemperatur. Wärmer eingestellte Kühlfachtemperaturen erzeugen wärmere Gefrierfachtemperaturen.

Zusatzfunktionen

Erfahren Sie, über welche einstellbaren Zusatzfunktionen Ihr Gerät verfügt.

Super-Funktion

Bei der Super-Funktion kühlt das Kühlfach und das Gefrierfach stärker. Dadurch kühlen und frieren Lebensmittel schnell bis zum Kern durch. Schalten Sie die Super-Funktion 4 bis 6 Stunden vor dem Einlagern einer Lebensmittelmenge ab 2 kg ein. Um das Gefriervermögen auszunutzen, verwenden Sie die Super-Funktion.

→ "Gefriervermögen", Seite 19

Hinweis: Wenn die Super-Funktion eingeschaltet ist, kann es zu vermehrten Geräuschen kommen.

Super-Funktion einschalten

- ▶ So oft **Super** drücken, bis **Super** leuchtet.

Hinweis: Nach ca. 60 Stunden schaltet das Gerät auf Normalbetrieb.

Super-Funktion ausschalten

- ▶ **°C** drücken.

Kühlfach

Im Kühlfach können Sie Fleisch, Wurst, Fisch, Milchprodukte, Eier, zubereitete Speisen und Backwaren aufbewahren.

Die Temperatur im Kühlfach können Sie von 2 °C bis 8 °C einstellen. Die empfohlene Temperatur im Kühlfach beträgt 4 °C.

→ "Aufkleber OK", Seite 19

Durch die Kühl Lagerung können Sie auch hoch verderbliche Lebensmittel kurz- bis mittelfristig lagern. Je tiefer die gewählte Temperatur ist, desto länger bleiben die Lebensmittel frisch.

Tipps zum Einlagern von Lebensmitteln ins Kühlfach

Beachten Sie die Tipps, wenn Sie Lebensmittel in Ihr Kühlfach einlagern.

- Damit die Frische und Qualität der Lebensmittel länger erhalten bleiben, nur frische und unversehrte Lebensmittel einlagern.
- Bei Fertigprodukten und abgefüllten Waren das vom Hersteller angegebene Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum nicht überschreiten.
- Um Aroma, Farbe und Frische zu erhalten oder Geschmacksübertragungen und Verfärbungen der Kunststoffteile zu vermeiden, Lebensmittel gut verpackt oder abgedeckt einlagern.
- Warme Speisen und Getränke erst abkühlen lassen, bevor Sie diese in das Kühlfach stellen.

Kältezonen im Kühlfach

Durch die Luftzirkulation im Kühlfach entstehen unterschiedliche Kältezonen.

Kälteste Zone

Die kälteste Zone ist zwischen dem seitlich eingeprägten Pfeil und der darunter liegenden Ablage.

Tipp: Lagern Sie empfindliche Lebensmittel in der kältesten Zone, z. B. Fisch, Wurst und Fleisch.

Wärmste Zone

Die wärmste Zone ist an der Tür ganz oben.

Tipp: Lagern Sie unempfindliche Lebensmittel in der wärmsten Zone, z. B. Hartkäse und Butter. Käse kann so sein Aroma weiter entfalten, die Butter bleibt streichfähig.

Aufkleber OK

Mit dem Aufkleber OK können Sie prüfen, ob im Kühlfach die für Lebensmittel empfohlenen sicheren Temperaturbereiche von +4 °C oder kälter erreicht sind.

Der Aufkleber OK ist nicht bei allen Modellen enthalten.

Wenn der Aufkleber nicht OK zeigt, Temperatur schrittweise verringern.
→ "Kühlfachtemperatur einstellen", Seite 17

Nach Inbetriebnahme des Geräts kann es bis zu 12 Stunden dauern, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.



Korrekte Einstellung

Gefrierfach

Im Gefrierfach können Sie Tiefkühlkost lagern, Lebensmittel einfrieren und Eiswürfel herstellen.

Die Temperatur im Gefrierfach ist abhängig von der Temperatur im Kühlfach.

Die langfristige Lagerung von Lebensmitteln sollte bei -18 °C oder darunter erfolgen.

Durch die Gefrierlagerung können Sie verderbliche Lebensmittel langfristig lagern. Die tiefen Temperaturen verlangsamen oder stoppen den Verderb.

Die Zeitspanne zwischen der Einlagerung frischer Lebensmittel und dem völligen Durchfrieren ist abhängig von verschiedenen Faktoren:

- eingestellter Temperatur
- Lebensmittel (Größe und Art)
- Einlagerungsmenge
- bereits eingelagerter Lebensmittelmenge

Gefriervermögen

Das Gefriervermögen gibt an, welche Menge Lebensmittel in wie vielen Stunden bis zum Kern durchgefroren werden kann.

Angaben zum Gefriervermögen finden Sie auf dem Typenschild.

→ Abb. 1 / 3

Voraussetzungen für das Gefriervermögen

1. Beim Einlegen frischer Lebensmittel, Super-Funktion einschalten.
→ "Super-Funktion einschalten", Seite 18
2. Die Lebensmittel zuerst in den untersten Gefriergutbehälter legen. Dort frieren die Lebensmittel am schnellsten durch.

Gefrierfachvolumen vollständig nutzen

Erfahren Sie, wie Sie die maximale Menge an Gefriergut im Gefrierfach unterbringen.

1. "Alle Ausstattungssteile entnehmen."
→ Seite 24
2. Lebensmittel direkt auf den Ablagen und dem Gefrierfachboden einlagern.

Tipps zum Einkaufen von Tiefkühlkost

Beachten Sie die Tipps, wenn Sie Tiefkühlkost einkaufen.

- Auf unbeschädigte Verpackung achten.
- Auf das Mindesthaltbarkeitsdatum achten.
- Die Temperatur in der Verkaufsröhre muss -18°C oder kälter sein.
- Die Tiefkühlkette nicht unterbrechen. Tiefkühlkost möglichst in einer Isoliertasche transportieren und schnell in das Gefrierfach legen.

Tipps zum Einlagern von Lebensmitteln ins Gefrierfach

Beachten Sie die Tipps, wenn Sie Lebensmittel in das Gefrierfach einlagern.

- Um größere Mengen frischer Lebensmittel schnell und schonend einzufrieren, diese in den unteren Gefriergutbehälter legen.
- Die Lebensmittel großflächig in den Fächern oder den Gefriergutbehältern verteilen.
- Einzufrierende Lebensmittel nicht mit gefrorenen Lebensmitteln in Berührung bringen.
Bei Bedarf durchgefrorene Lebensmittel im Gefrierfach umverteilen.

- Damit die Luft ungehindert im Gerät zirkulieren kann, den Gefriergutbehälter bis zum Anschlag einschieben.

Tipps zum Einfrieren frischer Lebensmittel

Beachten Sie die Tipps, wenn Sie frische Lebensmittel einfrieren.

- Nur frische und einwandfreie Lebensmittel einfrieren.
- Zubereitete Lebensmittel sind geeigneter als roh verzehrbare Lebensmittel.
- Um Nährwert, Aroma und Farbe zu erhalten, sollten Sie bestimmte Lebensmittel für das Einfrieren vorbereiten.
 - Gemüse: waschen, zerkleinern, blanchieren.
 - Obst: waschen, entkernen und eventuell schälen, eventuell Zucker oder Ascorbinsäurelösung zufügen.

Weitere Hinweise finden Sie in einschlägiger Literatur.

Zum Einfrieren geeignete Lebensmittel

- Backwaren
- Fisch und Meeresfrüchte
- Fleisch
- Wild und Geflügel
- Gemüse, Obst und Kräuter
- Eier ohne Schale
- Milchprodukte, z. B. Käse, Butter und Quark
- fertige Gerichte und Speisereste, z. B. Suppen, Eintöpfle, gegartes Fleisch, gegarter Fisch, KartoffelSpeisen, Aufläufe und Süßspeisen

Zum Einfrieren ungeeignete Lebensmittel

- Gemüsesorten, die üblicherweise roh verzehrt werden, z. B. Blattsalate oder Radieschen

- ungeschälte oder hartgekochte Eier
- Weintrauben
- ganze Äpfel, Birnen und Pfirsiche
- Joghurt, Dickmilch, saure Sahne, Crème Fraîche und Mayonnaise

Gefriergut verpacken

Wenn Sie geeignetes Verpackungsmaterial und die richtige Art der Verpackung wählen, können Sie maßgeblich die Produktqualität erhalten und Gefrierbrand vermeiden.

1. Die Lebensmittel in die Verpackung einlegen.

Geeignete Verpackung:

- Kunststoff-Folie aus Polyethylen
- Schlauchfolie aus Polyethylen
- Gefrierbeutel aus Polyethylen
- Gefrierdosen

Ungeeignete Verpackung:

- Packpapier
- Pergamentpapier
- Cellophan
- Aluminiumfolie
- Müllbeutel und gebrauchte Einkaufstüten

2. Die Luft herausdrücken.

3. Die Verpackung luftdicht verschließen, damit die Lebensmittel den Geschmack nicht verlieren oder austrocknen.

Geeignete Verschlüsse:

- Gummiringe
- Kunststoffklippe
- Kältebeständige Klebebänder

4. Die Verpackung mit dem Inhalt und dem Einfrierdatum beschriften.

Haltbarkeit des Gefrierguts bei -18 °C

Beachten Sie die Lagerzeiten, wenn Sie Lebensmittel einfrieren.

Lebensmittel	Lagerzeit
Fisch, Wurst, zubereitete Speisen, Backwaren	bis zu 6 Monate
Geflügel, Fleisch	bis zu 8 Monate
Gemüse, Obst	bis zu 12 Monate

Gefrierkalender

Der aufgedruckte Gefrierkalender gibt die maximale Lagerdauer in Monaten bei einer durchgehenden Temperatur von -18 °C an.

Auftaumethoden für Gefriergut

Um die Produktqualität bestmöglich zu erhalten, die Auftaumethode an Lebensmittel und Verwendungszweck anpassen.

VORSICHT

Gefahr von Gesundheitsschäden!

Beim Auftauen können sich Bakterien vermehren und das Gefriergut kann verderben.

- An- oder aufgetautes Gefriergut nicht wieder einfrieren.
- Erst nach dem Kochen oder Braten erneut einfrieren.
- Die maximale Lagerdauer nicht mehr voll nutzen.

Auftaumethode	Lebensmittel
Kühlfach	tierische Lebensmittel wie Fisch, Fleisch, Käse, Quark
Raumtemperatur	Brot
Mikrowelle	Lebensmittel zum sofortigen Verzehr oder sofortiger Zubereitung

Aufbaumethode	Lebensmittel
Backofen oder Herd	Lebensmittel zum sofortigen Verzehr oder sofortiger Zubereitung

Abtauen

Beachten Sie die Informationen, wenn Sie Ihr Gerät abtauen wollen.

Abtauen im Kühlfach

Im Betrieb bilden sich an der Rückwand des Kühlachs funktionsbedingt Tauwassertropfen oder Reif. Die Rückwand im Kühlfach taut automatisch ab.

Das Tauwasser läuft über die Tauwasserrinne in das Ablaufloch zur Verdunstungsschale und muss nicht abgewischt werden.

Damit das Tauwasser ablaufen kann und Geruchsbildung vermieden wird, beachten Sie folgende Informationen:
→ "Tauwasserrinne und Ablaufloch reinigen", Seite 23.

Abtauen im Gefrierfach

Da das Gefriergut nicht antauen darf, taut das Gefrierfach nicht automatisch ab. Eine Reifschicht im Gefrierfach verschlechtert die Kälteabgabe an das Gefriergut und erhöht den Stromverbrauch.

Gefrierfach abtauen

Tauen Sie das Gefrierfach regelmäßig ab.

1. Ca. 4 Stunden vor dem Abtauen die Super-Funktion einschalten.
→ "Super-Funktion einschalten", Seite 18

Die Lebensmittel erreichen dadurch sehr tiefe Temperaturen und Sie können die Lebensmittel länger bei Raumtemperatur lagern.

2. Die Gefriergutbehälter mit dem Gefriergut entnehmen und an einem kühlen Ort zwischenlagern. Kälteakkus, wenn vorhanden, auf das Gefriergut legen.
3. "Das Gerät ausschalten."
→ Seite 17
4. Das Gerät vom Stromnetz trennen. Den Netzstecker der Netzschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
5. Um den Abtauvorgang zu beschleunigen, einen Topf mit heißem Wasser auf einem Topfuntersetzer in das Gefrierfach stellen.
6. Das Tauwasser mit einem weichen Tuch oder einem Schwamm aufwischen.
7. Das Gefrierfach mit einem weißen, trockenen Tuch trocken reiben.
8. Das Gerät elektrisch anschließen.
9. "Das Gerät einschalten."
→ Seite 17
10. Die Gefriergutbehälter mit dem Gefriergut wieder einsetzen.

Reinigen und Pflegen

Damit Ihr Gerät lange funktionsfähig bleibt, reinigen und pflegen Sie es sorgfältig.

Die Reinigung von unzugänglichen Stellen muss durch den Kundendienst erfolgen. Die Reinigung durch den Kundendienst kann Kosten verursachen.

Gerät zum Reinigen vorbereiten

Erfahren Sie, wie Sie Ihr Gerät zum Reinigen vorbereiten.

1. "Das Gerät ausschalten." → Seite 17
2. Das Gerät vom Stromnetz trennen.
Den Netzstecker der Netzan schlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
3. Alle Lebensmittel herausnehmen und an einem kühlen Ort lagern.
Wenn vorhanden, Kälteakkus auf die Lebensmittel legen.
4. Wenn eine Reifschicht vorhanden ist, diese abtauen lassen.
5. "Alle Ausstattungssteile aus dem Gerät nehmen." → Seite 24

Gerät reinigen

Reinigen Sie das Gerät wie vorgegeben, damit es nicht durch eine falsche Reinigung oder ungeeignete Reinigungsmittel beschädigt wird.

WARNUNG

Stromschlaggefahr!

- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.
 - Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.
- Flüssigkeit in der Beleuchtung kann gefährlich sein.
 - Das Spülwasser darf nicht in die Beleuchtung gelangen.

ACHTUNG!

- Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberflächen des Geräts beschädigen.
 - Keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme verwenden.

- Keine scharfen oder scheuern den Reinigungsmittel verwenden.
- Keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Wenn Sie Ausstattungssteile und Zubehör im Geschirrspüler reinigen, können sich diese verformen oder verfärbten.
 - Nie Ausstattungssteile und Zubehör im Geschirrspüler reinigen.
- 1. "Das Gerät zum Reinigen vorbereiten." → Seite 23
- 2. Das Gerät, die Ausstattungssteile und die Türdichtungen mit einem Spültuch, lauwarmem Wasser und etwas pH-neutralem Spülmittel reinigen.
- 3. Mit einem weichen, trockenen Tuch gründlich nachtrocknen.
- 4. Die Ausstattungssteile einsetzen.
- 5. Das Gerät elektrisch anschließen.
- 6. "Das Gerät einschalten." → Seite 17
- 7. Die Lebensmittel einlegen.

Tauwasserrinne und Ablaufloch reinigen

Damit das Tauwasser ablaufen kann, reinigen Sie die Tauwasserrinne und das Ablaufloch regelmäßig.

- Die Tauwasserrinne und das Ablaufloch vorsichtig reinigen, z. B. mit einem Wattestäbchen.
→ Abb. 3

de Reinigen und Pflegen

Ausstattungssteile entnehmen

Wenn Sie die Ausstattungssteile gründlich reinigen wollen, entnehmen Sie diese aus Ihrem Gerät.

Ablage entnehmen

- ▶ Die Ablage herausziehen und entnehmen.
→ Abb. **4**

Türabsteller entnehmen

- ▶ Den Türabsteller nach oben anheben und entnehmen.
→ Abb. **5**

Obst- und Gemüsebehälter entnehmen

1. Den Obst- und Gemüsebehälter bis zum Anschlag herausziehen.
2. Den Obst- und Gemüsebehälter vorne anheben ① und entnehmen ②.
→ Abb. **6**

Gefriergutbehälter entnehmen

1. Den Gefriergutbehälter bis zum Anschlag herausziehen.
2. Den Gefriergutbehälter vorne anheben ① und entnehmen ②.
→ Abb. **7**

Störungen beheben

Kleinere Störungen an Ihrem Gerät können Sie selbst beheben. Nutzen Sie die Informationen zur Störungsbehebung, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. So vermeiden Sie unnötige Kosten.

⚠️ WARNUNG

Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Funktionsstörungen

Störung	Ursache	Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Netzstecker sitzt nicht fest.	▶ Prüfen Sie, ob der Netzstecker der Netzanschlussleitung vollständig in die Steckdose eingesteckt ist.
Keine Anzeige leuchtet.	Sicherung wurde ausgelöst.	▶ Prüfen Sie die Sicherungen.
	Strom ist ausgefallen.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prüfen Sie, ob Strom vorhanden ist. 2 Kälteakkus, wenn vorhanden, auf das Gefriergut legen.
Gerät kühlt nicht, Anzeigen und Beleuchtung leuchten.	Ausstellungsmodus ist eingeschaltet.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ "Führen Sie den Geräteselbsttest durch." → <i>Seite 28</i> ✓ Nach Ablauf des Geräteselbsttests geht das Gerät in den Normalbetrieb über.
LED-Beleuchtung funktioniert nicht.	Unterschiedliche Ursachen sind möglich.	▶ Rufen Sie den Kundendienst. → " <i>Kundendienst</i> ", <i>Seite 29</i>
Lampenabdeckung nicht entfernen.		
Kältemaschine schaltet häufiger und länger ein.	Gerätetür wurde häufig geöffnet.	▶ Öffnen Sie die Gerätetür nicht unnötig.
	Lüftungsöffnungen sind verdeckt.	▶ Entfernen Sie Hindernisse vor den Lüftungsöffnungen.
Boden des Kühlfachs ist nass.	Tauwasserrinne oder Ablaufloch sind verstopft.	▶ "Reinigen Sie die Tauwasserrinne und das Ablaufloch." → <i>Seite 23</i>

Temperaturproblem

Störung	Ursache	Störungsbehebung
Temperatur weicht stark von der Einstellung ab.	Unterschiedliche Ursachen sind möglich.	<ol style="list-style-type: none">1. "Schalten Sie das Gerät aus." → Seite 172. "Schalten Sie das Gerät nach ca. 5 Minuten wieder ein." → Seite 17<ul style="list-style-type: none">- Wenn die Temperatur zu warm ist, prüfen Sie die Temperatur nach ein paar Stunden erneut.- Wenn die Temperatur zu kalt ist, prüfen Sie die Temperatur am Folgetag erneut.

Geräusche

Störung	Ursache	Störungsbehebung
Gerät brummt.	Kein Fehler. Ein Motor läuft, z. B. Kälteaggregat, Ventilator.	Keine Handlung notwendig.
Gerät blubbert, surrt oder gurgelt.	Kein Fehler. Kältemittel fließt durch die Rohre.	Keine Handlung notwendig.
Gerät klickt.	Kein Fehler. Motor, Schalter oder Magnetventile schalten ein oder aus.	Keine Handlung notwendig.
Gerät macht Geräusche.	Ausstattungssteile wackeln oder klemmen. Flaschen oder Gefäße berühren sich.	<ul style="list-style-type: none">► Prüfen Sie die herausnehmbaren Ausstattungssteile und setzen Sie diese eventuell neu ein.► Rücken Sie die Flaschen oder Gefäße auseinander.
	Super-Funktion ist eingeschaltet.	Keine Handlung notwendig.

Gerüche

Störung	Ursache	Störungsbehebung
Gerät riecht unangenehm.	Unterschiedliche Ursachen sind möglich.	<ol style="list-style-type: none">1. "Bereiten Sie das Gerät zum Reinigen vor." → <i>Seite 23</i>2. "Reinigen Sie das Gerät." → <i>Seite 23</i>3. Reinigen Sie alle Lebensmittelverpackungen.4. Um Geruchsbildung zu vermeiden, verpacken Sie stark riechende Lebensmittel luftdicht.5. Prüfen Sie nach 24 Stunden, ob es erneut zu Geruchsbildung gekommen ist.

de Lagern und Entsorgen

Geräteselbsttest durchführen

1. "Das Gerät ausschalten."
→ Seite 17
 2. "Das Gerät nach ca. 5 Minuten wieder einschalten." → Seite 17
 3. Innerhalb von 10 Sekunden nach dem Einschalten °C für 3 bis 5 Sekunden gedrückt halten, bis 2 °C auf der Temperaturanzeige leuchtet und ein akustisches Signal ertönt.
- ✓ Der Geräteselbsttest startet, wenn die Temperaturanzeigen nacheinander aufleuchten.
 - ✓ Während des Geräteselbsttests ertönt zwischendurch ein langes akustisches Signal.
 - ✓ Wenn nach Ende des Geräteselbsttests die Temperaturanzeige die eingestellte Temperatur zeigt, ist Ihr Gerät in Ordnung. Das Gerät geht in den Normalbetrieb über.
 - ✓ Wenn nach Ende des Geräteselbsttests **Super** für 10 Sekunden blinkt, den Kundendienst benachrichtigen.

Lagern und Entsorgen

Erfahren Sie hier, wie Sie Ihr Gerät für die Lagerung vorbereiten. Außerdem erfahren Sie, wie Sie Altgeräte entsorgen.

Gerät außer Betrieb nehmen

1. "Das Gerät ausschalten."
→ Seite 17
2. Das Gerät vom Stromnetz trennen.
Den Netzstecker der Netzan schlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
3. "Das Gerät abtauen." → Seite 22
4. "Das Gerät reinigen." → Seite 23

5. Um die Belüftung des Innenraums sicherzustellen, das Gerät geöffnet lassen.

Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wieder verwendet werden.

WARNUNG

Gefahr von Gesundheitsschäden!

Kinder können sich im Gerät einsperren und in Lebensgefahr geraten.

- ▶ Um Kindern das Hineinklettern zu erschweren, Ablagen und Behälter nicht aus dem Gerät nehmen.
- ▶ Kinder vom ausgedienten Gerät fernhalten.

WARNUNG

Brandgefahr!

Bei Beschädigung der Rohre können brennbares Kältemittel und schädliche Gase austreten und sich entzünden.

- ▶ Nicht die Rohre des Kältemittelkreislaufs und die Isolierung beschädigen.
- ▶ Das Gerät umweltgerecht entsorgen.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU 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.

Kundendienst

Wenn Sie Fragen haben, eine Störung am Gerät nicht selbst beheben können oder das Gerät repariert werden muss, wenden Sie sich an unseren Kundendienst.

Viele Probleme können Sie durch die Information zur Störungsbehebung in dieser Anleitung oder auf unserer Webseite selbst beheben. Falls dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an unseren Kundendienst.

Wir finden immer eine passende Lösung und versuchen unnötige Besuche der Kundendiensttechniker zu vermeiden.

Wir stellen sicher, dass Ihr Gerät mit Original-Ersatzteilen von geschultem Kundendienstpersonal im Garantiefall und nach Ablauf der Herstellergarantie repariert wird.

Aus Sicherheitsgründen darf nur geschultes Fachpersonal Reparaturen am Gerät durchführen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

Funktionsrelevante Original-Ersatzteile gemäß der entsprechenden Ökodesign-Verordnung erhalten Sie bei unserem Kundendienst für die Dauer von mindestens 10 Jahren ab dem Inverkehrbringen Ihres Geräts innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums.

Hinweis: Der Einsatz des Kundendiensts ist im Rahmen der jeweils lokal geltenden Herstellergarantiebedingungen kostenlos. Die Mindestdauer der Garantie (Herstellergaran-

tie für Privatverbraucher) im Europäischen Wirtschaftsraum beträgt 2 Jahre gemäß den geltenden lokalen Garantiebedingungen. Die Garantiebedingungen haben keine Auswirkungen auf andere Rechte oder Ansprüche, die Ihnen nach lokalem Recht zustehen.

Detaillierte Informationen über die Garantiezeit und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Webseite. Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.

Die Kontaktdaten des Kundendiensts finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Webseite.

Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts.

→ Abb. 1/3

Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

Technische Daten

Kältemittel, Nutzinhalt und weitere technische Angaben befinden sich auf dem Typenschild.

→ Abb. 1/3

Table of contents

Safety	32	Additional functions	43
General information.....	32	Super function	43
Intended use.....	32		
Restriction on user group.....	32		
Safe transport.....	33		
Safe installation	33		
Safe use	34		
Damaged appliance.....	36		
Preventing material damage	38	Refrigerator compartment	43
Environmental protection and saving energy	38	Tips for storing food in the refrigerator compartment	43
Disposing of packaging	38	Chill zones in the refrigerator compartment	44
Saving energy.....	38	"OK" sticker	44
Installation and connection.....	39	Freezer compartment.....	44
Scope of delivery.....	39	Freezing capacity	44
Installing and connecting the appliance	39	Fully utilising the freezer compartment volume	45
Criteria for the installation location.....	40	Tips for buying frozen food	45
Preparing the appliance for the first time.....	40	Tips for storing food in the freezer compartment	45
Connecting the appliance to the electricity supply.....	40	Tips for freezing fresh food	45
Familiarising yourself with your appliance.....	41	Shelf life of frozen food at -18 °C.....	46
Appliance	41	Freezer calendar	46
Controls	41	Defrosting methods for frozen food	46
Features.....	41	Defrosting	47
Shelf.....	41	Defrosting in the refrigerator compartment	47
Fruit and vegetable container	41	Defrosting in the freezer compartment	47
Door racks.....	42	Cleaning and servicing	47
Accessories.....	42	Preparing the appliance for cleaning	47
Basic operation	42	Cleaning the appliance	48
Switching on the appliance	42	Cleaning the condensation channel and drainage hole	48
Operating tips.....	42	Removing the fittings.....	48
Switching off the appliance	42	Troubleshooting.....	50
Setting the temperature.....	42	Malfunctions	50
		Temperature problem.....	51

Noise	51
Odours.....	51
Conducting an appliance self-test.....	52
Storage and disposal	52
Switching off the appliance	52
Disposing of old appliance	52
Customer Service.....	53
Product number (E-Nr.) and production number (FD)	53
Technical data	53



Safety

Please read the safety information to ensure that you use the appliance safely.

General information

You can find general information for this instruction manual here.

- Read this instruction manual carefully. Only this will ensure you use the appliance safely and efficiently.
- This manual is intended for the user of the appliance.
- Follow the safety instructions and warnings.
- Keep the instruction manual and the product information safe for future reference or for the next owner.
- Check the appliance after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.

Intended use

Read the information on intended use to ensure that you use the appliance correctly and safely.

This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen.

Only use this appliance:

- As specified in this instruction manual.
- For chilling and freezing food and making ice.
- In private households and in enclosed spaces in a domestic environment.
- Up to an altitude of max. 2000 m above sea level.

Restriction on user group

Avoid risks to children and vulnerable persons.

This appliance may be used by children aged 8 or over and by people who have reduced physical, sensory or mental abilities or inadequate experience and/or knowledge, provided that they are supervised or have been instructed on how to use the appliance safely and have understood the resulting dangers.

Children must not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are being supervised.

Keep children under the age of 8 years away from the appliance and power cable.

Children above the age of three years old and younger than eight years old may load and unload the the fridge-freezer.

Safe transport

Follow these safety instructions when transporting the appliance.

⚠ WARNING – Risk of injury!

The high weight of the appliance may result in injury when lifted.

- ▶ Do not lift the appliance on your own.

Safe installation

Follow these safety instructions when installing the appliance.

⚠ WARNING – Risk of electric shock!

- Improper installation is dangerous.
 - ▶ Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
 - ▶ Connect the appliance to a power supply with alternating current only via a properly installed socket with earthing.
 - ▶ The protective conductor system of the domestic electrical installation must be properly installed.
 - ▶ Never equip the appliance with an external switching device, e.g. a timer or remote control.
 - ▶ When the appliance is installed, the mains plug of the power cord must be freely accessible. If free access is not possible, an all-pole isolating switch must be installed in the permanent electrical installation according to the installation regulations.
 - ▶ When installing the appliance, check that the power cable is not trapped or damaged.

- If the insulation of the power cord is damaged, this is dangerous.
 - ▶ Never let the power cord come into contact with heat sources.
 - ▶ Never let the power cord come into contact with sharp points or edges.
 - ▶ Never kink, crush or modify the power cord.

⚠ **WARNING – Risk of explosion!**

If the appliance's ventilation openings are sealed, a leak in the refrigeration circuit may result in a flammable mixture of gas and air.

- ▶ Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.

⚠ **WARNING – Risk of fire!**

- It is dangerous to use an extended power cord and non-approved adapters.
 - ▶ Do not use extension cables or multiple socket strips.
 - ▶ If the power cord is too short, contact Customer Service.
 - ▶ Only use adapters approved by the manufacturer.
- Portable multiple socket strips or portable power supply units may overheat and cause a fire.
 - ▶ Do not place portable multiple socket strips or power supply units on the back of the appliance.

Safe use

Follow these safety instructions when using the appliance.

⚠ **WARNING – Risk of electric shock!**

An ingress of moisture can cause an electric shock.

- ▶ Only use the appliance in enclosed spaces.
- ▶ Never expose the appliance to intense heat or humidity.
- ▶ Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.

⚠ WARNING – Risk of suffocation!

- Children may put packaging material over their heads or wrap themselves up in it and suffocate.
 - ▶ Keep packaging material away from children.
 - ▶ Do not let children play with packaging material.
- Children may breathe in or swallow small parts, causing them to suffocate.
 - ▶ Keep small parts away from children.
 - ▶ Do not let children play with small parts.

⚠ WARNING – Risk of explosion!

- Mechanical devices or other devices may damage the refrigeration circuit; flammable refrigerant may escape and explode.
 - ▶ To accelerate the defrosting process, do not use any other mechanical devices or devices other than those recommended by the manufacturer.
- Products which contain flammable propellants and explosive substances may explode, e.g. spray cans.
 - ▶ Do not store products which contain flammable propellants (e.g. spray cans) or explosive substances in the appliance.

⚠ WARNING – Risk of fire!

Electrical devices within the appliance may cause a fire, e.g. heaters or electric ice makers.

- ▶ Do not operate electrical devices within the appliance.

⚠ WARNING – Risk of injury!

- Containers that contain carbonated drinks may burst.
 - ▶ Do not store containers that contain carbonated drinks in the freezer compartment.
- Injury to the eyes caused by escaping flammable refrigerant and hazardous gases.
 - ▶ Do not damage the tubes of the refrigerant circuit or the insulation.

⚠ **WARNING – Risk of cold burns!**

Contact with frozen food and cold surfaces may cause burns by refrigeration.

- ▶ Never put frozen food straight from the freezer compartment into your mouth.
- ▶ Avoid prolonged contact of skin with frozen food, ice and the tubes in the freezer compartment.

⚠ **CAUTION – Risk of harm to health!**

- To prevent food from being contaminated, you must observe the following instructions.
 - ▶ If the door is open for an extended period of time, this may lead to a considerable temperature increase in the compartments of the appliance.
 - ▶ Regularly clean the surfaces that may come into contact with food and accessible drain systems.
 - ▶ Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator so that they do not touch or drip on other food.
 - ▶ If the fridge/freezer is empty for an extended period of time, switch off the appliance, defrost it, clean it and leave the door open to prevent the formation of mould.
- If acidic food comes into contact with aluminium in the appliance, aluminium foil ions may pass into the food.
 - ▶ Do not consume soiled food.

Damaged appliance

Follow the safety instructions if your appliance is damaged.

⚠ **WARNING – Risk of electric shock!**

- If the appliance or the power cord is damaged, this is dangerous.
 - ▶ Never operate a damaged appliance.
 - ▶ Never operate an appliance with a cracked or fractured surface.
 - ▶ "Call Customer Service." → *Page 53*
 - ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.

- Incorrect repairs are dangerous.
 - ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
 - ▶ Only use genuine spare parts when repairing the appliance.
 - ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.

⚠ WARNING – Risk of fire!



If the tubes are damaged, flammable refrigerant and harmful gases may escape and ignite.

- ▶ Keep naked flames and ignition sources away from the appliance.
- ▶ Ventilate the room.
- ▶ "Switch off the appliance." → *Page 42*
- ▶ Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- ▶ "Call after-sales service." → *Page 53*

Preventing material damage

Follow these instructions to prevent material damage to your appliance, accessories or other objects in your kitchen.

ATTENTION!

- Using the base, runners or appliance doors as a seat surface or climbing surface may damage the appliance.
 - ▶ Do not stand or support yourself on the base, runners or doors.
- Contamination with oil or fat may cause plastic parts and door seals to become porous.
 - ▶ Keep plastic parts and door seals free of oil and grease.
- Metal or metal-style parts in the appliance may contain aluminium. Aluminium reacts when it comes into contact with acidic foods.
 - ▶ Do not store unpackaged food in the appliance.

Environmental protection and saving energy

Help protect the environment by using your appliance in a way that conserves resources and by disposing of reusable materials properly.

Disposing of packaging

The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled.

- ▶ Sort the individual components by type and dispose of them separately.

Information about current disposal methods are available from your specialist dealer or local authority.

Saving energy

If you follow these instructions, your appliance will use less power.

Selecting the installation location

Follow these instructions when installing your appliance.

- Keep the appliance out of direct sunlight.
- Install the appliance as far away as possible from heating elements, cookers and other heat sources:
 - Maintain a 30 mm clearance to electric or gas cookers.
 - Maintain a 30 cm clearance to oil or solid-fuel cookers.
- + The appliance needs to cool less frequently at low ambient temperatures.
- Use a niche depth of 560 mm.
- Do not cover or block ventilation openings.
- + The air on the back wall of the appliance can escape more easily and the appliance does not warm up so intensely.
The appliance must cool less frequently.

Saving energy during use

Follow these instructions when using your appliance.

Note: The arrangement of the fittings does not affect the energy consumption of the appliance.

- Do not cover or block ventilation openings.
- + The air on the back wall of the appliance can escape more easily and the appliance does not warm up so intensely.
- Open the appliance door only briefly.
- Transport purchased food in a cool bag and place in the appliance quickly.
- Allow warm food and drinks to cool down before placing them in the appliance.
- Thaw frozen food in the refrigerator compartment to utilise the low temperature of the food.
- + The air in the appliance does not warm up so intensely.
The appliance must cool less frequently.
- Always leave some space between the food and to the back panel.
- Pack the food airtight.
- + The air can circulate and the air humidity remains constant.
- Defrost the freezer compartment regularly.
- + A frost-free freezer compartment is power-saving and cools the frozen food optimally.
- Only open the freezer compartment door briefly and then carefully close it.
- + A closed freezer compartment door protects the freezer compartment against severe icing.

Installation and connection

Scope of delivery

After unpacking all parts, check for any transport damage and for completeness of delivery.

If you have any complaints, contact your dealer or our "after-sales service" → Page 53.

The delivery consists of the following:

- Built-in appliance
- Equipment and accessories¹
- Installation material
- Installation instructions
- User manual
- Customer service directory
- Warranty enclosure²
- Energy label
- Information on energy consumption and noises

Installing and connecting the appliance

Requirement: "The scope of delivery of the appliance is checked."

→ Page 39

1. "Observe the criteria for the appliance's installation location."
→ Page 40
2. Install the appliance according to the enclosed installation instructions.
3. "Prepare the appliance for first use." → Page 40
4. "Electrically connect the appliance." → Page 40

¹ Depending on the appliance specifications

² Not in all countries

Criteria for the installation location

Follow these instructions when installing your appliance.

WARNING

Risk of explosion!

If the appliance is in a space that is too small, a leak in the refrigeration circuit may result in a flammable mixture of gas and air.

- ▶ Only install the appliance in a space with a volume of at least 1 m³ per 8 g refrigerant. The volume of refrigerant is indicated on the rating plate. → Fig. 1/3

The weight of the appliance ex works may be up to 60 kg depending on the model.

The subfloor must be of sufficient stability to bear the weight of the appliance.

Permitted room temperature

The permitted room temperature depends on the appliance's climate class.

The climate class can be found on the rating plate. → Fig. 1/3

Climate class	Permitted room 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

The appliance is fully functional within the permitted room temperature. If an appliance with climate class SN is operated at colder room temperatures, the appliance will not be damaged up to a room temperature of 5 °C.

Niche dimensions

Observe the niche dimensions if you install your appliance in the niche. If this is not the case, problems may occur when installing the appliance.

Niche depth

Install the appliance in the recommended niche depth of 560 mm. If the niche depth is smaller, the energy consumption increases slightly. The niche depth must be a minimum 550 mm.

Niche width

An inside niche width of at least 560 mm is required for the appliance.

Side-by-side installation

If you want to install two appliances side by side, you must maintain a distance of at least 150 mm between the appliances.

Preparing the appliance for the first time

1. Remove the informative material.
2. Remove the protective foil and transit bolts, e.g. remove the adhesive strips and carton.
3. "Clean the appliance for the first time." → Page 48

Connecting the appliance to the electricity supply

1. Insert the mains plug of the appliance's power cable in a socket nearby.
The connection data of the appliance can be found on the rating plate. → Fig. 1/3
2. Check the mains plug is inserted properly.
 - ✓ The appliance is now ready for use.

Familiarising yourself with your appliance

Familiarise yourself with the parts of your appliance.

Appliance

You can find an overview of the parts of your appliance here.

→ Fig. 1

- | | |
|---|--|
| A | Refrigerator compartment |
| B | Freezer compartment |
| 1 | Controls |
| 2 | "Fruit and vegetable container"
→ Page 41 |
| 3 | Rating plate |
| 4 | Frozen food container |
| 5 | Door storage compartment for large bottles |

Note: Deviations between your appliance and the diagrams may differ with regard to their features and size.

Controls

The controls are used to configure all functions of your appliance and to obtain information about the operating status.

→ Fig. 2

- | | |
|---|--|
| 1 | °C sets the temperature of the refrigerator compartment. |
| 2 | Super lights up when Super cooling is switched on. |
| 3 | Displays the set temperature for the refrigerator compartment in °C. |
| 4 | ① switches the appliance on or off. |

Features

Here you can see an overview of the features of your appliance and their use.

The features of your appliance depend on the model.

Shelf

To vary the shelf as required, you can remove the shelf and re-insert it elsewhere.

→ "Removing the shelf", Page 48

Fruit and vegetable container

Store fresh fruit and vegetables in the fruit and vegetable container.

Condensation may form in the fruit and vegetable container depending on the food and quantity stored.

Remove the condensation with a dry cloth.

To ensure that the quality and aroma are retained, store fruit and vegetables that are sensitive to cold outside of the appliance at temperatures of approx. 8 °C to 12 °C.

Fruit that is sensitive to cold

- Pineapples
- Bananas
- Mangoes
- Papayas
- Citrus fruits

Vegetables that are sensitive to cold

- Aubergines
- Gherkins
- Courgettes
- Peppers
- Tomatoes
- Potatoes

Door racks

To adjust the door racks as required, you can remove the door rack and re-insert elsewhere.

→ "Removing door racks", Page 48

Accessories

Only use original accessories. These have been made especially for your appliance. Here you can find an overview of your appliance's accessories and how to use them.

The accessories for your appliance depend on the model.

Egg tray

Store eggs safely on the egg tray.

Ice pack

Use the ice pack for temporarily keeping food cool, e.g. in a cool bag.

Tip: If a power failure or malfunction occurs, the ice pack can be used to slow down the thawing process for the stored frozen food.

Ice cube tray

Use the ice cube tray to make ice cubes.

Making ice cubes

1. Fill the ice cube tray with water up to $\frac{3}{4}$ and place in the freezer compartment.

If the ice cube tray is stuck to the freezer compartment, loosen it with a blunt implement only (e.g. spoon handle).

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

Basic operation

You can find out everything you need to know about operating your appliance here.

Switching on the appliance

1. Press ①.
- ✓ The appliance begins to cool.
2. "Set the required temperature." → Page 42

Operating tips

- Once you have switched on the appliance, the set temperature is only reached after several hours. Do not put any food in the appliance until the temperature has been reached.
- The housing around the freezer compartment is temporarily heated slightly. This prevents condensation in the area of the door seal.
- When you close the door, a vacuum may be created. The door is then difficult to open again. Wait a moment until the vacuum is offset.

Switching off the appliance

- ▶ Press ①.
- ✓ The appliance stops cooling.

Setting the temperature

After you have switched on the appliance, you can set the temperature.

Setting the refrigerator compartment temperature

- ▶ Press °C repeatedly until the temperature display shows the required temperature.

The recommended temperature in the refrigerator compartment is 4 °C.
→ ""OK" sticker", Page 44

Setting the freezer compartment temperature

- In order to set the freezer compartment temperature, "change the refrigerator compartment temperature" → Page 42.

The refrigerator compartment temperature influences freezer compartment temperature. Refrigerator compartment temperatures that are set to warm generate warmer freezer compartment temperatures.

Additional functions

Find out which additional functions can be used for your appliance.

Super function

With the Super function, the refrigerator compartment and the freezer compartment cool more intensively. This refrigerates or freezes food quickly right through to the centre. Switch on the Super function 4 to 6 hours before placing food weighing 2 kg or more.

In order to utilise the freezer capacity, use the Super function.

→ "Freezing capacity", Page 44

Note: When the Super function is switched on, increased noise may occur.

Switching on Super function

- Press **Super** repeatedly until **Super** lights up.

Note: After approx. 60 hours, the appliance switches to normal operation.

Switching off Super function

- Press **°C**.

Refrigerator compartment

You can keep meat, sausage, fish, dairy products, eggs, prepared meals and pastries in the refrigerator compartment.

You can set the temperature in the refrigerator compartment from 2 °C to 8 °C.

The recommended temperature in the refrigerator compartment is 4 °C.
→ ""OK" sticker", Page 44

The refrigerator compartment can also be used to store highly perishable foods in the short to medium term. The lower the selected temperature, the longer the food remains fresh.

Tips for storing food in the refrigerator compartment

Follow the tips if you store food in your refrigerator compartment.

- To ensure that the freshness and quality of the food is retained for longer, only store fresh and unspoiled food.
- In the case of ready-made products and bottled goods, do not exceed the best-before date or use-by date specified by the manufacturer.
- To retain aroma, colour and freshness or to prevent taste transfer and discolouration of the plastic parts, store food well wrapped or covered.
- Leave warm food and beverages to cool down before placing them in the refrigerator compartment.

Chill zones in the refrigerator compartment

The air circulation in the refrigerator compartment creates different chill zones.

Coldest zone

The coldest zone is between the arrow stamped on the side and the shelf underneath.

Tip: Store perishable food (e.g. fish, sausage, meat) in the coldest zone.

Warmest zone

The warmest zone is at the very top of the door.

Tip: Store food that does not spoil easily in the warmest zone, e.g. hard cheese and butter. Cheese can then continue to release its aroma and the butter will still be easy to spread.

"OK" sticker

The "OK" sticker lets you check whether the refrigerator compartment reaches the safe temperature ranges of +4 °C or colder recommended for food.

The "OK" sticker is not included with all models.

If the sticker does not indicate "OK", gradually reduce the temperature.

→ "Setting the refrigerator compartment temperature", Page 42

Once the appliance is switched on, it may take up to 12 hours until the set temperature is reached.



Correct setting

Freezer compartment

You can store frozen food, freeze food and make ice cubes in the freezer compartment.

The temperature in the freezer compartment depends on the temperature in the refrigerator compartment. Long-term storage of food should be at –18 °C or lower.

The freezer compartment can be used to store perishable food long-term. The low temperatures slow down or stop the spoilage.

The time between putting fresh food in the freezer compartment and it freezing solid depends on various factors:

- Set temperature
- Food (size and type)
- Quantity and type of storage
- Quantity and type of food already stored

Freezing capacity

The maximum freezing capacity indicates the quantity of food that can be frozen right through to the centre within a specific period of time.

Information on the maximum freezing capacity can be found on the rating plate. → Fig. 1/3

Prerequisites for freezing capacity

1. When placing fresh food in the appliance, switch on Super function.
→ "Switching on Super function", Page 43
2. Add the food in the bottom frozen food container first. This is where the food freezes most quickly.

Fully utilising the freezer compartment volume

Learn how to store the maximum amount of frozen food in the freezer compartment.

1. "Remove all fittings." → *Page 48*
2. Store food directly on the shelves and on the floor of the freezer compartment.

Tips for buying frozen food

Follow the tips when you are buying frozen food.

- Check the packaging is not damaged.
- Check the best-before date.
- The temperature in the supermarket freezer must be –18 °C or lower.
- Do not interrupt the deep-freeze chain. If possible, transport frozen food in a cool bag and quickly place it in the freezer compartment.

Tips for storing food in the freezer compartment

Follow the tips if you are storing food in the freezer compartment.

- To quickly and gently freeze larger quantities of fresh food, place this in the lower frozen food container.
- Place the food over the whole area of the compartments or the frozen food containers.
- Do not bring food which is to be frozen into contact with frozen food.
If necessary, redistribute frozen food in the freezer compartment.
- To ensure that the air can circulate freely in the appliance, push the frozen food containers in as far as they will go.

Tips for freezing fresh food

Follow the tips when you freeze fresh food.

- Freeze fresh and undamaged food only.
- Cooked food is more suitable than food that can be eaten raw.
- In order to retain the nutritional value, flavour and colour, you should prepare certain food for freezing.
 - Vegetables: Wash, chop up, blanch.
 - Fruit: Wash, pit and perhaps peel, possibly add sugar or ascorbic acid solution.

Additional information on how to do this can be found in the relevant literature.

Food suitable for freezing

- Baked goods
- Fish and seafood
- Meat
- Poultry and game
- Vegetables, fruit and herbs
- Eggs without shells
- Dairy products, e.g. cheese, butter and quark
- Ready meals and leftovers, e.g. soups, stews, cooked meat and fish, potato dishes, bakes and desserts

Food that is unsuitable for freezing

- Types of vegetables that are usually eaten raw, e.g. lettuce or radishes
- Unpeeled or hard-boiled eggs
- Grapes
- Whole apples, pears and peaches
- Yoghurt, soured milk, sour cream, crème fraîche and mayonnaise

Packing frozen food

If you select suitable packaging material and the correct type of packaging, you can determine the product quality and prevent freezer burn.

1. Place the food in the packaging.

Suitable packaging:

- Plastic film made of polyethylene
- Tubular film made of polyethylene
- Freezer bags made from polyethylene
- Freezer containers

Unsuitable packaging:

- Wrapping paper
- Greaseproof paper
- Cellophane
- Aluminium foil
- Rubbish bags and used shopping bags

2. Squeeze out the air.

3. Pack food airtight to prevent it from losing flavour and drying out.

Suitable seals:

- Rubber bands
- Plastic clips
- Cold-resistant adhesive tape

4. Label the packaging with the contents and the date of freezing.

Shelf life of frozen food at -18 °C

Observe the storage times when you freeze food.

Food	Storage time
Fish, sausages, prepared meals and baked goods	Up to 6 months
Poultry, meat	Up to 8 months
Vegetables, fruit	Up to 12 months

Freezer calendar

The imprinted freezer calendar indicates the maximum storage duration in months at a constant temperature of -18 °C.

Defrosting methods for frozen food

To retain the best-possible product quality, the defrosting method must be adjusted to the food and application.

⚠ CAUTION

Risk of harm to health!

During the thawing process, bacteria may multiply and spoil the frozen food.

- ▶ Do not refreeze food after it has been defrosted or started to defrost.
- ▶ Refreeze food only after cooking.
- ▶ These items should no longer be stored for the maximum storage period.

Defrosting method	Food
Refrigerator compartment	Animal-based food such as fish, meat, cheese, quark
Room temperature	Bread
Microwave	Food for immediate consumption or immediate preparation
Oven or cooker	Food for immediate consumption or immediate preparation

Defrosting

Observe the information when you want to defrost your appliance.

Defrosting in the refrigerator compartment

When the appliance is operating, condensation droplets or frost form on the rear panel of the refrigerator compartment due to functional reasons. The back panel in the refrigerator compartment defrosts automatically.

Condensation runs through the condensation channel into the drainage hole to the evaporation pan and does not have to be wiped away.

To ensure that the condensation can drain and odours do not form, observe the following information:

→ "Cleaning the condensation channel and drainage hole", Page 48.

Defrosting in the freezer compartment

As the frozen food must not start thawing, the freezer compartment does not defrost automatically. A layer of hoarfrost in the freezer compartment impairs refrigeration of the frozen food and increases power consumption.

Defrosting the freezer compartment

Regularly defrost the freezer compartment.

1. Switch on the Super function approx. four hours before defrosting.
→ "Switching on Super function", Page 43

This means that the food reaches very low temperatures and it can be stored for longer at room temperature.

2. Remove the frozen food container with the frozen food and temporarily place it in a cool location. Place ice packs (if available) on the frozen food.
3. "Switch off the appliance."
→ Page 42
4. Disconnect the appliance from the power supply.
Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
5. To accelerate the defrosting process, place a pan of hot water on a trivet in the freezer compartment.
6. Wipe up the condensation water with a soft cloth or sponge.
7. Rub the freezer compartment dry with a soft, dry cloth.
8. Electrically connect the appliance.
9. "Switch on the appliance."
→ Page 42
10. Reinsert the frozen food containers with the frozen food.

Cleaning and servicing

To keep your appliance working efficiently for a long time, it is important to clean and maintain it carefully. Customer Service must clean inaccessible points. Cleaning by customer service can give rise to costs.

Preparing the appliance for cleaning

Find out how to prepare your appliance for cleaning.

1. "Switch off the appliance."
→ Page 42
2. Disconnect the appliance from the power supply.

en Cleaning and servicing

- Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
3. Take out all of the food and store it in a cool place.
Place ice packs (if available) onto the food.
4. If there is a layer of hoarfrost, allow this to defrost.
5. "Remove all fittings from the appliance." → *Page 48*

Cleaning the appliance

Clean the appliance as specified to ensure that it is not damaged by incorrect cleaning or unsuitable cleaning products.

WARNING

Risk of electric shock!

- An ingress of moisture can cause an electric shock.
 - ▶ Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.
- Liquid in the lighting can be dangerous.
 - ▶ The rinsing water must not run into the light.

ATTENTION!

- Unsuitable cleaning products may damage the surfaces of the appliance.
 - ▶ Do not use hard scouring pads or cleaning sponges.
 - ▶ Do not use harsh or abrasive detergents.
 - ▶ Do not use cleaning products with a high alcohol content.
- If you clean fittings and accessories in the dishwasher, this may cause them to become deformed or discolour.
 - ▶ Never clean fittings and accessory in the dishwasher.

1. "Prepare the appliance for cleaning." → *Page 47*
2. Clean the appliance, the fittings and the door seals with a dish cloth, lukewarm water and a little pH-neutral washing-up liquid.
3. Dry thoroughly with a soft, dry cloth.
4. Insert the fittings.
5. Electrically connect the appliance.
6. "Switch on the appliance." → *Page 42*
7. Putting the food into the appliance.

Cleaning the condensation channel and drainage hole

Regularly clean the condensation channel and drainage hole to ensure that the condensation can drain.

- ▶ Carefully clean the condensation channel and the drainage hole, e.g. using a moistened cotton bud.
→ Fig. 3

Removing the fittings

If you want to clean the fittings thoroughly, remove these from your appliance.

Removing the shelf

- ▶ Pull out and remove the shelf.
→ Fig. 4

Removing door racks

- ▶ Lift the door rack upwards and remove it.
→ Fig. 5

Removing the fruit and vegetable container

1. Pull out the fruit and vegetable container as far as it will go.

- 2.** Lift the fruit and vegetable container ① and remove it ②.
→ Fig. **6**

Removing the frozen food container

- 1.** Take out the frozen food container as far as it will go.
- 2.** Lift the frozen food container at the front ① and remove it ②.
→ Fig. **7**

Troubleshooting

You can rectify minor faults on your appliance yourself. Read the troubleshooting information before contacting after-sales service. This will avoid unnecessary costs.

WARNING

Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous.

- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ Only use genuine spare parts when repairing the appliance.
- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.

Malfunctions

Fault	Cause	troubleshooting
The appliance is not working.	The mains plug has not been inserted properly.	▶ Check whether the mains plug for the power cord is fully inserted into the socket.
No displays light up.	Fuse has been tripped. The power has failed.	▶ Check the fuses. 1. Check whether the power is on. 2. Place ice packs (if available) on the frozen food.
The appliance is not cooling, the displays and lighting light up.	Showroom mode is switched on.	▶ "Carry out the appliance self-test." → Page 52 ✓ Once the appliance self-test has ended, the appliance switches to normal operation.
The LED lighting does not work.	Different causes are possible.	▶ Call the after-sales service. → "Customer Service", Page 53
Do not remove the lamp cover.		
The refrigeration unit is switching on more frequently and for longer.	The appliance door was opened frequently. The ventilation openings are covered up.	▶ Do not open appliance door unnecessarily. ▶ Remove any obstructions from in front of the ventilation openings.
The base of the refrigerator compartment is wet.	The condensation channel or drainage hole are blocked.	▶ "Clean the condensation channel and the drainage hole." → Page 48

Temperature problem

Fault	Cause	troubleshooting
The temperature differs greatly from the setting.	Different causes are possible.	<p>1. "Switch off the appliance." → <i>Page 42</i></p> <p>2. "Switch the appliance back on after five minutes." → <i>Page 42</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - If the temperature is too warm, check the temperature again after a couple of hours. - If the temperature is too cold, check the temperature again on the following day.

Noise

Fault	Cause	troubleshooting
Appliance has a humming sound.	Not a fault. A motor is running, e.g. refrigerating unit, fan.	No action required.
The appliance bubbles, buzzes or gurgles.	Not a fault. Refrigerant flows through the pipes.	No action required.
The appliance clicks.	Not a fault. Motor, switches or solenoid valves are switching on or off.	No action required.
The appliance makes noises.	<p>Fittings wobble or stick.</p> <p>Bottles or containers are touching.</p> <p>Super function is switched on.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Check the removable fittings and, if required, replace these. ▶ Move the bottles or containers away from each other. <p>No action required.</p>

Odours

Fault	Cause	troubleshooting
The appliance has an unpleasant smell.	Different causes are possible.	<p>1. "Prepare the appliance for cleaning." → <i>Page 47</i></p> <p>2. "Clean the appliance." → <i>Page 48</i></p> <p>3. Clean all food packaging.</p> <p>4. To prevent odours from forming, store strong smelling food in airtight containers.</p> <p>5. After 24 hours, check whether odours are still forming.</p>

Conducting an appliance self-test

1. "Switch off the appliance."
→ Page 42
2. "Switch the appliance back on after approx. five minutes."
→ Page 42
3. Within 10 seconds of switching on, press and hold °C for three to five seconds until 2 °C lights up in the temperature display and an audible signal sounds.
- ✓ The appliance self-test starts when the temperature displays light up in succession.
- ✓ While the appliance self-test is running, a long audible signal sounds.
- ✓ If, at the end of the appliance self-test, the temperature display shows the set temperature, your appliance is OK. The appliance switches to normal operation.
- ✓ If, at the end of the appliance self-test, **Super** flashes for 10 seconds, inform the after-sales service.

Storage and disposal

You can find out here how to prepare your appliance for storage. You will also find out how to dispose of old appliances.

Switching off the appliance

1. "Switch off the appliance."
→ Page 42
2. Disconnect the appliance from the power supply.
Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
3. "Defrost the appliance." → Page 47
4. "Clean the appliance." → Page 48

5. To ensure the ventilation inside the appliance, leave the appliance open.

Disposing of old appliance

Valuable raw materials can be re-used by recycling.

WARNING

Risk of harm to health!

Children can lock themselves in the appliance, thereby putting their lives at risk.

- Leave shelves and containers inside the appliance to prevent children from climbing in.
- Keep children away from the redundant appliance.

WARNING

Risk of fire!

If the tubes are damaged, flammable refrigerant and harmful gases may escape and ignite.

- Do not damage the tubes of the refrigerant circuit or the insulation.
- Dispose of the appliance in an environmentally friendly manner.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Customer Service

If you have any queries, are unable to rectify faults on the appliance yourself or if your appliance needs to be repaired, contact Customer Service. You can solve many problems yourself by consulting the information on troubleshooting in these instructions or on our website. If this is not the case, contact our after-sales service. We will always find an appropriate solution and try to avoid unnecessary visits being made by a Customer Service technician.

With any warranty claims, we will make sure that your appliance is repaired by trained after-sales technicians using genuine spare parts, including after the manufacturer's warranty has expired.

For safety reasons repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff. The warranty claim becomes void if repairs or interventions have been carried out by persons not authorised by us for that purpose or if our appliances have been fitted with spare, supplementary or accessory parts that were not genuine parts and then resulted in a defect.

Function-relevant genuine spare parts according to the corresponding Eco-design Order can be obtained from Customer Service for a period of at least 10 years from the date on which your appliance was placed on the market within the European Economic Area.

Note: Under the terms of the manufacturer's warranty applicable to the location, the use of Customer Service is free of charge. The minimum duration of the warranty (manufacturer's warranty for private consumers) in the European Economic Area is 2

years according to the terms of warranty applicable to the location. The terms of warranty do not affect other rights or claims held by yourself under local legislation.

Detailed information on the warranty period and terms of warranty in your country is available from our after-sales service, your retailer or on our website.

If you contact Customer Service, you will require the product number (E-Nr.) and the production number (FD) of your appliance.

The contact details for Customer Service can be found in the enclosed Customer Service directory or on our website.

Product number (E-Nr.) and production number (FD)

You can find the product number (E-Nr.) and the production number (FD) on the appliance's rating plate.

→ Fig. 1/ 3

Make a note of your appliance's details and the Customer Service telephone number to find them again quickly.

Technical data

Refrigerant, cubic capacity and further technical specifications can be found on the rating plate.

→ Fig. 1/ 3

Table des matières

Sécurité.....	56	Éteindre l'appareil.....	68
Indications générales	56	Régler la température	68
Utilisation conforme.....	56		
Restrictions du périmètre utilisateurs.....	56		
Prescriptions-d'hygiène-alimentaire.....	57		
Transport sûr	58		
Installation sûre	58		
Utilisation sûre.....	59		
Appareil endommagé.....	62		
Prévenir les dégâts matériels.....	63		
Protection de l'environnement et économies d'énergie	63		
Élimination de l'emballage	63	Capacité de congélation	70
Économies d'énergie	63	Utiliser l'intégralité du volume du compartiment congélation	71
Installation et branchement.....	65	Conseils pour l'achat de produits surgelés	71
Contenu de la livraison	65	Conseils pour ranger des aliments dans le compartiment congélation.....	71
Installation et raccordement de l'appareil.....	65	Conseils pour congeler des aliments frais.....	71
Critères pour le lieu d'installation... <td>65</td> <td>Durée de conservation du produit congelé à -18 °C</td> <td>72</td>	65	Durée de conservation du produit congelé à -18 °C	72
Préparation de l'appareil pour la première utilisation	66	Calendrier de congélation.....	73
Raccordement électrique de l'appareil.....	66	Méthodes de décongélation pour aliments congelés.....	73
Description de l'appareil.....	66		
Appareil	66		
Éléments de commande	67		
Équipement	67		
Clayette.....	67	Dégivrage	73
Bac(s) à fruits et légumes.....	67	Dégivrage du compartiment réfrigération	73
Compartiment dans la contre-porte	67	Décongélation dans le compartiment congélation.....	73
Accessoires.....	67		
Utilisation de base	68		
Allumer l'appareil	68		
Remarques concernant le fonctionnement de l'appareil.....	68		
		Nettoyage et entretien	74
		Préparer l'appareil pour le nettoyage.....	74
		Nettoyage de l'appareil	74
		Nettoyer la rigole à eau de dégivrage et le trou d'écoulement	75
		Retirer les pièces d'équipement	75

Dépannage	76
Dysfonctionnements	76
Problème de température	77
Bruits	77
Odeurs.....	78
Effectuer l'auto-test de l'appareil	79
Entreposage et élimination	79
Mise hors service de l'appareil	79
Mettre au rebut un appareil usa-gé	79
Service après-vente	80
Numéro de produit (E-Nr) et nu-méro de fabrication (FD).....	80
Caractéristiques techniques	81



Sécurité

Veuillez respecter les consignes de sécurité afin d'utiliser l'appareil en toute sécurité.

Indications générales

Vous trouverez ici des informations générales sur la présente notice.

- Lisez attentivement la présente notice. C'est en effet la seule manière d'utiliser l'appareil de manière sûre et efficace.
- Cette notice d'utilisation s'adresse à l'utilisateur de l'appareil.
- Respectez les consignes de sécurité et les avertissements.
- Conservez la notice ainsi que les informations produit en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Contrôlez l'appareil après l'avoir déballé. Ne raccordez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

Utilisation conforme

Pour utiliser l'appareil correctement et en toute sécurité, respectez les consignes d'utilisation conforme.

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement.

Utilisez l'appareil uniquement :

- en conformité avec la présente notice d'utilisation.
- pour réfrigérer et congeler des aliments, et pour préparer de la glace.
- pour un usage privé et dans les pièces fermées d'un domicile.
- à une hauteur maximale de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

Restrictions du périmètre utilisateurs

Évitez les risques pour les enfants et les personnes vulnérables. Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet

appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

Le nettoyage de l'appareil, et l'entretien par l'utilisateur, sont des activités que les enfants ne peuvent pas effectuer sans surveillance.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur.

Les enfants à partir de 3 ans et ceux âgés de moins de 8 ans peuvent charger et décharger l'appareil de réfrigération/congélation.

Prescriptions-d'hygiène-alimentaire

Conformément à la réglementation française visant à empêcher la présence de listeria dans le compartiment réfrigérateur, nous vous remercions de respecter les consignes suivantes.

- Nettoyez fréquemment le compartiment intérieur du réfrigérateur à l'aide d'un détergent non agressif, ne provoquant pas d'oxydation des pièces métalliques (utilisez par ex. de l'eau tiède additionnée d'un peu de produit à vaisselle).
Ensuite, désinfectez avec de l'eau additionnée de vinaigre ou de jus de citron les surfaces que vous avez préalablement nettoyées, ou utilisez un produit germicide en vente dans le commerce et adapté aux réfrigérateurs (avant d'utiliser ce produit sur les pièces métalliques, faites un test de compatibilité à un endroit peu visible).
- Enlevez les emballages commerciaux avant de mettre les produits alimentaires dans le compartiment réfrigérateur (par ex. le carton qui réunit les pots de yaourt).
- Pour éviter toute contamination entre des produits alimentaires de nature différente, rangez-les bien séparés les uns des autres, bien emballés ou rangés dans des récipients à couvercle.
- Avant de préparer des plats et de saisir des produits alimentaires, lavez-vous les mains. Avant de préparer d'autres plats, lavez-vous à nouveau les mains. Lavez-les encore une fois avant de prendre un repas.

- Lavez les ustensiles de cuisine dont vous venez de vous servir avant de les réutiliser (cuillère en bois, planche de découpe, couteau de cuisine, etc.).

Transport sûr

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous transportez cet appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risques de blessures !

Le soulèvement du poids élevé de l'appareil peut entraîner des blessures.

- ▶ Ne soulevez jamais seul l'appareil.

Installation sûre

Respectez ces consignes de sécurité lorsque vous installez cet appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

- Les installations non conformes sont dangereuses.
 - ▶ Pour le raccordement et l'utilisation de l'appareil, respectez impérativement les indications figurant sur la plaque signalétique.
 - ▶ L'appareil doit être branché uniquement à une source d'alimentation avec courant alternatif à l'aide d'une prise murale correctement installée et reliée à la terre.
 - ▶ Le système à conducteur de protection de l'installation électrique de la maison doit être conforme.
 - ▶ N'alimentez jamais l'appareil par l'intermédiaire d'un appareil de commutation externe, par ex. une minuterie ou une télécommande.
 - ▶ Si l'appareil est encastré, la fiche du cordon d'alimentation secteur doit être librement accessible ou, si un accès libre est impossible, un dispositif de sectionnement tous pôles doit être installé dans l'installation électrique fixe, conformément aux réglementations d'installation.
 - ▶ Lors de l'installation de l'appareil, veiller à ce que le cordon d'alimentation secteur ne soit pas coincé ni endommagé.

- Le cordon d'alimentation pose un danger si sa gaine de protection est endommagée.
 - ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des sources de chaleur.
 - ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des pointes acérées ou arêtes tranchantes.
 - ▶ Ne pliez, écrasez ou modifiez jamais le cordon d'alimentation.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'explosion !

Si les orifices de ventilation de l'appareil sont fermés, un mélange gaz-air inflammable peut se produire si le circuit de réfrigération fuit.

- ▶ Ne fermez pas les orifices de ventilation dans le boîtier de l'appareil ou dans le boîtier d'installation.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

- Un cordon d'alimentation secteur prolongé ainsi qu'un adaptateur non agréé sont dangereux.
 - ▶ Ne pas utiliser de rallonge ni de bloc multiprise.
 - ▶ Si le cordon d'alimentation secteur est trop court, contacter le service après-vente.
 - ▶ Utiliser uniquement des adaptateurs agréés par le fabricant.
- Les blocs multiprises ou blocs secteur mobiles peuvent surchauffer et provoquer un incendie.
 - ▶ Ne placez pas les blocs multiprises ou blocs secteur mobiles à l'arrière des appareils.

Utilisation sûre

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous utilisez l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.
- ▶ Ne jamais exposer l'appareil à une forte chaleur ou humidité.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'étouffement !

- Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.
 - ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
 - ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.
- Les enfants risquent d'inhaler ou d'avaler des petits morceaux et s'étouffer.
 - ▶ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
 - ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'explosion !

- Des équipements mécaniques ou d'autres produits peuvent endommager le circuit de réfrigération, du fluide frigorigène inflammable peut s'échapper et exploser.
 - ▶ Pour accélérer le dégivrage, ne pas utiliser d'autres équipements mécaniques ou d'autres produits que ceux recommandés par le fabricant.
- Des produits contenant des gaz propulseurs inflammables et des matières explosives peuvent exploser, par ex. bombes aérosols.
 - ▶ Ne pas stocker de produits contenant des gaz propulseurs inflammables et des matières explosives dans l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les appareils électriques à l'intérieur de l'appareil peuvent provoquer un incendie, par ex. appareils de chauffage ou fabricues de glace électriques.

- ▶ N'utilisez aucun appareil électrique à l'intérieur de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risques de blessures !

- Les récipients contenant des boissons gazeuses risquent d'éclater.
 - ▶ Ne jamais ranger de boissons gazeuses dans le compartiment congélation.

- Lésions oculaires dues à la fuite de fluide frigorigène inflammable et de gaz nocifs.
 - Veillez à ne pas endommager les tubulures du circuit frigorigène, ni l'isolant.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'engelures provoquées par le froid !

Un contact avec les produits congelés et les surfaces froides peut entraîner des brûlures par le froid.

- Ne jamais porter des produits surgelés à la bouche immédiatement après les avoir sortis du compartiment congélation.
- Éviter tout contact prolongé de la peau avec le produit congelé, la glace et les tuyaux présents dans le compartiment congélation.

⚠ PRUDENCE – Risque de préjudice pour la santé !

- Pour éviter toute contamination des produits alimentaires, respecter les instructions suivantes.
 - L'ouverture prolongée de la porte peut entraîner une importante augmentation de la température dans les compartiments de l'appareil.
 - Nettoyer régulièrement les surfaces qui peuvent entrer en contact avec des produits alimentaires et systèmes d'écoulement accessibles.
 - Conserver la viande et le poisson crus dans des récipients appropriés dans le compartiment réfrigération de sorte qu'ils ne soient pas en contact avec d'autres aliments et qu'ils ne coulent pas dessus.
 - Si le réfrigérateur/congélateur reste vide pendant une longue période, éteindre l'appareil, le dégivrer, le nettoyer et laisser la porte ouverte, afin d'éviter la formation de moisissures.
- Si des aliments acides entrent en contact avec de l'aluminium dans l'appareil, des ions d'aluminium peuvent être transférés dans les aliments.
 - Ne consommez pas les aliments contaminés.

Appareil endommagé

Respectez les consignes de sécurité lorsque votre appareil est endommagé.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

- Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.
 - ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
 - ▶ Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec une surface fissurée ou cassée.
 - ▶ "Rubrique service après-vente." → *Page 80*
 - ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- Les réparations non conformes sont dangereuses.
 - ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
 - ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
 - ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !



En cas d'endommagement des tuyaux, du fluide frigorigène inflammable et des gaz nocifs peuvent s'échapper et s'enflammer.

- ▶ Éloigner de l'appareil toute flamme ou source d'inflammation.
- ▶ Aérer la pièce.
- ▶ "Éteindre l'appareil." → *Page 68*
- ▶ Débrancher la fiche secteur du cordon d'alimentation secteur ou désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ "Appeler le service après-vente." → *Page 80*

Prévenir les dégâts matériels

Respectez les consignes suivantes afin de ne pas endommager votre appareil, vos accessoires ou autres ustensiles de cuisine.

ATTENTION !

- L'utilisation du socle, des glissières ou des portes de l'appareil comme surface d'assise ou comme marchepied peut endommager l'appareil.
 - ▶ Ne jamais se servir du socle, des glissières ou des portes comme marchepied et ne pas s'appuyer dessus.
- En cas de salissures provenant d'huile ou de graisse, des pièces en matière plastique et les joints de porte peuvent devenir poreux.
 - ▶ Veiller à ce que les pièces en matière plastique et les joints de porte restent exempts d'huile et de graisse.
- Les pièces métalliques ou d'aspect métallique de l'appareil peuvent contenir de l'aluminium. L'aluminium réagit en contact avec les aliments acides.
 - ▶ Ne stockez pas d'aliments non emballés dans l'appareil.

Protection de l'environnement et économies d'énergie

Protégez l'environnement tout en faisant un usage économique de votre appareil et en éliminant correctement les matériaux recyclables.

Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- ▶ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.
- ▶ Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ville.



Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Économies d'énergie

Si vous respectez les instructions suivantes, votre appareil consommera moins de courant.

Choix du lieu d'installation

Respectez ces consignes lorsque vous installez votre appareil.

fr Protection de l'environnement et économies d'énergie

- Protégez l'appareil contre toute source d'ensoleillement direct.
- Installez l'appareil aussi loin que possible d'un radiateur, d'une cuisinière et d'autres sources de chaleur :
 - Respecter une distance de 30 mm par rapport aux cuisinières électriques ou à gaz.
 - Respecter une distance de 30 cm par rapport à un appareil de chauffage au fuel ou au charbon.
- + En présence de températures ambiantes assez basses, l'appareil doit réfrigérer moins souvent.
- Utiliser une profondeur de niche de 560 mm.
- Ne pas couvrir ni boucher les orifices d'aération.
- + L'air sur le panneau arrière de l'appareil peut être mieux évacué, l'appareil ne chauffe pas aussi fortement.
L'appareil doit réfrigérer moins souvent.
- Ouvrez la porte de l'appareil uniquement brièvement.
- Transportez les aliments achetés dans un sac isotherme et rangez-les rapidement dans l'appareil.
- Attendez que les boissons et les aliments chauds aient refroidi avant de les ranger dans l'appareil.
- Pour profiter du froid des produits congelés, placez les produits à décongeler dans le compartiment réfrigération.
- + L'air dans l'appareil ne s'échauffe pas aussi fortement.
L'appareil doit réfrigérer moins souvent.
- Laissez toujours un peu de place entre les aliments et la paroi arrière.
- Emballez hermétiquement les aliments.
- + L'air peut circuler et l'humidité de l'air demeure constante.
- Dégivrer régulièrement le compartiment congélation.
- + Un compartiment congélation sans givre économise le courant et refroidit les aliments congelés de manière optimale.
- Ouvrir seulement brièvement la porte du compartiment congélation et la refermer soigneusement.
- + La porte de compartiment congélation fermée protège le compartiment contre un givrage important.

Économiser de l'énergie lors de l'utilisation

Respectez ces consignes lorsque vous utilisez votre appareil.

Remarque : L'agencement des pièces d'équipement n'a aucune influence sur la consommation d'énergie de l'appareil.

- Ne pas couvrir ni boucher les orifices d'aération.
- + L'air sur le panneau arrière de l'appareil peut être mieux évacué, l'appareil ne chauffe pas aussi fortement.

Installation et branchement

Contenu de la livraison

Après avoir déballé le produit, inspectez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport et vous assurer de l'intégralité de la livraison.

En cas de réclamation, veuillez vous adresser à votre revendeur ou à notre "service après-vente" → Page 80.

La livraison comprend :

- Appareil encastrable
- Des équipements et accessoires¹
- Matériel de montage
- Instructions de montage
- La notice d'utilisation
- Les coordonnées du service après-vente
- Le document annexe de la garantie²
- Le label énergétique
- Des informations relatives à la consommation d'énergie et aux bruits

Installation et raccordement de l'appareil

Condition préalable : "Le contenu de la livraison de l'appareil est contrôlé." → Page 65

1. "Respecter les critères pour le lieu d'installation de l'appareil." → Page 65
2. Installez l'appareil selon les instructions de montage jointes.

3. "Préparer l'appareil pour la première utilisation." → Page 66
4. "Raccordement électrique de l'appareil." → Page 66

Critères pour le lieu d'installation

Respectez ces consignes lorsque vous installez votre appareil.

AVERTISSEMENT

Risque d'explosion !

Si l'appareil est installé dans une pièce trop petite, une éventuelle fuite du circuit de réfrigération pourrait donner lieu à un mélange de gaz et d'air inflammable.

- Installer l'appareil uniquement dans une pièce ayant un volume minimum de 1 m³ par 8 g de fluide frigorigène. La quantité de fluide frigorigène est indiquée sur la plaque signalétique. → Fig. 1/3

Selon le modèle, le poids de l'appareil départ usine peut atteindre 60 kg. Le plancher doit être assez stable pour supporter le poids de l'appareil.

Température ambiante admissible

La température ambiante admissible dépend de la classe climatique de l'appareil.

La classe climatique figure sur la plaque signalétique de l'appareil. → Fig. 1/3

Classe climati-que	Température ambiante admissible
SN	10 °C...32 °C
N	16 °C...32 °C
ST	16 °C...38 °C

¹ Selon l'équipement de l'appareil

² Pas dans tous les pays

Classe climati-que	Température ambiante admissible
T	16 °C...43 °C

L'appareil est entièrement opérationnel dans la plage de température ambiante admissible.

Si vous utilisez un appareil de la classe climatique SN à des températures ambiantes plus basses, il n'est pas exclu que l'appareil subisse des dommages en présence d'une température ambiante atteignant +5 °C.

Dimensions de niche

Respectez les dimensions de niche lorsque vous encastrez votre appareil dans la niche. En cas d'écart, des problèmes peuvent survenir lors de l'installation de l'appareil.

Profondeur de niche

Encastrez l'appareil dans la profondeur de niche recommandée de 560 mm.

Si la niche est moins profonde, la consommation d'énergie augmente légèrement. La profondeur de niche doit être d'au moins 550 mm.

Largeur de niche

Une largeur intérieure de la niche d'au moins 560 mm est nécessaire pour cet appareil.

Installation côte-à-côte

Si vous voulez installer 2 appareils côte à côté, vous devez observer une distance d'au moins 150 mm entre les appareils.

Préparation de l'appareil pour la première utilisation

1. Retirer le matériel d'informations.
2. Retirer les films protecteurs et les sécurités de transport, par ex. les bandes adhésives et le carton.

3. "Nettoyage de l'appareil pour la première fois." → *Page 74*

Raccordement électrique de l'appareil

1. Branchez la fiche secteur du cordon d'alimentation de l'appareil dans une prise murale à proximité de l'appareil.
Vous trouverez les données de raccordement de l'appareil sur la plaque signalétique. → *Fig. 1/3*
2. Assurez-vous que la fiche secteur soit correctement branchée.
 - ✓ Maintenant, l'appareil est prêt à fonctionner.

Description de l'appareil

Découvrez les composants de votre appareil.

Appareil

Cette section contient une vue d'ensemble des composants de votre appareil.

→ *Fig. 1*

- | | |
|---|--|
| A | Compartiment réfrigération |
| B | Compartiment congélation |
| 1 | Éléments de commande |
| 2 | "Bacs à fruits et légumes"
→ <i>Page 67</i> |
| 3 | Plaque signalétique |
| 4 | Bac à produits congelés |
| 5 | Compartiment dans la contreporte pour grandes bouteilles |

Remarque : Selon l'équipement et la taille, des divergences sont possibles entre votre appareil et les illustrations.

Éléments de commande

Les éléments de commande vous permettent de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donnent des informations sur l'état de fonctionnement.

→ Fig. 2

- 1** °C règle la température du compartiment réfrigération.
- 2** Super s'allume lorsque Super-réfrigération est activé.
- 3** Affiche la température réglée du compartiment de réfrigération en °C.
- 4** ① allume ou éteint l'appareil.

Afin de conserver la qualité et l'arôme, rangez les fruits et légumes craignant le froid hors de l'appareil à des températures comprises d'env. 8 °C à 12 °C.

Fruits craignant le froid	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ananas ■ Bananes ■ Mangues ■ Papayes ■ Agrumes
Légumes craignant le froid	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aubergines ■ Concombres ■ Courgettes ■ Poivrons ■ Tomates ■ Pommes de terre

Équipement

Vous trouverez ici un aperçu des pièces d'équipement de votre appareil et de leur utilisation.
L'équipement de votre appareil dépend du modèle de celui-ci.

Clayette

Pour varier la position de la clayette selon les besoins, vous pouvez retirer la clayette et la replacer à un autre endroit.

→ "Retirer la clayette", Page 75

Bac(s) à fruits et légumes

Stockez les fruits et légumes frais dans le bac à fruits et légumes. Suivant la quantité et la nature des produits stockés, de l'eau peut se condenser dans le bac à fruits et légumes.

Essuyer l'eau condensée avec un essuie-tout sec.

Compartiment dans la contre-porte

Pour varier la position du compartiment dans la contreporte selon les besoins, vous pouvez le retirer et le replacer à un autre endroit.

→ "Retirer le compartiment dans la contreporte", Page 75

Accessoires

Utilisez les accessoires d'origine. Ils ont été spécialement élaborés pour votre appareil. Vous trouverez ici un aperçu des accessoires fournis avec votre appareil et de leur utilisation. Les accessoires de votre appareil dépendent de son modèle.

Bac à œufs

Rangez les œufs sur le bac à œufs.

Accumulateur de froid

Utilisez l'accumulateur de froid pour maintenir temporairement des produits alimentaires au frais, par ex. dans un sac isotherme.

Conseil : Lors d'une coupure de courant ou en cas de panne, l'accumulateur de froid tarde le réchauffement des aliments congelés rangés dans l'appareil.

Bac à glaçons

Utilisez le bac à glaçons, pour confectionner des glaçons.

Confectionner des glaçons

1. Remplissez le bac à glaçons aux 3/4 avec de l'eau et placez-le dans le compartiment congélation.
Décollez le bac à glaçons qui est resté collé dans le compartiment congélation uniquement à l'aide d'un instrument émoussé, par ex. un manche de cuillère.
2. Pour enlever les glaçons du bac à glaçons, passez le bac brièvement sous l'eau du robinet ou déformez-le légèrement.

Utilisation de base

Cette section contient des renseignements essentiels sur l'utilisation de votre appareil.

Allumer l'appareil

1. Appuyer sur ①.
- ✓ L'appareil commence à réfrigérer.
2. "Réglez la température souhaitée."
→ Page 68

Remarques concernant le fonctionnement de l'appareil

- Lorsque vous avez allumé l'appareil, il peut s'écouler jusqu'à plusieurs heures avant que la température réglée ne soit atteinte.
Ne rangez aucun aliment avant que la température ne soit atteinte.

- Le boîtier autour du compartiment congélation est légèrement chauffé par intermittence, pour empêcher une condensation d'eau dans la zone du joint de porte.
- Lorsque vous refermez la porte, une dépression peut se produire. La porte est alors difficile à rouvrir. Patientez quelques instants jusqu'à ce que la dépression soit compensée.

Éteindre l'appareil

- Appuyer sur ①.
- ✓ L'appareil ne réfrigère plus.

Régler la température

Après avoir allumé l'appareil, vous pouvez régler la température.

Réglage de la température du compartiment réfrigération

- Appuyer à plusieurs reprises sur °C jusqu'à ce que l'affichage de la température indique la température souhaitée.
La température recommandée dans le compartiment réfrigération est de 4 °C.
→ "Autocollant « OK »", Page 70

Régler la température du compartiment congélation

- Pour régler la température du compartiment congélation, "Modifier la température du compartiment réfrigération" → Page 68.
La température du compartiment réfrigération influence la température du compartiment congélation. Des températures de compartiment réfrigération plus élevées engendrent des températures de compartiment congélation plus élevées.

Fonctions additionnelles

Découvrez les fonctions additionnelles dont votre appareil dispose.

Super-fonction

Avec la Super-fonction, le compartiment réfrigération et le compartiment congélation réfrigère plus fortement. De ce fait, les aliments refroidissent et congèlent rapidement jusqu'en leur centre.

Activez la Super-fonction 4 à 6 heures avant de ranger une quantité d'aliments à partir de 2 kg. Pour utiliser la capacité de congélation, utilisez la Super-fonction.
→ "Capacité de congélation", Page 70

Remarque : Lorsque la Super-fonction est activée, il est possible que l'appareil fonctionne plus bruyamment.

Activer Super-fonction

- ▶ Appuyez à plusieurs reprises sur **Super** jusqu'à ce que **Super** s'allume.

Remarque : Au bout d'environ 60 heures, l'appareil revient en service normal.

Désactivez Super-fonction

- ▶ Appuyez sur **°C**.

Compartiment réfrigération

Le compartiment réfrigération permet de conserver la viande, la charcuterie, le poisson, les produits laitiers, les œufs, les plats cuisinés et les pâtisseries.

Vous pouvez régler la température dans le compartiment réfrigération entre 2 °C et 8 °C.

La température recommandée dans le compartiment réfrigération est de 4 °C.

→ "Autocollant « OK »", Page 70
En raison du stockage au froid, vous pouvez aussi ranger des denrées très périssables à court et moyen terme. Plus la température choisie est basse, plus les aliments restent frais plus longtemps.

Conseils pour ranger des produits alimentaires dans le compartiment réfrigération

Respectez les conseils lorsque vous rangez des aliments dans votre compartiment réfrigération.

- Afin de maintenir encore plus longtemps la fraîcheur et la qualité des aliments, ne ranger que des produits alimentaires frais et intacts.
- Pour les produits tout prêts et liquides conditionnés, ne pas dépasser la date de conservation minimum ou la date de consommation indiquée par le fabricant.
- Afin de maintenir l'arôme, la teinte et la fraîcheur ou d'éviter des transmissions de goût et de couleurs des pièces en plastique, ranger les produits alimentaires bien emballés ou couverts.

- Laisser refroidir les boissons et produits alimentaires chauds avant de les placer dans le compartiment réfrigération.

Zones froides dans le compartiment réfrigération

L'air circulant dans le compartiment réfrigération engendre des zones différemment froides.

Zone la plus froide

La zone la plus froide est située entre la flèche imprimée sur le côté et la clayette située en dessous.

Conseil : Rangez les aliments fragiles dans la zone la plus froide, par ex. poisson, charcuterie et viande.

Zone la moins froide

La zone la moins froide se trouve complètement en haut, contre la porte.

Conseil : Rangez des produits alimentaires insensibles dans la zone la moins froide, par ex. le fromage à pâte dure et le beurre. Le fromage peut ainsi continuer à développer son arôme, et le beurre reste tartinable.

Autocollant « OK »

L'autocollant « OK » vous permet de vérifier si les plages de températures sûres de + 4 °C ou moins recommandées pour les aliments sont atteintes dans le compartiment réfrigération.

L'autocollant OK n'est pas compris sur tous les modèles.

Si l'autocollant n'indique pas « OK », abaisser progressivement la température.

→ "Réglage de la température du compartiment réfrigération", Page 68

Après la mise en service de l'appareil, ce dernier peut nécessiter jusqu'à 12 heures pour atteindre la température réglée.



Réglage correct

Compartiment congélation

Dans le compartiment congélateur, vous pouvez stocker de produits surgelés, congeler des aliments et confectionner des glaçons.

La température dans le compartiment congélation dépend de celle régnant dans le compartiment réfrigération.

La température de stockage à long terme des produits alimentaires doit se situer à -18 °C ou encore plus bas.

La congélation vous permet de stocker les aliments facilement périssables à long terme. Les basses températures ralentissent ou stoppent la détérioration.

Le temps nécessaire à ce que les produits frais rangés au congélateur congèlent à cœur dépend de différents facteurs :

- Température réglée
- Aliments (taille et la nature)
- Quantité de stockage
- Quantité d'aliments déjà stockés

Capacité de congélation

La capacité de congélation indique quelle quantité d'aliments l'appareil peut congeler à cœur en combien d'heures.

Sur la plaque signalétique, vous trouverez des indications concernant la capacité de congélation. → Fig. 1/3

Conditions préalables pour la capacité de congélation

1. Lorsque vous rangez des produits alimentaires frais, activez Super-fonction.
→ "Activer Super-fonction",
Page 69
2. Placez les aliments en premier lieu dans le bac à produits congelés du bas. C'est là que les aliments congèlent le plus vite jusqu'à cœur.

Utiliser l'intégralité du volume du compartiment congélation

Découvrez comment placer la quantité maximale de produits congelés dans le compartiment congélation.

1. "Retirer toutes les pièces d'équipement." → Page 75
2. Placer les aliments directement sur les clayettes et le fond du compartiment congélation.

Conseils pour l'achat de produits surgelés

Prenez en compte les conseils lorsque vous achetez des produits surgelés.

- Vérifier que l'emballage est intact.
- Veiller à la date de conservation minimum.
- La température dans le congélateur commercial doit être de - 18 °C ou moins.
- Ne pas interrompre la chaîne du froid. Transporter de préférence les produits surgelés dans un sac isotherme puis les ranger rapidement dans le compartiment congélation.

Conseils pour ranger des aliments dans le compartiment congélation

Prenez en compte les conseils lorsque vous rangez des aliments dans le compartiment congélation.

- Pour congeler de grandes quantités d'aliments frais rapidement et en douceur, les placer dans le bac à produits congelés inférieur.
- Répartir les produits alimentaires sur une grande surface dans les compartiments ou dans les bacs à produits congelés.
- Veiller à ce que les produits alimentaires à congeler n'entrent pas en contact avec d'autres déjà congelés.
Si nécessaire, changer de place les aliments déjà congelés dans le compartiment congélation.
- Pour que l'air puisse circuler librement dans l'appareil, introduire le bac à produits congelés jusqu'à la butée.

Conseils pour congeler des aliments frais

Suivez les conseils pour la congélation des aliments frais.

- Congelez uniquement des aliments frais et d'un aspect impeccable.
- Les plats cuisinés sont plus appropriés que les aliments crus comestibles.
- Pour préserver au mieux leur valeur nutritive, leur arôme et leur couleur, vous devez préparer certains aliments avant de les congeler.
 - Légumes : laver, couper en petits morceaux, blanchir.
 - Fruits : laver, dénoyauter et éventuellement éplucher, ajouter le cas échéant du sucre ou de l'acide ascorbique en solution.

fr Compartiment congélation

Vous trouverez des conseils à ce sujet dans la littérature spécialisée.

Aliments convenant pour la congélation

- Pain et pâtisserie
- Poisson et fruits de mer
- Viande
- Gibier et volaille
- Fruits, légumes et herbes aromatiques
- Œufs sans coque
- Produits laitiers, par ex. fromage, beurre et fromage blanc
- Plats pré-cuisinés et restes de plats, par ex. potages, ragoûts, viande cuite, poisson cuit, plats à base de pommes de terre, soufflés et mets sucrés

Aliments ne convenant pas pour la congélation

- Variétés de légumes habituellement consommés crus, par ex. salades ou radis
- Œufs avec coque ou les œufs cuits durs
- Raisins
- Pommes, poires, pêches entières
- Yaourt, lait caillé, crème acidulée, crème fraîche et mayonnaise

Emballer les surgelés

Si vous choisissez le matériau d'emballage approprié et le type correct d'emballage, vous pouvez largement maintenir la qualité du produit et éviter les brûlures de congélation.

1. Placer les aliments dans l'emballage.

Emballage approprié :

- Film plastique en polyéthylène
- Film tubulaire en polyéthylène
- Sachet de congélation en polyéthylène
- Boîtes de congélation

Emballage non approprié :

- Papier d'emballage
- Papier sulfurisé
- Cellophane
- Papier aluminium
- Sacs-poubelles et sacs d'achat déjà utilisés

2. Presser pour chasser l'air.
3. Fermer hermétiquement l'emballage afin que les produits alimentaires ne perdent pas leur goût ou ne sèchent pas.
- Moyens de fermeture appropriés :
 - Anneaux en caoutchouc
 - Pinces en plastique
 - Rubans adhésifs résistants au froid
4. Indiquer sur l'emballage le contenu et la date de congélation.

Durée de conservation du produit congelé à -18 °C

Observez les durées de stockage, si vous devez congeler des produits alimentaires.

Nourriture	Durée de conservation
Poisson, charcuterie, plats cuisinés, pâtisseries	jusqu'à 6 mois
Viande, volaille	jusqu'à 8 mois
Légumes, fruits	jusqu'à 12 mois

Calendrier de congélation

Le calendrier de congélation imprimé indique la durée maximale de stockage, en mois, à une température permanente de -18 °C.

Méthodes de décongélation pour aliments congelés

Pour conserver le mieux possible la qualité du produit, adapter la méthode de congélation au produit alimentaire et au but d'utilisation.

⚠ PRUDENCE

Risque de préjudice pour la santé !

Lors de la décongélation, les bactéries peuvent se multiplier et les aliments congelés peuvent s'abîmer.

- ▶ Ne remettez pas à congeler des produits alimentaires partiellement ou entièrement décongelés.
- ▶ Ne recongelez les aliments qu'après avoir les avoir fait cuire ou rôtir.
- ▶ N'utilisez plus la durée de conservation dans son intégralité.

Méthode de dé-congélation	Aliments
Compartiment réfrigération	Denrées d'origine animale comme le poisson, la viande, le fromage et le fromage blanc
Température ambiante	Pain
Micro-ondes	Produits alimentaires destinés à une consommation ou une préparation immédiate
Four ou cuisinière	Produits alimentaires destinés à une consommation ou une préparation immédiate

Dégivrage

Respectez les informations, si vous voulez dégivrer votre appareil.

Dégivrage du compartiment réfrigération

En cours de fonctionnement, des gouttelettes d'eau de condensation ou du givre se forment contre la paroi arrière du compartiment réfrigération. La paroi arrière du compartiment réfrigération se dégivre automatiquement.

L'eau de dégivrage s'écoule par la rigole d'écoulement de l'eau de condensation dans le trou d'écoulement pour gagner le bac d'évaporation et ne doit pas être essuyée. Pour que l'eau de dégivrage puisse s'écouler librement et pour éviter toute apparition d'odeur, respectez les informations suivantes :
 → "Nettoyer la rigole à eau de dégivrage et le trou d'écoulement", Page 75.

Décongélation dans le compartiment congélation

Étant donné que les aliments congelés ne peuvent pas dégeler, le compartiment congélation ne décongèle pas automatiquement. Une couche de givre gêne la communication du froid aux produits et accroît la consommation de courant.

Dégivrage du compartiment congélation

Dégivrez régulièrement le compartiment congélateur.

1. Env. 4 heures avant le dégivrage, activer la Super-fonction.
 → "Activer Super-fonction",
 Page 69

- Ce mode amène les produits alimentaires à très basses températures, ce qui vous permet de les stocker plus longtemps à température ambiante.
- 2.** Retirer le bac à produits congelés avec les aliments congelés et les entreposer dans un endroit frais. Poser l'accumulateur de froid, le cas échéant, sur les produits congelés.
 - 3.** "Éteindre l'appareil." → *Page 68*
 - 4.** Débrancher l'appareil du réseau électrique.
Débrancher la fiche secteur du cordon d'alimentation secteur ou désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles.
 - 5.** Pour accélérer le dégivrage, poser dans le compartiment congélation un dessous de plat et une casseroles remplie d'eau chaude.
 - 6.** Essuyer l'eau de dégivrage avec un chiffon doux ou une éponge.
 - 7.** Frotter le compartiment congélateur pour le sécher avec un chiffon sec et doux.
 - 8.** Raccordement électrique de l'appareil.
 - 9.** "Allumer l'appareil." → *Page 68*
 - 10.** Remettre en place le bac à produits congelés avec les produits congelés.

Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste long-temps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

Le nettoyage de points inaccessibles doit être réalisé par le service après-vente. Le nettoyage par le service après-vente peut engendrer des frais.

Préparer l'appareil pour le nettoyage

Découvrez comment préparer votre appareil pour le nettoyage.

- 1.** "Éteindre l'appareil." → *Page 68*
- 2.** Débrancher l'appareil du réseau électrique.
Débrancher la fiche secteur du cordon d'alimentation secteur ou désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles.
- 3.** Sortez tous les aliments et rangez-les dans un endroit frais.
Si possible, placez des accumulateurs de froid sur les aliments.
- 4.** Si une couche de givre s'est formée, la faire dégivrer.
- 5.** "Retirer toutes les pièces d'équipement de l'appareil." → *Page 75*

Nettoyage de l'appareil

Nettoyez l'appareil comme indiqué, afin qu'il ne soit pas endommagé par un nettoyage incorrect ou des produits de nettoyage inappropriés.

AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution !

- L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.
 - ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.
- La présence de liquide dans l'éclairage peut être dangereuse.
 - ▶ L'eau de nettoyage ne doit pas pénétrer dans l'éclairage.

ATTENTION !

- Des produits nettoyants inappropriés peuvent endommager les surfaces de l'appareil.
 - ▶ Ne pas utiliser de tampon en paille métallique ni d'éponge à dos récurant.

- ▶ Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs ou récurants.
 - ▶ N'utilisez pas de nettoyants fortement alcoolisés.
 - Si vous nettoyez les pièces d'équipement et les accessoires au lave-vaisselle, ceux-ci risquent de se déformer ou de déteindre.
 - ▶ Ne nettoyez jamais les équipements et accessoires au lave-vaisselle.
1. "Préparer l'appareil pour le nettoyage." → Page 74
 2. Nettoyer l'appareil, les pièces d'équipement et les joints de porte avec une lavette, de l'eau tiède et du produit à vaisselle présentant un pH neutre.
 3. Sécher ensuite minutieusement avec un chiffon doux et sec.
 4. Mettre en place les pièces d'équipement.
 5. Raccordement électrique de l'appareil.
 6. "Allumer l'appareil." → Page 68
 7. Ranger les aliments.

Nettoyer la rigole à eau de dégivrage et le trou d'écoulement

Pour que l'eau de dégivrage puisse s'écouler, nettoyez régulièrement la rigole à eau de dégivrage et le trou d'écoulement.

- ▶ Nettoyer la rigole à eau de dégivrage et le trou d'écoulement avec précaution, par ex. à l'aide d'un coton-tige.
→ Fig. 3

Retirer les pièces d'équipement

Si vous désirez nettoyer soigneusement les pièces d'équipement, retirez celles-ci de votre appareil.

Retirer la clayette

- ▶ Tirez la clayette et retirez-la.
→ Fig. 4

Retirer le compartiment dans la contreporte

- ▶ Soulever le compartiment dans la contreporte vers le haut et le retirer.
→ Fig. 5

Retirer le bac à fruits et légumes

1. Extrayez le bac à fruits et légumes supérieur jusqu'en butée.
2. Soulevez ① et retirez ② le bac à fruits et légumes.
→ Fig. 6

Retirer le bac à produits congelés

1. Extraire le bac à produits congelés jusqu'en butée.
2. Soulever l'avant du bac à produits congelés ① et le retirer ②.
→ Fig. 7

Dépannage

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts de votre appareil. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service consommateurs. Vous épargnerez ainsi des dépenses inutiles.

AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Afin d'écartez tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.

Dysfonctionnements

Dérangement	Cause	Résolution de problème
L'appareil ne fonctionne pas. Aucun affichage ne s'allume.	Fiche secteur incorrectement branchée dans la prise de courant.	▶ Vérifiez que la fiche mâle du cordon d'alimentation secteur est entièrement insérée dans la prise.
	Le fusible a grillé/disjoncté.	▶ Vérifiez les fusibles.
	Une coupure de courant s'est produite.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifiez la présence de courant. 2. Poser l'accumulateur de froid, le cas échéant, sur les produits congelés.
L'appareil ne réfrigère pas, les affichages et l'éclairage sont allumés.	L'appareil se trouve en mode Exposition.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ "Lancez l'auto-test de l'appareil." → <i>Page 79</i> ✓ Une fois l'auto-test de l'appareil effectué, l'appareil passe en service normal.
L'éclairage par LED ne fonctionne pas.	Différentes causes sont possibles.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Appelez le service après-vente. → "<i>Service après-vente</i>", <i>Page 80</i>
Ne pas retirer le réceptacle de lampe.		
Le groupe frigorifique s'enclenche plus souvent et plus longtemps.	<ul style="list-style-type: none"> La porte de l'appareil a été ouvert fréquemment. Les orifices de ventilation sont recouverts. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ N'ouvrez pas la porte de l'appareil inutilement. ▶ Enlevez les obstacles devant les orifices d'aération.

Dérangement	Cause	Résolution de problème
Le fond du compartiment réfrigération est mouillé.	La rigole à eau de dégivrage ou le trou d'écoulement sont bouchés.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ "Nettoyez la rigole à eau de dégivrage et le trou d'écoulement." → Page 75

Problème de température

Dérangement	Cause	Résolution de problème
La température dévie fortement par rapport au réglage.	Différentes causes sont possibles.	<ol style="list-style-type: none"> 1. "Éteignez l'appareil." → Page 68 2. "Allumez à nouveau l'appareil après env. 5 minutes." → Page 68 <ul style="list-style-type: none"> - Si la température est trop élevée, vérifiez-la à nouveau au bout de quelques heures. - Si la température est trop basse, vérifiez-la à nouveau le jour suivant.

Bruits

Dérangement	Cause	Résolution de problème
L'appareil bourdonne.	Il ne s'agit pas d'un défaut. Un moteur tourne, par ex. groupe frigorifique, ventilateur.	Aucune action nécessaire.
L'appareil émet des bruits de bulles, de ronronnement ou de gargarisme.	Il ne s'agit pas d'un défaut. Le fluide frigorigène circule dans les tuyaux.	Aucune action nécessaire.
L'appareil émet un bruit de cliquetis.	Il ne s'agit pas d'un défaut. Le moteur, les interrupteurs ou les électrovannes s'allument ou s'éteignent.	Aucune action nécessaire.
L'appareil émet des bruits.	Les pièces d'équipement vacillent ou se coincent. Des bouteilles ou récipients se touchent. Super-fonction est activé.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifiez les pièces d'équipement amovibles et les remettre éventuellement en place correctement. ▶ Éloigner les bouteilles ou les récipients les uns des autres. Aucune action nécessaire.

Odeurs

Dérangement	Cause	Résolution de problème
L'appareil dégage une odeur désagréable.	Différentes causes sont possibles.	<ol style="list-style-type: none">1. "Préparez l'appareil pour le nettoyage." → <i>Page 74</i>2. "Nettoyez l'appareil." → <i>Page 74</i>3. Nettoyez tous les emballages des aliments.4. Pour empêcher l'apparition d'odeurs, mettez sous emballage hermétique les aliments qui dégagent une forte odeur.5. Au bout de 24 heures, vérifiez si des odeurs se dégagent encore.

Effectuer l'auto-test de l'appareil

1. "Éteindre l'appareil." → *Page 68*
2. "Allumez à nouveau l'appareil après env. 5 minutes." → *Page 68*
3. Dans les 10 secondes qui suivent la mise sous tension, maintenir enfoncé **°C** pendant 3 à 5 secondes jusqu'à ce que 2 °C s'allume sur l'affichage de la température et qu'un signal sonore retentisse.
- ✓ L'auto-test de l'appareil démarre lorsque les affichages de la température s'allument les uns après les autres.
- ✓ Au cours de l'auto-test, un signal sonore long retentit par intermittence.
- ✓ Si, à la fin de l'auto-test de l'appareil, l'affichage de la température indique la température réglée, cela signifie que votre appareil fonctionne correctement. L'appareil revient en service normal.
- ✓ Si, à la fin de l'auto-test, **Super** clignote pendant 10 secondes, informer service après-vente.

Entreposage et élimination

Découvrez ici comment préparer votre appareil pour le stockage. Découvrez également comment éliminer les appareils usagés.

Mise hors service de l'appareil

1. "Éteindre l'appareil." → *Page 68*
2. Débrancher l'appareil du réseau électrique.

Débrancher la fiche secteur du cordon d'alimentation secteur ou désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles.

3. "Dégivrer l'appareil." → *Page 73*
4. "Nettoyer l'appareil." → *Page 74*
5. Afin de garantir la ventilation de l'espace intérieur, laissez l'appareil ouvert.

Mettre au rebut un appareil usage

La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de préjudice pour la santé !**

Des enfants risquent de s'enfermer dans l'appareil et de mettre leur vie en danger.

- ▶ Pour compliquer la pénétration des enfants dans l'appareil, ne pas retirer les clayettes et les bacs.
- ▶ Éloigner les enfants de l'appareil qui a cessé de servir.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque d'incendie !**

En cas d'endommagement des tuyaux, du fluide frigorigène inflammable et des gaz nocifs peuvent s'échapper et s'enflammer.

- ▶ Veillez à ne pas endommager les tubulures du circuit frigorifique, ni l'isolant.

- ▶ Mettre au rebut l'appareil dans le respect de l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électro-

niques 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.

Les pièces de rechange relatives au fonctionnement de l'appareil et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service après-vente pour une durée d'au moins 10 ans à partir de la mise sur le marché de votre appareil dans l'Espace économique européen.

Remarque : L'intervention du service après-vente est gratuite dans le cadre de la garantie locale du fabricant en vigueur. La durée minimale de la garantie (garantie du fabricant pour consommateurs privés) dans l'Espace économique européen est de 2 ans selon les conditions de garantie locales en vigueur. Les conditions de garantie n'ont aucune incidence sur les autres droits ou recours qui vous sont disponibles en vertu du droit local.

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, adressez-vous à notre service après-vente, à votre revendeur ou consultez notre site internet. Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil. Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web.

Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)

Le numéro de série (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

→ Fig. 1 / 3

Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

Service après-vente

Contactez notre service après-vente si vous avez des questions, si vous n'arrivez pas à corriger un défaut de l'appareil ou si ce dernier doit être réparé.

De nombreux problèmes peuvent être corrigés grâce aux informations de dépannage du présent manuel ou sur notre site internet. Si vous ne parvenez pas à les corriger, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

Nous nous efforcerons de toujours trouver une solution adaptée et essayerons d'éviter la visite inutile d'un technicien du service après-vente. Nous nous assurons que votre appareil est réparé à l'aide de pièces de recharge d'origine et par un technicien dûment qualifié dans le cadre de la prestation de garantie ou après son échéance.

Pour des raisons de sécurité, seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil. La garantie ne s'applique pas lorsque des réparations ou manipulations sont entreprises par des personnes n'y étant pas autorisées par nous ou lorsque nos appareils sont équipés de pièces de rechange, complémentaires ou d'accessoires qui ne sont pas des pièces d'origine et qui sont à l'origine du problème.

Caractéristiques tech-niques

La plaque signalétique mentionne le fluide frigorigène, la contenance utile ainsi que d'autres indications techniques.

→ Fig. 1/ 3

Inhoudsopgave

Veiligheid	84	Koelvak	96
Algemene aanwijzingen	84	Tips voor het bewaren van levensmiddelen in het koelvak.....	96
Bestemming van het apparaat.....	84	Koudezones in het koelvak	97
Inperking van de gebruikers	84	Sticker "OK"	97
Veiliger transport	85		
Veilige installatie.....	85		
Veilig gebruik.....	87		
Beschadigd apparaat.....	89		
Het voorkomen van materiële schade	91		
Milieubescherming en besparing.....	91	Vriesvak	97
Afvoeren van de verpakking	91	Invriescapaciteit.....	97
Energie besparen	91	Vriesvakvolume volledig gebruiken.....	98
Opstellen en aansluiten	92	Tips voor het inkopen van diepvrieskost	98
Leveringsomvang	92	Tips voor het bewaren van levensmiddelen in het vriesvak	98
Apparaat opstellen en aansluiten.....	92	Tips voor het bevriezen van verse levensmiddelen	98
Criteria voor de opstellocatie	93	Houdbaarheid van de diepvrieswaren bij -18 °C	99
Het apparaat voor het eerste gebruik voorbereiden	93	Diepvrieskalender.....	99
Apparaat elektrisch aansluiten.....	93	Ontdooimethodes voor diepvrieswaren	99
Uw apparaat leren kennen.....	94		
Apparaat.....	94	Ontdooien	100
Bedieningselementen.....	94	Ontdooien in het koelvak	100
		Ontdooien in het vriesvak	100
Uitrusting	94	Reiniging en onderhoud	100
Legplateau.....	94	Apparaat voorbereiden voor reiniging.....	101
Groente- en fruitlade.....	94	Apparaat schoonmaken.....	101
Deurrekken.....	95	De dooiwatergoot en het afvoergat reinigen.....	101
Accessoires	95	Onderdelen eruit halen	102
De Bediening in essentie	95		
Apparaat inschakelen.....	95	Storingen verhelpen	103
Opmerkingen bij het gebruik	95	Functiestoringen	103
Machine uitschakelen.....	95	Temperatuurprobleem.....	104
Temperatuur instellen.....	95	Geluiden	104
Extra functies	96	Geurtjes	105
Super-functie	96	Apparaatzelftest uitvoeren.....	106
		Opslaan en afvoeren.....	106
		Apparaat buiten gebruik stellen ...	106
		Afvoeren van uw oude apparaat..	106

Servicedienst..... 107

Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD) 107

Technische gegevens..... 108



Veiligheid

Houd de informatie omtrent veiligheid aan, zodat u het apparaat veilig kunt gebruiken.

Algemene aanwijzingen

Hier vindt u algemene informatie over deze gebruiksaanwijzing.

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u het apparaat veilig en efficiënt gebruiken.
- Deze gebruiksaanwijzing is bestemd voor de gebruiker van het apparaat.
- Neem de veiligheidsvoorschriften en waarschuwingen in acht.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.
- Controleer het apparaat na het uitpakken. Sluit het apparaat in geval van transportschade niet aan.

Bestemming van het apparaat

Om het apparaat veilig en op de juiste manier te gebruiken dient u de aanwijzingen over het beoogd gebruik in acht te nemen.

Dit apparaat is uitsluitend voor de inbouw bedoeld.

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- volgens deze gebruiksaanwijzing.
- voor het koelen en invriezen van levensmiddelen en voor ijsbereiding.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving.
- tot een hoogte van 2000 m boven zeeniveau.

Inperking van de gebruikers

Voorkom risico's voor kinderen en kwetsbare personen.

Dit apparaat kan worden bediend door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met fysieke, sensorische of geestelijke beperkingen of met gebrekkige ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen indien deze niet onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat of de aansluitkabel kunnen komen.

Kinderen vanaf 3 jaar en jonger dan 8 jaar mogen de koelkast/diepvriezer vullen en legen.

Veiliger transport

Houd de veiligheidsaanwijzingen aan wanneer u het apparaat transporteert.

⚠ WAARSCHUWING – Gevaar voor letsel!

Het hoge gewicht van het apparaat kan bij het optillen letsel veroorzaken.

- ▶ Het apparaat niet alleen optillen.

Veilige installatie

Houd deze veiligheidsaanwijzingen in acht bij de installatie van het apparaat.

⚠ WAARSCHUWING – Gevaar voor een elektrische schok!

- Ondeskundige installaties zijn gevaarlijk.
 - ▶ Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.
 - ▶ Het apparaat uitsluitend via een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met randaarde op een stroomnet met wisselstroom aansluiten.
 - ▶ Het randaardesysteem van de elektrische huisinstallatie moet conform de elektrotechnische voorschriften zijn geïnstalleerd.
 - ▶ Nooit het apparaat via een externe schakelinrichting voeden, bijvoorbeeld een tijdschakelaar of besturing op afstand.

- ▶ Wanneer het apparaat is ingebouwd, moet de netstekker van de netaansluitkabel vrij toegankelijk zijn, of wanneer vrije toegang niet mogelijk is, moet in de vast geplaatste elektrische installatie een alpolige scheidingsinrichting volgens de installatievoorschriften worden ingebouwd.
- ▶ Bij het opstellen van het apparaat erop letten dat het netsnoer niet wordt afgeklemd of beschadigd.
- Een beschadigde isolatie van het netsnoer is gevaarlijk.
 - ▶ Nooit het aansluitsnoer met warmtebronnen in contact brengen.
 - ▶ Nooit het aansluitsnoer met scherpe punten of randen in contact brengen.
 - ▶ Het aansluitsnoer nooit knikken, knellen of veranderen.

WAARSCHUWING – Explosiegevaar!

Wanneer de ventilatie-openingen van het apparaat zijn gesloten, dan kan bij een lek van het koude circuit een brandbaar gas-luchtmengsel ontstaan.

- ▶ Sluit ventilatie-openingen in de behuizing van het apparaat of in de inbouwbehuizing niet af.

WAARSCHUWING – Risico van brand!

- Het gebruik van een verlengd netsnoer en niet-toegestane adapters is gevaarlijk.
 - ▶ Geen verlengsnoeren of meervoudige stopcontacten gebruiken.
 - ▶ Als het netsnoer te kort is, contact opnemen met de servicedienst.
 - ▶ Alleen door de fabrikant goedgekeurde adapters gebruiken.
- Draagbare mobiele meervoudige stopcontacten of draagbare netvoedingen kunnen oververhit raken en tot brand leiden.
 - ▶ Draagbare mobiele meervoudige stopcontacten of draagbare netvoedingen niet aan de achterkant van de apparaten plaatsen.

Veilig gebruik

Neem bij gebruik van het apparaat de veiligheidsaanwijzingen in acht.

⚠ WAARSCHUWING – Gevaar voor een elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

- ▶ Gebruik het apparaat alleen in gesloten ruimtes.
- ▶ Stel het apparaat nooit bloot aan grote hitte en vochtigheid.
- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

⚠ WAARSCHUWING – Verstikkingsgevaar!

- Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over het hoofd trekken en hierin verstrikkt raken en stikken.
 - ▶ Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.
 - ▶ Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.
- Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.
 - ▶ Kleine onderdelen uit de buurt van kinderen houden.
 - ▶ Kinderen niet met kleine onderdelen laten spelen.

⚠ WAARSCHUWING – Explosiegevaar!

- Mechanische inrichtingen of andere middelen kunnen de koudekringloop beschadigen, brandbaar koudemiddel kan lekken en exploderen.
 - ▶ Gebruik voor het versnellen van het ontdooien geen andere mechanische inrichtingen of andere middelen dan diegene die door de fabrikant zijn aanbevolen.
- Producten met brandbare drijfgassen en explosieve stoffen kunnen exploderen, bijv. sputtbussen.
 - ▶ Bewaar geen producten met brandbare drijfgassen en explosieve stoffen in het apparaat.

⚠ WAARSCHUWING – Risico van brand!

Elektrische apparaten binnenin het apparaat kunnen tot een brand leiden, bijv. verwarmingsapparaten of elektrische ijsbereiders.

- ▶ Gebruik geen elektrische apparaten binnenin het apparaat.

⚠ WAARSCHUWING – Gevaar voor letsel!

- Flessen of blikjes met koolzuurhoudende drank kunnen barsten.
 - ▶ Geen flessen of blikjes met koolzuurhoudende drank in het vriesvak bewaren.
- Letsel aan de ogen door lekkend brandbaar koudemiddel en schadelijke gassen.
 - ▶ De buizen van de koudemiddelkringloop en de isolatie niet beschadigen.

⚠ WAARSCHUWING – Verbrandingsgevaar door kou!

Contact met diepvrieswaren en koude oppervlakken kan tot brandwonden door koude leiden.

- ▶ Nooit diepvrieswaren in de mond nemen nadat deze uit het vriesvak werden genomen.
- ▶ Voorkom dat de huid langdurig in contact komt met diepvrieswaren, ijs en de buizen in het vriesvak.

⚠ VOORZICHTIG – Gezondheidsrisico!

- Houd de volgende aanwijzingen aan om verontreiniging van levensmiddelen te voorkomen.
 - ▶ Wanneer de deur langere tijd wordt geopend, kan dit leiden tot een aanzienlijke temperatuurstijging in de vakken van het apparaat.
 - ▶ Maak de oppervlakken, die met levensmiddelen en toegankelijke afvoersystemen in contact komen, regelmatig schoon.
 - ▶ Rauw vlees en vis in geschikte containers in de koelkast dusdanig bewaren dat het niet in contact komt met andere levensmiddelen of op deze drupt.

- ▶ Wanneer het koel-/vriesapparaat langere tijd leeg staat, het apparaat uitschakelen, ontdooien, reinigen en de deur open laten, om schimmelvorming te voorkomen.
- Wanneer zure levensmiddelen in contact komen met aluminium in het apparaat in contact komen, dan kunnen aluminiumionen overdragen naar de levensmiddelen.
 - ▶ Verontreinigde levensmiddelen niet consumeren.

Beschadigd apparaat

Neem deze veiligheidsvoorschriften in acht als uw apparaat beschadigd is.

⚠ WAARSCHUWING – Gevaar voor een elektrische schok!

- Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.
 - ▶ Nooit een beschadigde apparaat gebruiken.
 - ▶ Nooit een apparaat met gescheurd of gebroken oppervlak gebruiken.
 - ▶ "Neem contact op met de servicedienst." → Pagina 107
 - ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.
 - ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
 - ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
 - ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermindering van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.

⚠ WAARSCHUWING – Risico van brand!



Bij beschadiging van de leidingen kunnen brandbaar koude-middel en schadelijke gassen ontsnappen en ontsteken.

- ▶ Houd vuur en ontstekingsbronnen uit de buurt van het apparaat.
- ▶ Ventileer de ruimte.
- ▶ "Het apparaat uitschakelen." → *Pagina 95*
- ▶ De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ "Neem contact op met de service-afdeling." → *Pagina 107*

Het voorkomen van materiële schade

Ter voorkoming van materiële schade, aan het apparaat, de accessoires of keukenvoorwerpen dient u de aanwijzingen in acht te nemen.

LET OP!

- Door het gebruik van de plint, laden of apparaatdeuren als zitvlak of opstapje kan het apparaat beschadigd raken.
 - ▶ Niet op de plint, laden of deuren staan of leunen.
- Door verontreinigingen met olie of vet kunnen kunststofdelen en deurafdichtingen poreus worden.
 - ▶ Houd kunststofdelen en deurafdichtingen olie- en vettvrij.
- Delen in het apparaat van metaal of met een metalen uiterlijk kunnen aluminium bevatten. Aluminium reageert bij contact met zure levensmiddelen.
 - ▶ Geen levensmiddelen onverpakt in het apparaat bewaren.

Milieubescherming en besparing

Bescherm het milieu door het apparaat op een hulpbronnenbesparende manier te gebruiken en herbruikbare materialen op de juiste manier af te voeren.

Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- ▶ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoer-methoden.

Energie besparen

Als u deze aanwijzingen opvolgt, verbruikt uw apparaat minder stroom.

Keuze van de opstellingslocatie

Houd deze aanwijzing aan wanneer u het apparaat plaatst.

- Stel het apparaat niet bloot aan direct zonlicht.
- Plaats het apparaat zo ver mogelijk van radiatoren, fornuis en andere warmtebronnen:
 - Houd 30 mm afstand aan tot elektrische- of gasfornuizen.
 - Houd 30 cm afstand aan tot olie- en kolenfornuizen.
- + Het apparaat hoeft bij lagere omgevingstemperaturen minder vaak te koelen.
- Een nisdiepte van 560 mm gebruiken.
- Ventilatieopeningen niet afdekken of blokkeren.
- + De lucht aan de achterwand van het apparaat kan beter ontsnappen, het apparaat warmt niet zo sterk op.
Het apparaat hoeft minder vaak te koelen.

Energie besparen bij het gebruik.

Houd deze aanwijzing aan wanneer u uw apparaat gebruikt.

Aanwijzing De plaatsing van de uitrustingsonderdelen heeft geen invloed op het energieverbruik van het apparaat.

nl Opstellen en aansluiten

- Ventilatieopeningen niet afdekken of blokkeren.
- + De lucht aan de achterwand van het apparaat kan beter ontsnappen, het apparaat warmt niet zo sterk op.
- Open de deur van het apparaat slechts kort.
- Transporteer gekoelde levensmiddelen in een koeltas en leg ze snel in het apparaat.
- Warme gerechten en dranken eerst laten afkoelen, daarna in het apparaat plaatsen.
- Leg om de koude van de diepvriesproducten te benutten, deze ter ontdooiing in het koelvak.
- + De lucht in het apparaat warmt niet zo sterk op.
Het apparaat hoeft minder vaak te koelen.
- Laat altijd wat ruimte tussen de levensmiddelen en de achterwand.
- Verpak de levensmiddelen lucht-dicht.
- + De lucht kan circuleren en de luchtvuchtigheid blijft constant.
- Vriesvak regelmatig ontdooi-en.
- + Een vorstvrij vriesvak is stroombe-sparend en koelt de diepvrieswa-ren optimaal.
- Deur van het vriesvak slechts kort-stondig openen en zorgvuldig slui-ten.
- + Een gesloten deur van het vries-vak beschermt het vriesvak tegen sterke verijzing.

Opstellen en aansluiten

Leveringsomvang

Controleer na het uitpakken alle onderdelen op transportschade en de volledigheid van de levering.
Neem bij klachten met uw dealer of onze "servicedienst" → Pagina 107 contact op.

De levering bestaat uit:

- Inbouw
- Uitrusting en accessoires¹
- Montagemateriaal
- Montagehandleiding
- Gebruiksaanwijzing
- Klantenservice overzicht
- Garantiebijlage²
- Energielabel
- Informatie over energieverbruik en geluiden

Apparaat opstellen en aan-sluiten

Voorwaarde: "De leveringsomvang van het apparaat is gecontroleerd." → Pagina 92

1. "Houd de criteria aan voor de op-stellocatie van het apparaat." → Pagina 93
2. Het apparaat conform meegelever-de montagehandleiding installeren.
3. "Het apparaat voor het eerste ge-bruik voorbereiden." → Pagina 93
4. "Het apparaat elektrisch aanslu-i-ten." → Pagina 93

¹ Afhankelijk van de apparaatuitvoering

² Niet in alle landen

Criteria voor de opstellocatie

Houd deze aanwijzing aan wanneer u het apparaat plaatst.

WAARSCHUWING

Explosiegevaar!

Wanneer het apparaat in een te kleine ruimte staat, kan er bij een lek van het koudecircuit een brandbaar gasluchtmengsel ontstaan.

- Stel het apparaat uitsluitend op in een ruimte, welke tenminste een volume heeft van 1 m³ per 8 g koudemiddel. De hoeveelheid van het koudemiddel staat op het typeplaatje. → Afb. 1/ 3

Het gewicht van het apparaat kan afhankelijk van het model tot 60 bedragen.

De ondergrond moet stabiel genoeg zijn om het gewicht van het apparaat te dragen.

Toegestane ruimtetemperatuur

De toegestane kamertemperatuur is afhankelijk van de klimaatklasse van het apparaat.

De klimaatklasse vindt u op het typeplaatje. → Afb. 1/ 3

Klimaatklas-	Toegestane ruimtetempe-
se	ratuur
SN	10 °C...32 °C
N	16 °C...32 °C
ST	16 °C...38 °C
T	16 °C...43 °C

Het apparaat is volledig functioneel binnen de toegestane binnentemperatuur.

Wanneer u een apparaat van de klimaatklasse SN gebruikt bij lagere kamertemperaturen, dan kunnen beschadigingen aan het apparaat tot een kamertemperatuur van 5 °C worden uitgesloten.

Nismaten

Neem de nisafmetingen in acht als u uw apparaat in de nis inbouwt. Bij afwijkingen kunnen problemen optreden tijdens de installatie van het apparaat.

Nisdiepte

Bouw het apparaat in de aanbevolen nisdiepte van 560 mm in.

Bij een kleinere nisdiepte wordt het energieverbruik iets hoger. De nisdiepte moet minimaal 550 mm bedragen.

Nisbreedte

Voor het apparaat is een meubelnis met een binnenbreedte van minimaal 560 mm nodig.

Side-by-side-opstelling

Als u 2 apparaten naast elkaar wilt opstellen, moet u tussen de apparaten minimaal een tussenafstand van 150 mm aanhouden.

Het apparaat voor het eerste gebruik voorbereiden

1. Haal het informatiemateriaal er uit.
2. Verwijder de beschermfolie en transportborgingen, bijv. plakstrips en karton.
3. "Het apparaat voor de eerste keer reinigen." → Pagina 101

Apparaat elektrisch aansluiten

1. De netstekker van het aansluit snoer van het apparaat in een stopcontact in de omgeving van het apparaat steken.

De aansluitgegevens van het apparaat staan op het typeplaatje.
→ Afb. 1/ 3

nl Uw apparaat leren kennen

- 2 De netstekker op vastheid controleren.
- ✓ Het apparaat is nu gereed voor gebruik.

Uw apparaat leren kennen

Lees meer over de onderdelen van uw apparaat.

Apparaat

Hier vindt u een overzicht van de onderdelen van uw apparaat.

→ Afb. 1

A	Koelvak
B	Vriesvak
1	Bedieningselementen
2	"Groente- en fruitlade" → Pagina 94
3	Typeplaatje
4	Diepvrieslade
5	Deurrek voor grote flessen

Aanwijzing Verschillen tussen uw apparaat en de afbeeldingen zijn mogelijk op basis van uitrusting en grootte.

Bedieningselementen

Via de bedieningselementen kunt u alle functies van uw apparaat instellen en informatie krijgen over de gebruikstoestand.

→ Afb. 2

1	°C stelt de temperatuur van het koelvak in.
2	Super brandt, wanneer Superkoelen is ingeschakeld.
3	Toont de ingestelde temperatuur van het koelvak in °C.

4

① schakelt het apparaat in of uit.

Uitrusting

Hier krijgt u een overzicht van de accessoires behorende bij uw apparaat en de manier waarop ze worden gebruikt.

De uitrusting van uw apparaat is modelafhankelijk.

Legplateau

Om de schappen naar wens te variëren, kunt u het schap uitnemen en op een andere positie weer plaatsen.

→ "Plateau verwijderen", Pagina 102

Groente- en fruitlade

Bewaar vers fruit en groente in de fruit- en groentelade.

Afhankelijk van de soort levensmiddelen en de hoeveelheid kan zich in de fruit- en groentelade condenswater vormen.

Verwijder het condenswater met een droge doek.

Om ervoor te zorgen dat de kwaliteit en het aroma behouden blijven, moet u koudegevoelig fruit en groente buiten het apparaat bewaren bij temperaturen van ca. 8°C tot 12°C.

Koudegevoelig fruit

- Ananas
- Bananen
- Mango
- Papaya
- Citrusvruchten

Koudegevoelige groente

- Aubergines
- Komkommers
- Courgette
- Paprika
- Tomaten
- Aardappels

Deurrekken

Om het deurrek naar behoefte te variëren kunt u het deurrek er uit nemen en op een andere positie weer plaatsen.

→ "Deurrek verwijderen", Pagina 102

Accessoires

Gebruik alleen originele accessoires. Deze zijn speciaal op uw apparaat afgestemd. Hier krijgt u een overzicht van de accessoires behorende bij uw apparaat en de manier waarop ze worden gebruikt.

De accessoires van het apparaat zijn afhankelijk van het model.

Eierplateau

Bewaar eieren veilig op het eierplateau.

Koude-accu

Gebruik de koude-accu voor het tijdelijk koel houden van levensmiddelen, bijv. in een koeltas.

Tip: De koude-accu vertraagt bij het uitvallen van de stroom of bij een storing het verwarmen van de opgeslagen diepvrieswaren.

Ijsblokjesschaal

Gebruik de ijsblokjesschaal om ijsblokjes te maken.

Ijsblokjes maken

1. De ijsblokjesschaal voor ¾ met water vullen en in het vriesvak plaatsen.

Vastgevroren ijsblokjesschaal alleen met een bot voorwerp, bijv. steel van een lepel, losmaken.

2. Om de ijsblokjesschaal los te maken de ijsblokjesschaal iets tor deren of kort onder stromend water houden.

De Bediening in essentie

Hier wordt de bediening van het apparaat in essentie beschreven.

Apparaat inschakelen

1. ① indrukken.
- ✓ Het apparaat begint te koelen.
2. "De gewenste temperatuur instellen." → Pagina 95

Opmerkingen bij het gebruik

- Wanneer u het apparaat heeft ingeschakeld, duurt het tot enkele uren voordat de ingestelde temperatuur wordt bereikt.
Geen levensmiddelen in het apparaat doen voordat de temperatuur is bereikt.
- De behuizing rond het vriesvak wordt tijdelijk licht verwarmd. Dit voorkomt vorming van condenswater in de zone van de deurafdichting.
- Wanneer u de deur sluit, kan een onderdruk ontstaan. De deur gaat dan alleen moeilijker open. Wacht een ogenblik tot de onderdruk wordt gecompenseerd.

Machine uitschakelen

- ① indrukken.
- ✓ Het apparaat koelt niet meer.

Temperatuur instellen

Nadat u het apparaat heeft ingeschakeld, kunt u de temperatuur instellen.

Koelvaktemperatuur instellen

- Zo vaak op °C drukken tot de temperatuurindicatie de gewenste temperatuur toont.

nl Extra functies

De aanbevolen temperatuur in het koelvak bedraagt 4 °C.
→ "Sticker "OK"" , Pagina 97

Vriesvaktemperatuur instellen

- ▶ Om de vriesvaktemperatuur in te stellen, de "koelvaktemperatuur wijzigen" → Pagina 95.

De koelvaktemperatuur beïnvloedt de vriesvaktemperatuur. Hoger ingestelde koelvaktemperaturen zorgen voor hogere vriesvaktemperaturen.

Extra functies

Kom te weten over welke instelbare extra functies uw apparaat beschikt.

Super-functie

Bij de Super-functie koelen het koelvak en het vriesvak sterker. Hierdoor koelen en bevriezen levensmiddelen snel tot in de kern.

Schakel de Super-functie 4 tot 6 uur vóór het opslaan van een hoeveelheid levensmiddelen vanaf 2 kg in. Om het invriesvermogen te benutten, gebruikt u de Super-functie.

→ "Invriescapaciteit", Pagina 97

Aanwijzing Als de Super-functie is ingeschakeld, kan er meer geluid ontstaan.

Super-functie inschakelen

- ▶ Zo vaak op **Super** drukken tot **Super brandt**.

Aanwijzing Na ca. 60 uur schakelt het apparaat over op de normale werking.

Super-functie uitschakelen

- ▶ Op **°C** drukken.

Koelvak

In het koelvak kunt u vlees, worst, vis, melkproducten, eieren, bereide gerechten en brood en banket bewaren.

De temperatuur in het koelvak kunt u van 2 °C tot 8 °C instellen.

De aanbevolen temperatuur in het koelvak bedraagt 4 °C.

→ "Sticker "OK"" , Pagina 97

Door de koelopslag kunt u ook zeer bederfelijke levensmiddelen op korte of middellange termijn bewaren. Hoe lager de gekozen temperatuur is, des te langer blijven de levensmiddelen vers.

Tips voor het bewaren van levensmiddelen in het koelvak

Volg de tips op bij het bewaren van levensmiddelen in uw koelvak.

- Om ervoor te zorgen dat de versheid en kwaliteit van de levensmiddelen langer behouden blijven, uitsluitend verse en ongeschonden levensmiddelen bewaren.
- Bij kant-en-klaar-producten en gebottelde producten de door de fabrikant vermelde houdbaarheidsdatum of gebruiksdatum niet overschrijden.
- Om aroma, kleur en versheid te behouden of smaakoverdracht en verkleuringen van de kunststofdelen te vermijden, levensmiddelen goed verpakt of afgedekt bewaren.
- Warme gerechten en dranken eerst laten afkoelen, voordat u deze in het koelvak plaatst.

Koudezones in het koelvak

Door de luchtcirculatie in het koelvak ontstaan verschillende koudezones.

Koudste zone

De koudste zone is tussen de op de zijkant gestempelde pijl en het eronder liggende legplateau.

Tip: Bewaar gevoelige levensmiddelen in de koudste zone, bijv. vis, worst en vlees.

Warmste zone

De warmste zone bevindt zich helemaal bovenaan in de deur.

Tip: Bewaar minder gevoelige levensmiddelen in de warmste zone, bijv. harde kaas en boter. Hierdoor komt het aroma van de kaas beter tot ontwikkeling en blijft de boter smeerbaar.

Sticker "OK"

Met de sticker OK kunt u controleren of in het koelvak de voor de levensmiddelen aanbevolen veilige temperatuurbereiken van +4°C of kouder bereikt zijn.

De sticker OK wordt niet bij alle modellen meegeleverd.

Wanneer de sticker OK niet weergeeft, dan de temperatuur stapsgewijze verlagen.

→ "Koelvaktemperatuur instellen",
Pagina 95

Na ingebruikneming van het apparaat kan het tot wel 12 uur duren voordat de ingestelde temperatuur is bereikt.



Correcte instelling

Vriesvak

In het vriesvak kunt u diepvrieswaren bewaren, levensmiddelen bevriezen en ijsblokjes maken.

De temperatuur in het vriesvak is afhankelijk van de temperatuur in het koelvak.

Langdurig bewaren van levensmiddelen moet op een temperatuur van -18 °C of lager gebeuren.

Door het invriezen kunt u bederflijke levensmiddelen gedurende lange tijd bewaren. De lage temperaturen vertragen of stoppen het bederven.

De tijd die nodig is om verse levensmiddelen volledig diep te vriezen is afhankelijk van verschillende factoren:

- Ingestelde temperatuur
- Levensmiddel (grootte en soort)
- Bewaarde hoeveelheid
- Reeds bewaarde hoeveelheid levensmiddelen

Invriescapaciteit

Het invriesvermogen geeft aan welke hoeveelheid levensmiddelen in hoeveel uur tot in de kern kan worden ingevroren.

Informatie over het invriesvermogen vindt u op het typeplaatje. → Afb. 1/3

Voorwaarden voor invriesvermogen

1. Bij het inladen van verse levensmiddelen, Super-functie inschakelen.
→ "Super-functie inschakelen",
Pagina 96
2. De levensmiddelen eerst in de onderste diepvrieslade leggen. Daar vriezen de levensmiddelen het snelst in.

Vriesvakvolume volledig gebruiken

Kom te weten hoe u de maximale hoeveelheid diepvriesproducten in het vriesvak onderbrengt.

1. "Alle uitrustingsdelen verwijderen."
→ Pagina 102
2. Levensmiddelen rechtstreeks op de legplateaus en de bodem van het vriesvak bewaren.

Tips voor het inkopen van diepvrieskost

Neem de tips in acht als u diepvrieskost inkoopt.

- Op onbeschadigde verpakking letten.
- Op de houdbaarheidsdatum letten.
- De temperatuur in de supermarktvriezer moet –18 °C of kouder zijn.
- De diepvriesketen niet onderbreken. Diepvriesproducten liefst in een koeltas transporteren en snel in het vriesvak leggen.

Tips voor het bewaren van levensmiddelen in het vriesvak

Neem de tips in acht als u levensmiddelen in het vriesvak inruimt.

- Om grotere hoeveelheden verse levensmiddelen snel en voorzichtig in te vriezen, deze in de onderste diepvrieslade leggen.
- De levensmiddelen naast elkaar in de vakken of diepvriesladen leggen.
- In te vriezen levensmiddelen niet in aanraking brengen met ingevroren levensmiddelen.
Indien nodig diepgevroren levensmiddelen in het vriesvak veranderen van positie.

- Voor een goede luchtcirculatie in het apparaat de diepvrieslade tot aan de aanslag inschuiven.

Tips voor het bevriezen van verse levensmiddelen

Neem de tips in acht als u verse levensmiddelen invriest.

- Alleen verse en onberispelijke levensmiddelen bevriezen.
- Bereide levensmiddelen zijn beter geschikt dan rauw eetbare levensmiddelen.
- Om voedingswaarde, aroma en kleur te behouden, moet u bepaalde levensmiddelen voorbereiden om in te vriezen.
 - Groente: wassen, kleiner maken, blancheren.
 - Fruit: wassen, ontpitten en eventueel schillen, eventueel suiker of ascorbinezuroplossing toevoegen.

Meer aanwijzingen vindt u in de desbetreffende literatuur.

Over het invriezen van geschikte levensmiddelen

- Brood en banket
- Vis en zeevruchten
- Vlees
- Wild en gevogelte
- Groente, fruit en kruiden
- Eieren zonder schaal
- Melkproducten, bijv. kaas, boter en kwark
- Bereide gerechten en kliekjes, zoals soep, stoofschotels, gaar vlees en gare vis, aardappelgerechten, ovenschotels en zoete toetjes

Over het invriezen van ongeschikte levensmiddelen

- Groentesoorten die meestal rauw worden gegeten, zoals kropsla en radijsjes
- Ongepelde of hardgekookte eieren

- Wijndruiven/druiven
- Hele appels, peren en perziken
- Yoghurt, dikke zure melk, zure room, crème fraîche en mayonaise

Diepvrieswaren verpakken

Als u geschikt verpakkingsmateriaal en de juiste soort verpakking kiest, kunt u de productkwaliteit in hoge mate behouden en vriesbrand vermijden.

1. De levensmiddelen in de verpakking leggen.

Geschikte verpakking:

- Kunststoffolie van polyethyleen
- Buisfolie van polyethyleen
- Diepvrieszakjes van polyethyleen
- Diepvriesdozen

Niet geschikt als verpakking:

- (in)pakpapier
- Perkamentpapier
- Cellofaan
- Aluminiumfolie
- Vuilniszakken en gebruikte plastic zakken

2. De lucht eruit drukken.

3. De verpakking luchtdicht afsluiten om te voorkomen dat de levensmiddelen hun smaak verliezen of uitdrogen.

Geschikte afsluitingen:

- Rubberringen
- Kunststofclips
- Koudebestendig plakband

4. De verpakking met de inhoud van de invriesdatum voorzien.

Houdbaarheid van diepvrieswaren bij -18 °C

Neem de bewaartijden in acht als u levensmiddelen invriest.

Levensmiddel	Bewaartijd
Vis, worst, klaargemaakte gerechten, brood en banket	Tot 6 maanden
Gevogelte, vlees	Tot 8 maanden
Groente, fruit	Tot 12 maanden

Diepvrieskalender

De erop gedrukte vrieskalender geeft de maximale bewaartijd in maanden aan bij een constante temperatuur van -18 °C.

Ontdooimethodes voor diepvrieswaren

Om de productkwaliteit zo goed mogelijk te behouden, de ontdooimethode aan levensmiddel en gebruiksdoel aanpassen.

VOORZICHTIG Gezondheidsrisico!

Bij het ontdooien kunnen bacteriën zich vermeerderen en kunnen de diepvrieswaren bederven.

- Half of geheel ontdooide diepvrieswaren niet opnieuw invriezen.
- Het voedsel pas na koken of braden opnieuw invriezen.
- De maximale bewaartijd niet meer ten volle benutten.

Ontdooimethode	Levensmiddel
Koelvak	Dierlijke levensmiddelen, zoals vis, vlees, kaas, kwark
Omgevingstemperatuur	Brood

Ontdooimethode	Levensmiddel
Magnetron	Levensmiddelen voor directe consumptie of directe toebereiding
Oven of fornuis	Levensmiddelen voor directe consumptie of directe toebereiding

Ontdooien

Houdt u de informatie aan, wanneer u uw apparaat wilt ontdooien.

Ontdooien in het koelvak.

Tijdens het gebruik vormen zich op de achterwand van het koelvak afhankelijk van de werking waterdruppels of rijp. De achterwand van het koelvak ontdooit automatisch. Het dooiwater loopt via de dooiwatergoot in het afvoergat naar de verdampingsschaal en hoeft niet worden afgeveegd. Neem de volgende informatie in acht om ervoor te zorgen dat dooiwater kan weglopen en geurvorming wordt vermeden:
→ "De dooiwatergoot en het afvoergat reinigen.", Pagina 101.

Ontdooien in het vriesvak

Omdat de diepvrieswaren niet mogen ontdooien, ontdooit het vriesvak niet automatisch. Een laag rijp in het vriesvak vermindert de afgifte van koude aan de diepvrieswaren en verhoogt het energieverbruik.

Vriesvak ontdooien

Het vriesvak regelmatig ontdooien.

1. Ca. 4 uur vóór het ontdooien de Super-functie inschakelen.
→ "Super-functie inschakelen",
Pagina 96

De levensmiddelen bereiken hierdoor heel lage temperaturen en u kunt de levensmiddelen langer op kamertemperatuur bewaren.

2. De diepvrieslade met de diepvrieswaren verwijderen en op een koele plaats bewaren. Koude-accu's, indien vorhanden, op de diepvrieswaren leggen.
3. "Het apparaat uitschakelen."
→ Pagina 95
4. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken of de zekering in de meterkast uitschakelen.
5. Om het ontdooien te versnellen, een pan met heet water op een onderzetter in het vriesvak zetten.
6. Het dooiwater met een zachte doek of een spons opvegen.
7. Het vriesvak met een zachte, droge doek droogwrijven.
8. Het apparaat elektrisch aansluiten.
9. "Het apparaat inschakelen."
→ Pagina 95
10. De diepvrieslade met de diepvrieswaren opnieuw plaatsen.

Reiniging en onderhoud

Reinig en onderhoud uw apparaat zorgvuldig om er voor te zorgen dat het lang goed blijft werken.

De reiniging van ontoegankelijke plaatsen moet door de servicedienst worden uitgevoerd. Aan de reiniging door de servicedienst kunnen kosten verbonden zijn.

Apparaat voorbereiden voor reiniging

Informatie over de wijze waarop u uw apparaat voorbereid voor reiniging

1. "Het apparaat uitschakelen." → Pagina 95
2. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken of de zekering in de meterkast uitschakelen.
3. Haal alle levensmiddelen uit het apparaat en bewaar deze op een koele plek.
Indien beschikbaar koelementen op de levensmiddelen leggen.
4. Als een rijplaat vorhanden is, deze laten ontdooken.
5. "Neem alle uitrustingsdelen uit het apparaat." → Pagina 102

Apparaat schoonmaken

Maak het apparaat schoon zoals voorgeschreven, zodat het niet door een verkeerde reiniging of ongeschikte schoonmaakmiddelen beschadigd raakt.

WAARSCHUWING

Gevaar voor een elektrische schok!

- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken.
 - Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.
- Vloeistof in de verlichting kan gevaarlijk zijn.
 - Het sop mag niet in de verlichting terechtkomen.

LET OP!

- Ongeschikte reinigingsmiddelen kunnen de oppervlakken van het apparaat beschadigen.
 - Geen harde schuur- of afwassponsjes gebruiken.
 - Geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen gebruiken.
 - Geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen gebruiken.
- Wanneer u uitrustingsdelen en accessoires in de vaatwasser reinigt, kunnen deze vervormen of verkleuren.
 - Nooit uitrustingsdelen en accessoires in de vaatwasser reinigen.
- 1. "Apparaat voorbereiden voor reiniging." → Pagina 101
- 2. Het apparaat, de uitrustingsdelen en de deurafdichting met een vaatdoek, lauwwarm water en een beetje pH-neutraal afwasmiddel reinigen.
- 3. Met een zachte, droge doek grondig nadrogen.
- 4. Plaats de uitrustingsdelen in het apparaat.
- 5. Het apparaat elektrisch aansluiten.
- 6. "Het apparaat inschakelen." → Pagina 95
- 7. Doe de levensmiddelen in het apparaat.

De dooiwatergoot en het afvoergat reinigen.

Reinig de dooiwatergoot en het afvoergat regelmatig, om ervoor te zorgen dat het dooivater kan weglopen.

- Reinig de dooiwatergoot en het afvoergat voorzichtig, bijv. met een wattenstaafje.
→ Afb. 3

Onderdelen eruit halen

Neem wanneer u de uitrustingsdelen grondig wilt reinigen deze uit het apparaat.

Plateau verwijderen

- ▶ Het legplateau uittrekken en verwijderen.
→ Afb. **4**

Deurrek verwijderen

- ▶ Het deurrek omhoog tillen en verwijderen
→ Afb. **5**

Groente- en fruitlade verwijderen

1. De fruit- en groentelade tot de aan slag uittrekken.
2. De fruit- en groentelade aan de voorzijde optillen ① en verwijderen ②.
→ Afb. **6**

Diepvrieslade verwijderen

1. De diepvrieslade tot aan de aan slag uittrekken.
2. De diepvrieslade vooraan optillen ① en eruit halen ②.
→ Afb. **7**

Storingen verhelpen

Kleinere storingen aan het apparaat kunt u zelf verhelpen. Raadpleeg voordat u contact opneemt met de klantenservice de informatie over het verhelpen van storingen. Zo voorkomt u onnodige kosten.

⚠ WAARSCHUWING

Gevaar voor een elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermijding van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.

Functiestoringen

Storing	Orzaak	Verhelpen van storingen
Apparaat werkt niet. Er brandt geen enkele indicatie.	De stekker zit niet goed in het stopcontact. De zekering is geadverteerd. De stroom is uitgevallen.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Controleer of de netstekker van de stroomkabel volledig in het stopcontact is gestoken. ▶ Controleer de zekeringen. 1. Controleer of er stroom is. 2. Koude-accu's, indien voorhanden, op de dievrieswaren leggen.
Apparaat koelt niet, indicaties en verlichting branden.	Het presentatielicht is ingeschakeld.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ "Voer de apparaatzelftest uit." → <i>Pagina 106</i> ✓ Na het verstrijken van de apparaatzelftest gaat het apparaat weer over op normale werking.
LED-verlichting functioneert niet. Kapje van de lamp niet verwijderen.	Verschillende oorzaken zijn mogelijk.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Neem contact op met de klantenservice. → "<i>Servicedienst</i>", <i>Pagina 107</i>
De koelmachine schakelt vaker en langer in.	Apparaatdeur werd vaak geopend. De ventilatieopeningen zijn afgedekt.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Open de apparaatdeur niet onnodig. ▶ Verwijder blokkades voor de ventilatieopeningen
Bodem van het koelvak is nat.	De dooiwatergoot of het afvoergat is verstopt.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ "De dooiwatergoot en het afvoergat reinigen." → <i>Pagina 101</i>

Temperatuurprobleem

Storing	Oorzaak	Verhelpen van storingen
Temperatuur wijkt erg af van de instelling.	Verschillende oorzaken zijn mogelijk.	<ol style="list-style-type: none"> 1. "Schakel het apparaat uit." → Pagina 95 2. "Schakel het apparaat na ca. 5 minuten opnieuw in." → Pagina 95 <ul style="list-style-type: none"> - Als de temperatuur te hoog is, controleer dan de temperatuur na een paar uur opnieuw. - Als de temperatuur te laag is, controleer de temperatuur dan de volgende dag opnieuw.

Geluiden

Storing	Oorzaak	Verhelpen van storingen
Apparaat bromt.	Geen storing. Een motor draait, bijv. koelaggregaat, ventilator.	Geen handeling vereist. Geen handeling vereist.
Apparaat borrelt, zoemt of gorgelt.	Geen storing. Er stroomt koudemiddel door de buizen.	Geen handeling vereist. Geen handeling vereist.
Apparaat klikt.	Geen storing. Motor, schakelaars of magneetventielen schakelen in- of uit.	Geen handeling vereist. Geen handeling vereist.
Apparaat produceert geluiden.	<p>Uitrustingsdelen wiebelen of klemmen.</p> <p>Flessen of containers raken elkaar.</p> <p>Super-functie is ingeschakeld.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ► Controleer de uitneembare uitrustingsdelen en zet ze eventueel opnieuw in het apparaat. ► Haal flessen of containers van elkaar. ► Geen handeling vereist. Geen handeling vereist.

Geurtjes

Storing	Oorzaak	Verhelpen van storingen
Het apparaat ruikt onaangenaam.	Verschillende oorzaken zijn mogelijk.	<ol style="list-style-type: none">1. "Bereid het apparaat voor om te reinigen." → <i>Pagina 101</i>2. "Reinig het apparaat." → <i>Pagina 101</i>3. Reinig alle levensmiddelenverpakkingen.4. Verpak sterk ruikende levensmiddelen luchtdicht om geurvorming te voorkomen.5. Controleer na 24 uur opnieuw of er luchtjes zijn ontstaan.

Apparaatzelftest uitvoeren

1. "Het apparaat uitschakelen."
→ Pagina 95
 2. "Het apparaat na ca. 5 minuten opnieuw inschakelen." → Pagina 95
 3. Binnen 10 seconden na het inschakelen °C gedurende 3 tot 5 seconden ingedrukt houden tot 2 °C op de temperatuurindicatie brandt en een akoestisch signaal weerklankt.
- ✓ De apparaatzelftest start wanneer de temperatuurindicaties na elkaar gaan branden.
 - ✓ Tijdens de apparaatzelftest weerklankt tussendoor een lang akoestisch signaal.
 - ✓ Als na het einde van de apparaatzelftest de ingestelde temperatuur op het temperatuurdisplay wordt weergegeven, is uw apparaat in orde. Het apparaat gaat over op de normale werking.
 - ✓ Als na het einde van de apparaatzelftest **Super** gedurende 10 seconden knippert, contact opnemen met de service.

Opslaan en afvoeren

Hier krijgt u uitleg over de manier waarop u het apparaat voorbereidt voor de opslag. Daarnaast leggen we u uit hoe u oude apparaten dient af te voeren.

Apparaat buiten gebruik stellen

1. "Het apparaat uitschakelen."
→ Pagina 95
2. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken of de zekering in de meterkast uitschakelen.

3. "Het apparaat ontdooien."
→ Pagina 100
4. "Het apparaat reinigen."
→ Pagina 101
5. Om de ventilatie van het interieur te waarborgen het apparaat geopend laten.

Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

WAARSCHUWING Gezondheidsrisico!

Kinderen kunnen zich in het apparaat opsluiten en in levensgevaar geraken.

- Om te voorkomen dat kinderen in het apparaat kruipen legplateaus en lades niet uit het apparaat nemen.
- Kinderen uit de buurt van een afgedankt apparaat houden.

WAARSCHUWING Risico van brand!

Bij beschadiging van de leidingen kunnen brandbaar koudemiddel en schadelijke gassen ontsnappen en ontsteken.

- De buizen van de koudemiddelkringloop en de isolatie niet beschadigen.
- Het apparaat milieuvriendelijk afvoeren.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektri-

sche en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

vanaf het moment van in de handel brengen van het apparaat binnen de Europese Economische Ruimte bij onze servicedienst verkrijgen.

Aanwijzing Het inschakelen van de servicedienst is in het kader van de plaatselijk geldende fabrieksgarantievoorwaarden gratis. De minimumduur van de garantie (fabrieksgarantie voor particuliere gebruikers) in de Europese Economische Ruimte bedraagt 2 jaar in overeenstemming met de geldende plaatselijke garantievoorwaarden. De garantievoorwaarden doen geen afbreuk aan eventuele andere rechten of claims die u op grond van het plaatselijke recht heeft.

Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievoorwaarden in uw land kunt u opvragen bij onze servicedienst, uw dealer of op onze website.

Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) van het apparaat nodig.

De contactgegevens van de servicedienst vindt u in de meegeleverde servicedienstlijst of op onze website.

Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD)

Het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) vindt u op het typeplaatje van het apparaat.

→ Afb. 1/3

Om uw apparaatgegevens en de servicedienst-telefoonnummers snel terug te kunnen vinden, kunt u de gegevens noteren.

Servicedienst

Als u vragen hebt, een storing aan het apparaat niet zelf kunt verhelpen of als het apparaat moet worden gerepareerd, neem dan contact op met onze servicedienst.

Veel problemen kunt u via de informatie voor het verhelpen van storingen in deze gebruiksaanwijzing of op onze website zelf verhelpen. Als dit niet het geval is, neem dan contact op met onze servicedienst.

We vinden altijd een passende oplossing en proberen onnodig bezoek van de servicetechnicus te vermijden. We zorgen ervoor dat het apparaat zowel binnen de garantieperiode als na het verstrijken van de fabrieksgarantie met originele reserveonderdelen door geschoonde servicetechnici wordt gerepareerd.

Om veiligheidsredenen mag alleen geschoold vakpersoneel reparaties aan het apparaat uitvoeren. De garantieclaim vervalt indien reparaties of ingrepen worden uitgevoerd door personen die daartoe niet door ons zijn gemachtigd, dan wel indien onze apparaten worden voorzien van vervangende onderdelen, aanvullende onderdelen of accessoires die geen originele onderdelen zijn en daardoor een defect wordt veroorzaakt.

Originele vervangende onderdelen die relevant zijn voor de werking in overeenstemming met de desbetreffende Ecodesign-verordening kunt u voor de duur van ten minste 10 jaar

Technische gegevens

Koudemiddel, netto inhoud en overige technische gegevens bevinden zich op het typeplaatje.

→ Afb. 1 / 3







Service

HK Appliances GmbH
Werkstraße 3
32289 Rödinghausen
GERMANY



9001486528 | 000805

de, en, fr, nl |



www.blaupunkt-einbaugeraete.com

Deutschland/Germany
service.DE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Österreich/Austria
service.AT@blaupunkt-einbaugeraete.com

Niederlande/Netherlands
service.NL@blaupunkt-einbaugeraete.com

Belgien/Belgium
service.BE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Schweden/Sweden
service.SE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Frankreich/France
service.FR@blaupunkt-einbaugeraete.com

00 800 32 289 000

Luxemburg/Luxembourg
service.LU@blaupunkt-einbaugeraete.com

Schweiz/Switzerland
service.CH@blaupunkt-einbaugeraete.com

Italien/Italy
service.IT@blaupunkt-einbaugeraete.com

Spanien/Spain
service.ES@blaupunkt-einbaugeraete.com

Großbritannien/Great Britain
service.GB@blaupunkt-einbaugeraete.com

Malta/Malta
service.MT@blaupunkt-einbaugeraete.com

1800 252 878 658

Australien/Australia
CustomerCare@blaupunktAU.com

1800 209 2096

Indien/India