



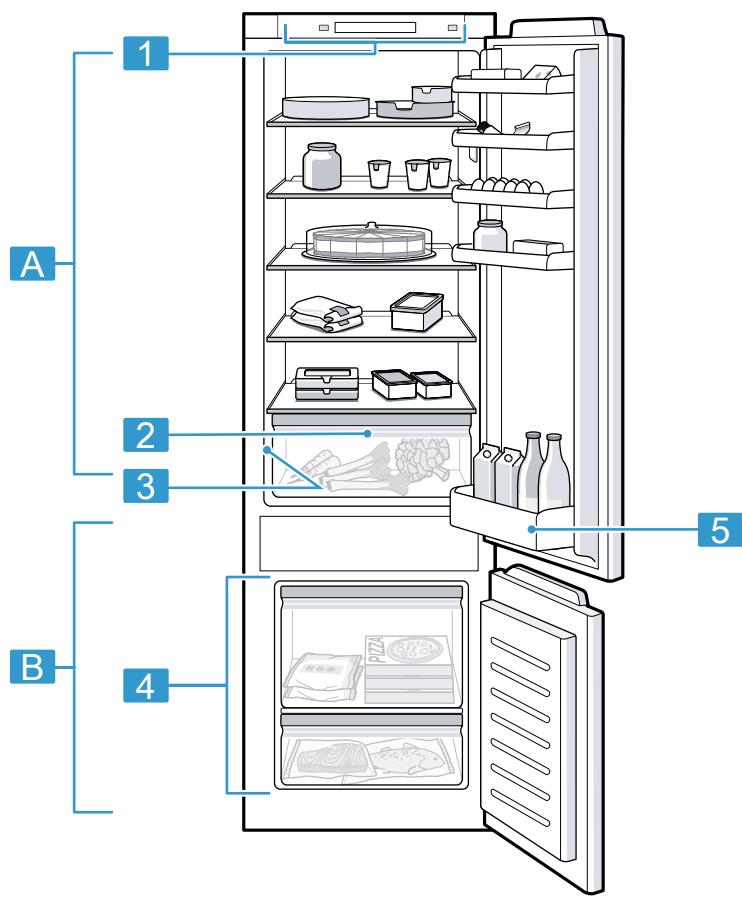
Gebrauchsanleitung
User manual
Manuel d'utilisation
Gebruikershandleiding



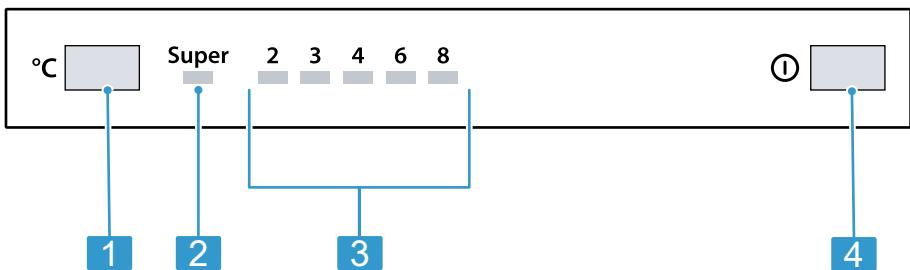
5CC2....

Enjoy it.

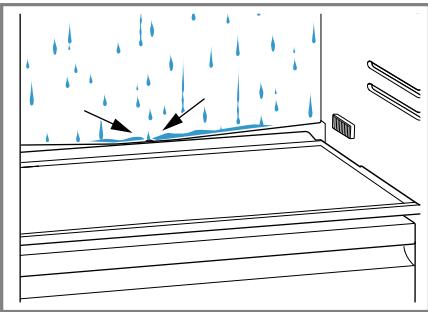
Kühl- und Ge-
frierkombination
Fridge-freezer
Réfrigérateur /
Congélateur
combiné
Koelvriescombi-
natie



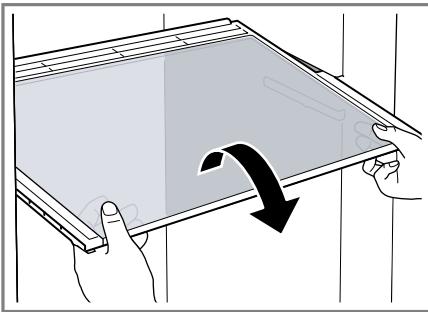
1



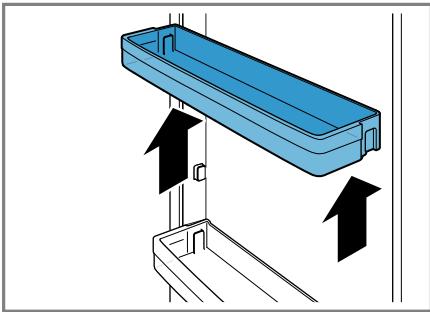
2



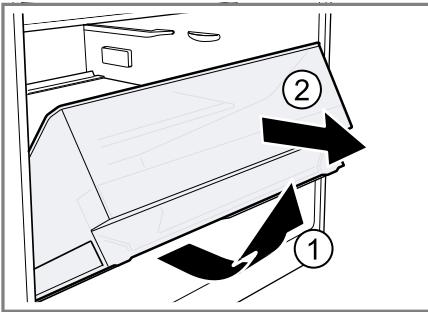
3



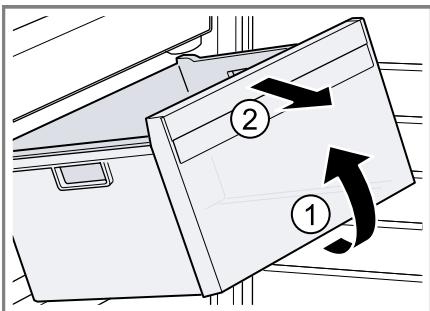
4



5



6



7

Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheit	6
1.1 Allgemeine Hinweise	6
1.2 Bestimmungsgemäßer Ge- brauch	6
1.3 Einschränkung des Nutzer- kreises	6
1.4 Sicherer Transport.....	7
1.5 Sichere Installation	7
1.6 Sicherer Gebrauch	8
1.7 Beschädigtes Gerät.....	10
2 Sachschäden vermeiden	12
3 Umweltschutz und Sparen	12
3.1 Verpackung entsorgen.....	12
3.2 Energie sparen	12
4 Aufstellen und Anschließen	13
4.1 Lieferumfang.....	13
4.2 Kriterien für den Aufstellort.....	13
4.3 Gerät montieren	14
4.4 Gerät für den ersten Ge- brauch vorbereiten	14
4.5 Gerät elektrisch anschließen....	14
5 Kennenlernen	14
5.1 Gerät.....	14
5.2 Bedienfeld	14
6 Ausstattung	15
6.1 Ablage	15
6.2 Obst- und Gemüsebehälter.....	15
6.3 Türabsteller.....	15
6.4 Zubehör	15
7 Grundlegende Bedienung	15
7.1 Gerät einschalten	15
7.2 Hinweise zum Betrieb.....	15
7.3 Gerät ausschalten	16
7.4 Temperatur einstellen.....	16
8 Zusatzfunktionen	16
8.1 Super-Funktion	16
9 Kühlfach	16
9.1 Tipps zum Einlagern von Le- bensmitteln ins Kühlfach	16
9.2 Kältezonen im Kühlfach	17
9.3 Aufkleber OK.....	17
10 Gefrierfach.....	17
10.1 Gefriervermögen	17
10.2 Gefrierfachvolumen voll- ständig nutzen	17
10.3 Tipps zum Einlagern von Lebensmitteln ins Gefrier- fach.....	18
10.4 Tipps zum Einfrieren fri- scher Lebensmittel	18
10.5 Haltbarkeit des Gefrigerguts bei -18 °C.....	18
10.6 Auftaumethoden für Gefrier- gut	19
11 Abtauen	19
11.1 Abtauen im Kühlfach	19
11.2 Abtauen im Gefrierfach	19
12 Reinigen und Pflegen	20
12.1 Gerät zum Reinigen vorbe- reiten.....	20
12.2 Gerät reinigen.....	20
12.3 Tauwasserrinne und Ablaufen- loch reinigen	20
12.4 Ausstattungssteile entneh- men	21
13 Störungen beheben	22
14 Lagern und Entsorgen.....	24
14.1 Gerät außer Betrieb neh- men	24
14.2 Altgerät entsorgen.....	24
15 Kundendienst	25
15.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)	25

16 Technische Daten 26



1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.
- Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

1.2 Bestimmungsgemäßer 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 Eiswürfelfertigung.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.
- bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel.

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

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

1.4 Sicherer Transport

⚠️ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Das hohe Gerätegewicht kann beim Anheben zu Verletzungen führen.

- ▶ Das Gerät nicht alleine anheben.

1.5 Sichere Installation

⚠️ **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 Netzanschlussleitung nicht eingeklemmt oder beschädigt wird. Eine beschädigte Isolierung der Netzanschlussleitung ist gefährlich.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit Wärmequellen in Kontakt bringen.

⚠️ **WARNUNG – Explosionsgefahr!**

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

- ▶ Belüftungsöffnungen im Gerätegehäuse oder im Einbaugehäuse 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.

1.6 Sicherer Gebrauch

⚠ **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 Eismaschine.

- ▶ 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.
- ▶ Längeren Kontakt der Haut mit Gefriergut, Eis und Oberflächen 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.

Teile im Gerät aus Metall oder mit Metalloptik können Aluminium enthalten. Wenn saure Lebensmittel mit Aluminium in Kontakt kommen, können Aluminiumionen in die Lebensmittel übergehen.

- ▶ Verunreinigte Lebensmittel nicht verzehren.

1.7 Beschädigtes Gerät

⚠ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
 - ▶ Den Kundendienst rufen. → Seite 25
- 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 16
- ▶ Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Den Kundendienst rufen. → Seite 25

2 Sachschäden vermeiden

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 ölfrei 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.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- ▶ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

3.2 Energie sparen

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

Wahl des Aufstellorts

- 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.
- 300 mm Abstand zu Öl- oder Kohleherden halten.
- Eine Nischentiefe von 560 mm verwenden.
- Nie die äußeren Lüftungsgitter abdecken oder zustellen.

Energie sparen beim Gebrauch

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

- Das Gerät nur kurz öffnen.
- Nie die inneren Belüftungsöffnungen oder die äußeren Lüftungsgitter abdecken oder zustellen.
- Gekaufte Lebensmittel in einer Kühltasche transportieren und schnell ins Gerät legen.
- Warme Lebensmittel und Getränke vor dem Einlagern abkühlen lassen.
- Um die Kälte des Gefrierguts zu nutzen, das Gefriergut zum Auftauen ins Kühlfach legen.
- Zwischen den Lebensmitteln und zur Rückwand immer etwas Platz lassen.
- Die Lebensmittel luftdicht verpacken.
- Das Gefrierfach regelmäßig abtauen.
- Das Gefrierfach nur kurz öffnen und sorgfältig schließen.

4 Aufstellen und Anschließen

4.1 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 25.

Die Lieferung besteht aus:

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

4.2 Kriterien für den Aufstellort

⚠️ 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 65 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

Klimaklas- se	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.

¹ Je nach Geräteausstattung

² Nicht in allen Ländern

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.

4.3 Gerät montieren

- Das Gerät gemäß beiliegender Montageanleitung montieren.

4.4 Gerät für den ersten Gebrauch vorbereiten

- Das Informationsmaterial entnehmen.
- Die Schutzfolien und Transportsicherungen, z. B. Klebestreifen und Karton entfernen.
- Das Gerät zum ersten Mal reinigen. → Seite 20

4.5 Gerät elektrisch anschließen

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

5 Kennenlernen

5.1 Gerät

Hier finden Sie eine Übersicht über die Bestandteile Ihres Geräts.

→ Abb. 1

A	Kühlfach
B	Gefrierfach
1	Bedienfeld
2	Obst- und Gemüsebehälter → Seite 15
3	Typenschild
4	Gefriergutbehälter
5	Türabsteller für große Flaschen

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

5.2 Bedienfeld

Über das Bedienfeld 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.

6 Ausstattung

Die Ausstattung Ihres Geräts ist modellabhängig.

6.1 Ablage

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

→ "Ablage entnehmen", Seite 21

6.2 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, z. B. Ananas, Bananen, Zitrusfrüchte, Gurken, Zucchini, Paprika, Tomaten und Kartoffeln.

6.3 Türabsteller

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

→ "Türabsteller entnehmen", Seite 21

6.4 Zubehör

Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt.

Das Zubehör Ihres Geräts ist modellabhängig.

Eierablage

Lagern Sie Eier sicher auf der Eierablage.

Kälteakkku

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

Tipp: Bei einem Stromausfall oder einer Störung verzögert der Kälteakkku 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.

7 Grundlegende Bedienung

7.1 Gerät einschalten

1. ① drücken.
- ✓ Das Gerät beginnt zu kühlen.
2. Die gewünschte Temperatur einstellen. → Seite 16

7.2 Hinweise zum Betrieb

- Wenn Sie das Gerät eingeschaltet haben, dauert es bis zu mehreren Stunden bis die eingestellte Temperatur erreicht wird.

de Zusatzfunktionen

- 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.

7.3 Gerät ausschalten

- ① drücken.

7.4 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 17

Gefrierfachtemperatur einstellen

- Um die Gefrierfachtemperatur einzustellen, die Kühlfachtemperatur ändern → Seite 16.

Die Kühlfachtemperatur beeinflusst die Gefrierfachtemperatur. Wärmer eingestellte Kühlfachtemperaturen erzeugen wärmere Gefrierfachtemperaturen.

Um das Gefriervermögen auszunutzen, verwenden Sie die Super-Funktion.

→ "Gefriervermögen", Seite 17

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

Super-Funktion einschalten

- So oft °C drücken, bis Super leuchtet.

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

Super-Funktion ausschalten

- °C drücken.

9 Kühlfach

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

Die Temperatur ist von 2 °C bis 8 °C einstellbar.

Die empfohlene Temperatur im Kühlfach beträgt 4 °C.

→ "Aufkleber OK", Seite 17

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.

8 Zusatzfunktionen

8.1 Super-Funktion

Bei der Super-Funktion kühlt das Kühlfach und das Gefrierfach stärker. Schalten Sie die Super-Funktion 4 bis 6 Stunden vor dem Einlagern einer Lebensmittelmenge ab 2 kg ein.

9.1 Tipps zum Einlagern von Lebensmitteln ins Kühlfach

- Nur frische und unversehrte Lebensmittel einlagern.
- Das vom Hersteller angegebene Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum beachten.
- Lebensmittel gut verpackt oder abgedeckt einlagern.

- Warme Speisen und Getränke erst abkühlen lassen.

9.2 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 leicht verderbliche 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.

9.3 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 16

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

Korrekte Einstellung

10 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.

10.1 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. Ca. 24 Stunden vor dem Einlegen frischer Lebensmittel, Super-Funktion einschalten.
→ "Super-Funktion einschalten", Seite 16
2. Die Lebensmittel zuerst in den untersten Gefriergutbehälter legen. Dort frieren die Lebensmittel am schnellsten durch.

10.2 Gefrierfachvolumen vollständig nutzen

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

1. Alle Ausstattungssteile entnehmen.
→ Seite 21

- 2 Lebensmittel direkt auf den Ablagen und dem Gefrierfachboden einlagern.

10.3 Tipps zum Einlagern von Lebensmitteln ins Gefrierfach

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

10.4 Tipps zum Einfrieren frischer Lebensmittel

- Nur frische und einwandfreie Lebensmittel einfrieren.
- Lebensmittel portionsweise einfrieren.
- Zubereitete Lebensmittel sind geeigneter als roh verzehrbare Lebensmittel.
- Gemüse vor dem Einfrieren waschen, zerkleinern und blanchieren.
- Obst vor dem Einfrieren waschen, entkernen und eventuell schälen, eventuell Zucker oder Ascorbinsäurelösung zufügen.
- Zum Einfrieren geeignete Lebensmittel sind z. B. Backwaren, Fisch und Meeresfrüchte, Fleisch, Wild und Geflügel, Eier ohne Schale, Käse, Butter, Quark, fertige Speisen und Speisereste.

- Zum Einfrieren ungeeignete Lebensmittel sind z. B. Blattsalate, Radieschen, Eier mit Schale, Weintrauben, rohe Äpfel und Birnen Joghurt, saure Sahne, Crème Fraîche und Mayonnaise.

Gefriergut verpacken

Geeignetes Verpackungsmaterial und die richtige Art der Verpackung erhalten maßgeblich die Produktqualität und vermeiden Gefrierbrand.

- 1 Die Lebensmittel in die Verpackung einlegen.
- 2 Die Luft herausdrücken.
- 3 Die Verpackung luftdicht verschließen, damit die Lebensmittel den Geschmack nicht verlieren oder austrocknen.
- 4 Die Verpackung mit dem Inhalt und dem Einfrierdatum beschriften.

10.5 Haltbarkeit des Gefrierguts bei –18 °C

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

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

10.6 Auftaumethoden für Gefriergut

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.
- Im Kühlfach tierische Lebensmittel auftauen, z. B. Fisch, Fleisch, Käse und Quark.
- Bei Raumtemperatur Brot auftauen.
- In der Mikrowelle, im Backofen oder auf dem Herd Lebensmittel zum sofortigen Verzehr zubereiten.

11 Abtauen

11.1 Abtauen im Kühlfach

Im Betrieb bilden sich an der Rückwand des Kühlfachs 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 20.

11.2 Abtauen im Gefrierfach

Das Gefrierfach taut 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 16
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 16
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 15
10. Die Gefriergutbehälter mit dem Gefriergut wieder einsetzen.

12 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.

12.1 Gerät zum Reinigen vorbereiten

1. Das Gerät ausschalten. → Seite 16
2. Das Gerät vom Stromnetz trennen.
Den Netzstecker der Netzzugschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
3. Alle Lebensmittel entnehmen 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 21

12.2 Gerät reinigen

⚠️ WARNUNG Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.
Flüssigkeit in der Beleuchtung oder in den Bedienelementen kann gefährlich sein.
- Das Spülwasser darf nicht in die Beleuchtung oder in die Bedienelemente gelangen.

ACHTUNG!

Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberflächen des Geräts beschädigen.

- Keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme verwenden.
- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel verwenden.

Wenn Flüssigkeit in das Ablaufloch gelangt, kann die Verdunstungsschale überlaufen.

- Das Spülwasser darf nicht in das Ablaufloch gelangen.

Wenn Sie Ausstattungssteile und Zubehör im Geschirrspüler reinigen, können sich diese verformen oder verfärben.

- Nie Ausstattungssteile und Zubehör im Geschirrspüler reinigen.

1. Das Gerät zum Reinigen vorbereiten. → Seite 20
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 15
7. Die Lebensmittel einlegen.

12.3 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

12.4 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 anheben und entnehmen.
→ Abb. 5

Obst- und Gemüsebehälter entnehmen

1. Den Obst- und Gemüsebehälter bis zum Anschlag herausziehen.
2. Den Obst- und Gemüsebehälter vorn 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

13 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.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät kühlt nicht, Anzeigen und Beleuchtung leuchten.	Ausstellungsmodus ist eingeschaltet. <ul style="list-style-type: none">▶ Führen Sie den Geräteselbsttest durch. → Seite 24✓ Nach Ablauf des Geräteselbsttest geht das Gerät in den Normalbetrieb über.
LED-Beleuchtung funktioniert nicht.	Unterschiedliche Ursachen sind möglich. <ul style="list-style-type: none">▶ Rufen Sie den Kundendienst. Die Kundendienstnummer finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis.
Boden des Kühlfachs ist nass.	Tauwasserrinne oder Ablaufloch sind verstopft. <ul style="list-style-type: none">▶ Reinigen Sie die Tauwasserrinne und das Ablaufloch. → Seite 20
Temperatur weicht stark von der Einstellung ab.	Unterschiedliche Ursachen sind möglich. <ol style="list-style-type: none">1. Schalten Sie das Gerät aus. → Seite 162. Schalten Sie das Gerät nach ca. 5 Minuten wieder ein. → Seite 15<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.
Gerät brummt, blubbert, surrt, gurgelt oder klickt.	Kein Fehler. Ein Motor läuft, z. B. Kälteaggregat, Ventilator. Kältemittel fließt durch die Rohre. Motor, Schalter oder Magnetventile schalten ein oder aus. Keine Handlung notwendig.
Gerät macht Geräusche.	Ausstattungsteile wackeln oder klemmen. <ul style="list-style-type: none">▶ Prüfen Sie die entnehmbaren Ausstattungsteile und setzen Sie diese eventuell neu ein.
	Flaschen oder Gefäße berühren sich.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät macht Geräusche.	<ul style="list-style-type: none">▶ Rücken Sie die Flaschen oder Gefäße auseinander.Super-Funktion ist eingeschaltet.Keine Handlung notwendig.

13.1 Stromausfall

Während eines Stromausfalls steigt die Temperatur im Gerät, dadurch verkürzt sich die Lagerzeit und die Qualität des Gefrierguts verringert sich.
Das eingelagerte Gefriergut wird bis zur angegebenen Temperaturanstiegszeit auf dem Typenschild sicher gekühlt. → Abb. 1/3

Hinweise

- Das Gerät während eines Stromausfalls möglichst wenig öffnen und keine weiteren Lebensmittel einlagern.
- Die Qualität der Lebensmittel unmittelbar nach dem Stromausfall überprüfen.
 - Gefriergut, das angetaut und wärmer als 5 °C ist, entsorgen.
 - Leicht angetautes Gefriergut kochen oder braten und entweder verzehren oder wieder einfrieren.

13.2 Geräteselbsttest durchführen

1. Das Gerät ausschalten. → Seite 16
 2. Das Gerät nach 5 Minuten wieder einschalten. → Seite 15
 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 blinks, den Kundendienst benachrichtigen.

14 Lagern und Entsorgen

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

14.1 Gerät außer Betrieb nehmen

1. Das Gerät ausschalten. → Seite 16
2. Das Gerät vom Stromnetz trennen. Den Netzstecker der Netzschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
3. Alle Lebensmittel entnehmen.
4. Das Gerät abtauen. → Seite 19
5. Das Gerät reinigen. → Seite 20
6. Um die Belüftung des Innenraums sicherzustellen, das Gerät geöffnet lassen.

14.2 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 Kältemittel-Kreislaufs und die Isolierung beschädigen.
- ▶ Das Gerät umweltgerecht entsorgen.

Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



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.

Inverkehrbringen Ihres Geräts innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums.

Hinweis: Der Einsatz des Kundendiensts ist im Rahmen der jeweils lokalen geltenden Herstellergarantiebedingungen kostenlos. Die Mindestdauer der Garantie (Herstellergarantie 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.

15.1 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.

15 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.

Funktionsrelevante Original-Ersatzteile gemäß der entsprechenden Öko-design-Verordnung erhalten Sie bei unserem Kundendienst für die Dauer von mindestens 10 Jahren ab dem

16 Technische Daten

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

→ Abb. 1/3

Table of contents

1 Safety	29	8 Additional functions	38
1.1 General information.....	29	8.1 Super function	38
1.2 Intended use.....	29		
1.3 Restriction on user group.....	29		
1.4 Safe transport.....	29		
1.5 Safe installation	30		
1.6 Safe use	31		
1.7 Damaged appliance.....	33		
2 Preventing material damage	34	9 Refrigerator compartment	38
3 Environmental protection and saving energy.....	34	9.1 Tips for storing food in the refrigerator compartment	38
3.1 Disposing of packaging	34	9.2 Chill zones in the refrigerator compartment	38
3.2 Saving energy.....	34	9.3 "OK" sticker	39
4 Installation and connection	34	10 Freezer compartment.....	39
4.1 Scope of delivery.....	34	10.1 Freezing capacity	39
4.2 Criteria for the installation location	35	10.2 Fully utilising the freezer compartment volume	39
4.3 Installing the appliance	35	10.3 Tips for storing food in the freezer compartment	39
4.4 Preparing the appliance for the first time.....	36	10.4 Tips for freezing fresh food ...	40
4.5 Connecting the appliance to the electricity supply.....	36	10.5 Shelf life of frozen food at -18 °C.....	40
5 Familiarising yourself with your appliance.....	36	10.6 Defrosting methods for frozen food	40
5.1 Appliance	36	11 Defrosting	41
5.2 Control panel.....	36	11.1 Defrosting in the refrigerator compartment.....	41
6 Features.....	36	11.2 Defrosting in the freezer compartment	41
6.1 Shelf.....	36	12 Cleaning and servicing	41
6.2 Fruit and vegetable container.....	36	12.1 Preparing the appliance for cleaning	41
6.3 Door racks.....	37	12.2 Cleaning the appliance	42
6.4 Accessories.....	37	12.3 Cleaning the condensation channel and drainage hole ...	42
7 Basic operation	37	12.4 Removing the fittings.....	42
7.1 Switching on the appliance	37	13 Troubleshooting.....	44
7.2 Operating tips.....	37	14 Storage and disposal	46
7.3 Switching off the appliance	37	14.1 Switching off the appliance ...	46
7.4 Setting the temperature.....	37	14.2 Disposing of old appliance ...	46
15 Customer Service.....	47		
15.1 Product number (E-Nr.) and production number (FD).....	47		

en

16 Technical data 47



1 Safety

Observe the following safety instructions.

1.1 General information

- Read this instruction manual carefully.
- Keep the instruction manual and the product information safe for future reference or for the next owner.
- Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.

1.2 Intended use

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 for dispensing ice.
- In private households and in enclosed spaces in a domestic environment.
- Up to an altitude of max. 2000 m above sea level.

1.3 Restriction on user group

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.

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

1.4 Safe transport

WARNING – Risk of injury!

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

- Do not lift the appliance on your own.

1.5 Safe installation

⚠ 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.

⚠ 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.

1.6 Safe use

⚠ 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 the skin with frozen food, ice and surfaces 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.

Metal or metal-style parts in the appliance may contain aluminium. If acidic food comes into contact with aluminium in the appliance, aluminium foil ions may pass into the food.

- ▶ Do not consume soiled food.

1.7 Damaged appliance

⚠ WARNING – Risk of electric shock!

If the appliance or the power cord is damaged, this is dangerous.

- ▶ Never operate a damaged appliance.

- ▶ Call customer services. → *Page 47*

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 37*

- ▶ Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.

- ▶ Call after-sales service. → *Page 47*

2 Preventing material damage

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.

3 Environmental protection and saving energy

3.1 Disposing of packaging

The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled.

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

3.2 Saving energy

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

Selecting the installation location

- 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 300 cm clearance to oil or solid-fuel cookers.
- Use a niche depth of 560 mm.
- Never cover or block the exterior ventilation grilles.

Saving energy during use

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

- Open the appliance only briefly.
- Never cover or block the interior ventilation openings or the exterior ventilation grilles.
- Transport purchased food in a cool bag and place in the appliance quickly.
- Allow warm food and drinks to cool down before storing them.
- Thaw frozen food in the refrigerator compartment to utilise the low temperature of the food.
- Always leave some space between the food and to the back panel.
- Pack the food airtight.
- Defrost the freezer compartment regularly.
- Open the freezer compartment door only briefly and then close it properly.

4 Installation and connection

4.1 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 47.

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

4.2 Criteria for the installation location

⚠ 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 65 kg depending on the model.

The subfloor must be sufficiently stable 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

Climate class	Permitted room temperature
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.

4.3 Installing the appliance

- ▶ Install the appliance in accordance with the enclosed installation instructions.

¹ Depending on the appliance specifications

² Not in all countries

en Familiarising yourself with your appliance

4.4 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 42*

4.5 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.

-
- 5** Door storage compartment for large bottles

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

5.2 Control panel

You can use the control panel 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** Ⓛ switches the appliance on or off.
-

5 Familiarising yourself with your appliance

5.1 Appliance

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

→ *Fig. 1*

-
- A** Refrigerator compartment

-
- B** Freezer compartment

-
- 1** Control panel

-
- 2** Fruit and vegetable container
→ *Page 36*

-
- 3** Rating plate

-
- 4** Frozen food container

6 Features

The features of your appliance depend on the model.

6.1 Shelf

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

→ "Removing the shelf", *Page 42*

6.2 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, e.g. pineapple, bananas, citrus fruits, cucumbers, courgettes, peppers, tomatoes and potatoes.

6.3 Door racks

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

→ "Removing door racks", Page 42

6.4 Accessories

Use original accessories. These have been made especially for your appliance.

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 ¾ 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.

7 Basic operation

7.1 Switching on the appliance

1. Press ①.
- ✓ The appliance begins to cool.
2. Set the required temperature.
→ Page 37

7.2 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.

7.3 Switching off the appliance

- ▶ Press ①.

7.4 Setting 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 39

Setting the freezer compartment temperature

- ▶ In order to set the freezer compartment temperature, change the refrigerator compartment temperature → Page 37.

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

8 Additional functions

8.1 Super function

With the Super function, the refrigerator compartment and the freezer compartment cool more intensively. Switch on the Super function 4 to 6 hours before placing food weighing 2 kg or more.

In order to utilise the freezing capacity, use the Super function.
→ "Freezing capacity", Page 39

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

Switching on Super function

- ▶ Press °C repeatedly until **Super** lights up.

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

Switching off Super function

- ▶ Press °C.

9 Refrigerator compartment

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

The temperature can be set from 2 °C to 8 °C.

The recommended temperature in the refrigerator compartment is 4 °C.
→ ""OK" sticker", Page 39

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.

9.1 Tips for storing food in the refrigerator compartment

- Only store food when fresh and undamaged.
- Observe the best-before date or use-by date specified by the manufacturer.
- Store food well wrapped or covered.
- Allow hot food and drinks to cool down first before placing in the appliance.

9.2 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 highly perishable food such as fish, sausages and 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.

9.3 "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 37

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



Correct setting

10 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.

10.1 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. Approx. 24 hours before placing fresh food in the appliance, switch on Super function.
→ "Switching on Super function", Page 38
2. Add the food in the bottom frozen food container first. This is where the food freezes most quickly.

10.2 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 42
2. Store food directly on the shelves and on the floor of the freezer compartment.

10.3 Tips for 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.

en 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.

10.4 Tips for freezing fresh food

- Freeze fresh and undamaged food only.
- Freeze food in portions.
- Cooked food is more suitable than food that can be eaten raw.
- Vegetables: Wash, chop up and blanch before freezing.
- Fruit: Wash, pit and perhaps peel, possibly add sugar or ascorbic acid solution.
- Food that is suitable for freezing includes baked items, fish and seafood, meat, game, poultry, eggs without shells, cheese, butter and quark, ready meals and leftovers.
- Food that is unsuitable for freezing includes lettuce, radishes, eggs in shells, grapes, raw apples and pears, yoghurt, 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.
2. Squeeze out the air.
3. Pack food airtight to prevent it from losing flavour and drying out.
4. Label the packaging with the contents and the date of freezing.

10.5 Shelf life of frozen food at -18 °C

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

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

10.6 Defrosting methods for frozen food

⚠ 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.
- Defrost animal-based food, such as fish, meat, cheese, quark, in the refrigerator compartment.
- Defrost bread at room temperature.
- Prepare food for immediate consumption in the microwave, in the oven or on the hob.

11 Defrosting

11.1 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 42.

11.2 Defrosting in the freezer compartment

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 38

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 37
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 37
10. Reinsert the frozen food containers with the frozen food.

12 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.

12.1 Preparing the appliance for cleaning

1. Switch off the appliance.
→ Page 37
2. Disconnect the appliance from the power supply.
Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.

en Cleaning and servicing

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 42

12.2 Cleaning the appliance

⚠ 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 or in the controls can be dangerous.
- ▶ The rinsing water must not drip into the lighting or controls.

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 liquid gets into the drainage hole, the evaporation pan may overflow.

- ▶ The rinsing water must not get into the drainage hole.

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 41

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 37
7. Putting the food into the appliance.

12.3 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

12.4 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 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 at the front 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

13 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.

Fault	Cause and troubleshooting
The appliance is not cooling, the displays and lighting light up.	Showroom mode is switched on. ▶ Carry out the appliance self-test. → <i>Page 46</i> ✓ Once the appliance self-test has ended, the appliance switches to normal operation.
The LED lighting does not work.	Different causes are possible. ▶ Call customer service. The customer service number can be found in the enclosed customer service directory.
The base of the refrigerator compartment is wet.	The condensation channel or drainage hole are blocked. ▶ Clean the condensation channel and the drainage hole. → <i>Page 42</i>
The temperature differs greatly from the setting.	Different causes are possible. 1. Switch off the appliance. → <i>Page 37</i> 2. Switch the appliance back on after five minutes. → <i>Page 37</i> <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.
The appliance hums, bubbles, buzzes, gurgles or clicks.	Not a fault. A motor is running, e.g. refrigerating unit, fan. Refrigerant flows through the pipes. The motor, switches or solenoid valves are switching on or off. No action required.
The appliance makes noises.	Fittings wobble or stick. ▶ Check the removable fittings and, if required, replace these.

Fault	Cause and troubleshooting
The appliance makes noises.	Bottles or containers are touching. ► Move the bottles or containers away from each other.
	Super function is switched on. No action required.

13.1 Power failure

During a power failure, the temperature in the appliance rises; this reduces the storage time and the quality of the frozen food.

The stored frozen food is cooled to the temperature increase time specified on the rating plate. → Fig. 1 / 3

Notes

- Open the appliance as little as possible during a power failure and do not place any other food in the appliance.
- Check the quality of the food immediately after a power failure.
 - Dispose of any frozen food that has defrosted and is hotter than 5 °C.
 - Cook or fry slightly thawed frozen food, and then either consume it or freeze it again.

13.2 Conducting an appliance self-test

1. Switch off the appliance.
→ Page 37
2. Switch the appliance back on after approx. five minutes. → Page 37
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.

14 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.

14.1 Switching off the appliance

1. Switch off the appliance.
→ Page 37
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. Remove all of the food.
4. Defrost the appliance. → Page 41
5. Clean the appliance. → Page 42
6. To ensure the ventilation inside the appliance, leave the appliance open.

14.2 Disposing of old appliance

Valuable raw materials can be reused 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.

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



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.

tion 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.

15.1 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.

15 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. 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 dura-

16 Technical data

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

→ Fig. 1/3

Table des matières

1 Sécurité.....	50
1.1 Indications générales	50
1.2 Utilisation conforme.....	50
1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs	50
1.4 Prescriptions d'hygiène-alimentaire.....	51
1.5 Transport sûr	51
1.6 Installation sûre	52
1.7 Utilisation sûre.....	53
1.8 Appareil endommagé.....	55
2 Prévenir les dégâts matériels....	57
3 Protection de l'environnement et économies d'énergie	57
3.1 Élimination de l'emballage	57
3.2 Économies d'énergie	57
4 Installation et branchement.....	58
4.1 Contenu de la livraison	58
4.2 Critères pour le lieu d'installation.....	58
4.3 Monter l'appareil.....	59
4.4 Préparation de l'appareil pour la première utilisation.....	59
4.5 Raccordement électrique de l'appareil.....	59
5 Description de l'appareil.....	59
5.1 Appareil	59
5.2 Bandeau de commande	60
6 Équipement	60
6.1 Clayette.....	60
6.2 Bac(s) à fruits et légumes	60
6.3 Compartiment dans la contreporte	60
6.4 Accessoires.....	60
7 Utilisation de base	61
7.1 Allumer l'appareil	61
7.2 Remarques concernant le fonctionnement de l'appareil....	61
7.3 Éteindre l'appareil.....	61
7.4 Réglér la température	61
8 Fonctions additionnelles	61
8.1 Super-fonction	61
9 Compartiment réfrigération.....	62
9.1 Conseils pour ranger des produits alimentaires dans le compartiment réfrigération.....	62
9.2 Zones froides dans le compartiment réfrigération	62
9.3 Autocollant « OK »	62
10 Compartiment congélation.....	63
10.1 Capacité de congélation	63
10.2 Utiliser l'intégralité du volume du compartiment congélation.....	63
10.3 Conseils pour ranger des aliments dans le compartiment congélation.....	63
10.4 Conseils pour congeler des aliments frais	64
10.5 Durée de conservation du produit congelé à -18 °C	64
10.6 Méthodes de décongélation pour aliments congelés...	64
11 Dégivrage	65
11.1 Dégivrage du compartiment réfrigération	65
11.2 Décongélation dans le compartiment congélation	65
12 Nettoyage et entretien	65
12.1 Préparer l'appareil pour le nettoyage	66
12.2 Nettoyage de l'appareil	66
12.3 Nettoyer la rigole à eau de dégivrage et le trou d'écoulement.....	66
12.4 Retirer les pièces d'équipement	67

13 Dépannage	68
14 Entreposage et élimination	70
14.1 Mise hors service de l'appareil.....	70
14.2 Mettre au rebut un appareil usagé.....	71
15 Service après-vente	71
15.1 Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)	72
16 Caractéristiques techniques ...	72



1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez la notice ainsi que les informations produit en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

1.2 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 des glaçons.
- 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.

1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

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

1.4 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.).

1.5 Transport sûr

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

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

- ▶ Ne soulevez jamais seul l'appareil.

1.6 Installation sûre

⚠ 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.

⚠ 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.

1.7 Utilisation sûre

⚠ 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'asphyxie !

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 fabriques de glace électriques.

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

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 frigorifique, ni l'isolant.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures par le froid !

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

- Ne portez jamais des produits surgelés à la bouche immédiatement après les avoir sortis du compartiment congélation.
- Évitez tout contact prolongé de la peau avec les produits congelés, la glace et les surfaces métalliques 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.

Les pièces métalliques ou d'aspect métallique de l'appareil peuvent contenir de l'aluminium. Si des aliments acides entrent en contact avec de l'aluminium, des ions d'aluminium peuvent être transférés dans les aliments.

- ▶ Ne consommez pas les aliments contaminés.

1.8 Appareil endommagé

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
 - ▶ Appelez le service après-vente. → *Page 71*
- 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.

⚠ 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 61*
- ▶ Débrancher la fiche secteur du cordon d'alimentation secteur ou désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appeler le service après-vente. → *Page 71*

2 Prévenir les dégâts matériels

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.

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- ▶ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

3.2 Économies d'énergie

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

Choix du lieu d'installation

- Protégez l'appareil de la lumière directe du soleil.
- Installez l'appareil aussi loin que possible des radiateurs, des cuisinières et des autres sources de chaleur :
 - Respecter une distance de 30 mm par rapport aux cuisinières électriques ou à gaz.
 - Respectez une distance de 300 mm par rapport à un appareil de chauffage au fuel ou au charbon.
- Utiliser une profondeur de niche de 560 mm.
- Ne couvrez ou ne bloquez jamais les grilles de ventilation extérieures.

Économiser de l'énergie lors de l'utilisation

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

- N'ouvrez l'appareil que brièvement.
- Ne recouvez et n'obstruez jamais les ouvertures de ventilation intérieures ni les grilles de ventilation extérieures.
- Transportez les aliments achetés dans un sac isotherme et rangez-les rapidement dans l'appareil.
- Attendez que les aliments et les boissons chaudes refroidissent avant de les ranger.
- Pour profiter du froid des produits congelés, placez les produits à décongeler dans le compartiment réfrigération.

fr Installation et branchement

- Laissez toujours un peu de place entre les aliments et la paroi arrière.
- Emballez hermétiquement les aliments.
- Dégivrez régulièrement le compartiment congélation.
- N'ouvrez que brièvement le compartiment congélation et fermez-le avec précaution.

4 Installation et branchement

4.1 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 71.

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

4.2 Critères pour le lieu d'installation

⚠ 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 65 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 climatique	Température ambiante admissible
SN	10 °C...32 °C
N	16 °C...32 °C
ST	16 °C...38 °C
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

¹ Selon l'équipement de l'appareil

² Pas dans tous les pays

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 côte, vous devez observer une distance d'au moins 150 mm entre les appareils.

4.3 Monter l'appareil

- Montez l'appareil selon les instructions de montage jointes.

4.4 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 66

4.5 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.

5 Description de l'appareil

5.1 Appareil

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

→ Fig. 1

A	Compartiment réfrigération
B	Compartiment congélation
1	Bandeau de commande
2	Bacs à fruits et légumes → Page 60
3	Plaque signalétique
4	Bac à produits congelés
5	Compartiment dans la contre-porte pour grandes bouteilles

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

5.2 Bandeau de commande

Le champ de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne 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.

agrumes, les concombres, les courgettes, les poivrons, les tomates et les pommes de terre.

6.3 Compartiment dans la contreporte

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 67

6.4 Accessoires

Utilisez uniquement des accessoires d'origine. Ils ont été spécialement conçus pour votre appareil. 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 retarde 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 $\frac{3}{4}$ avec de l'eau et placez-le dans le compartiment congélation.

6 Équipement

L'équipement de votre appareil dépend de son modèle.

6.1 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 67

6.2 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 esuietout sec.

Afin de conserver leur qualité et leurs arômes, rangez les fruits et légumes sensibles au froid en dehors de l'appareil à des températures comprises entre 8 °C à 12 °C environ, par ex. les ananas, les bananes, les

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.

7 Utilisation de base

7.1 Allumer l'appareil

- 1 Appuyer sur ①.
- ✓ L'appareil commence à réfrigérer.
- 2 Réglez la température souhaitée.
→ Page 61

7.2 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.

7.3 Éteindre l'appareil

- Appuyer sur ①.

7.4 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 62

Régler la température du compartiment congélation

- Pour régler la température du compartiment congélation, Modifier la température du compartiment réfrigération → Page 61.

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.

8 Fonctions additionnelles

8.1 Super-fonction

Avec la Super-fonction, le compartiment réfrigération et le compartiment congélation réfrigèrent plus fortement.

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 63

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

Activer Super-fonction

- ▶ Appuyez à plusieurs reprises sur °C 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.

- Stockez les aliments si possible bien emballés ou bien couverts.
- Laissez les boissons et aliments chauds refroidir avant de les ranger.

9.2 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 périssables dans la zone la plus froide, par ex. le poisson, la charcuterie et la 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 tartable.

9.3 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.

9 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.

La température est réglable de 2 °C à 8 °C.

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

→ "Autocollant « OK »", Page 62

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.

9.1 Conseils pour ranger des produits alimentaires dans le compartiment réfrigération

- Stockez uniquement des aliments frais et intacts.
- Respectez la date de péremption ou la date limite d'utilisation indiquée par le fabricant.

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

→ "Réglage de la température du compartiment réfrigération", Page 61
Après la mise en service de l'appareil, ce dernier peut nécessiter jusqu'à 12 heures pour atteindre la température réglée.



Réglage correct

10 Compartiment congélation

Dans le compartiment congélation, vous pouvez stocker des aliments congelés, 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 l'altération des aliments.

10.1 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

- Activer la Super-fonction environ 24 heures avant de ranger des produits alimentaires frais.
→ "Activer Super-fonction", Page 62
- 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.

10.2 Utiliser l'intégralité du volume du compartiment congélation

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

- Retirer toutes les pièces d'équipement. → Page 67
- Placer les aliments directement sur les clayettes et le fond du compartiment congélation.

10.3 Conseils pour ranger 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.
- Veillez à ce que les aliments à congeler n'entrent pas en contact avec d'autres déjà congelés.
- Pour que l'air puisse circuler librement dans l'appareil, introduire le bac à produits congelés jusqu'à la butée.

10.4 Conseils pour congeler des aliments frais

- Congelez uniquement des aliments frais et d'un aspect impeccable.
- Congelez les aliments en portions.
- Les plats cuisinés sont plus appropriés que les aliments crus comestibles.
- Lavez, hachez et blanchissez les légumes avant de les congeler.
- Avant la congélation, lavez les fruits, retirez les pépins et épluchez-les si nécessaire, ajoutez du sucre ou une solution d'acide ascorbique si nécessaire.
- Les produits de boulangerie, le poisson et les fruits de mer, la viande, le gibier et la volaille, les œufs sans coquille, le fromage, le beurre, le caillé, les plats préparés et les restes se prêtent à la congélation.
- La laitue, les radis, les œufs en coquille, les raisins, les pommes et poires crues, le yaourt, la crème aigre, la crème fraîche et la mayonnaise ne se prêtent pas à la congélation.

Emballer les surgelés

Un matériau d'emballage approprié et le bon type d'emballage sont essentiels pour maintenir la qualité du produit et éviter les brûlures de congélation.

1. Placez les aliments dans l'emballage.
2. Pressez pour chasser l'air.
3. Fermez hermétiquement l'emballage afin que les aliments ne perdent pas leur saveur ou ne se dessèchent pas.
4. Indiquez sur l'emballage le contenu et la date de congélation.

10.5 Durée de conservation du produit congelé à -18 °C

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

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

10.6 Méthodes de décongélation pour aliments congelés

⚠ 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.
- ▶ Décongelez les aliments d'origine animale dans le compartiment réfrigération, par exemple le poisson, la viande, le fromage et le caillé.
- ▶ Décongelez le pain à température ambiante.
- ▶ Préparez des aliments au micro-ondes, au four ou sur la cuisinière pour une consommation immédiate.

11 Dégivrage

11.1 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 66.

11.2 Décongélation dans le compartiment congélation

Le compartiment congélation ne décongèle pas automatiquement. Une couche de givre dans le compartiment de congélation empêche le passage du froid vers les aliments congelés et augmente la consommation d'énergie.

Dégivrage du compartiment congélation

Dégivrez régulièrement le compartiment congélateur.

1. Env. 4 heures avant le dégivrage, activer la Super-fonction.

→ "Activer Super-fonction",
Page 62

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 61
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 61
10. Remettre en place le bac à produits congelés avec les produits congelés.

12 Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps 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.

12.1 Préparer l'appareil pour le nettoyage

1. Éteindre l'appareil. → *Page 61*
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. Retirez tous les aliments de l'appareil 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 67*

12.2 Nettoyage de l'appareil

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 ou dans les éléments de commande peut être dangereuse.

- L'eau de rinçage ne doit pas pénétrer dans l'éclairage ni dans les éléments de commande.

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 récuptant.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs ou récurants.
- N'utilisez pas de nettoyants fortement alcoolisés.

Si des liquides pénètrent dans le trou d'écoulement, le bac d'évaporation peut déborder.

- L'eau de nettoyage ne doit pas pénétrer dans le trou d'écoulement.
Si vous nettoyez les pièces d'équipement et les accessoires au lave-vaiselle, ceux-ci risquent de se déformer ou de déteindre.
- Ne nettoyez jamais les équipements et accessoires au lave-vaiselle.

1. Préparer l'appareil pour le nettoyage. → *Page 66*
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 61*
7. Ranger les aliments.

12.3 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

12.4 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 contre-porte

- ▶ Soulevez le compartiment dans la contre-porte vers le haut et retirez-le.
→ Fig. **5**

Retirer le bac à fruits et légumes

1. Extrayez le bac à fruits et légumes jusqu'en butée.
2. Soulevez le bac à fruits et légumes vers l'avant ① et retirez-le ②.
→ 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**

13 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.

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne réfrigère pas, les affichages et l'éclairage sont allumés.	<p>L'appareil se trouve en mode Exposition.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Lancez l'auto-test de l'appareil. → <i>Page 70</i> ✓ Une fois l'auto-test de l'appareil effectué, l'appareil passe en service normal.
L'éclairage par LED ne fonctionne pas.	<p>Différentes causes sont possibles.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appelez le service après-vente. <p>Vous trouverez le numéro du service après-vente dans les coordonnées des services après-vente dont la liste est jointe.</p>
Le fond du compartiment réfrigération est mouillé.	<p>La rigole à eau de dégivrage ou le trou d'écoulement sont bouchés.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Nettoyez la rigole à eau de dégivrage et le trou d'écoulement. → <i>Page 66</i>
La température dévie fortement par rapport au réglage.	<p>Différentes causes sont possibles.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez l'appareil. → <i>Page 61</i> 2. Allumez à nouveau l'appareil après env. 5 minutes. → <i>Page 61</i> <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.
L'appareil vrombit, fait des bulles, des bourdonnements, des gorgouillis ou des cliquettis.	<p>Il ne s'agit pas d'un défaut. Un moteur tourne, par ex. groupe frigorifique, ventilateur. Le fluide frigorigène circule dans les tuyaux. Le moteur, les interrupteurs ou les électrovannes s'allument ou s'éteignent. Aucune action nécessaire.</p>

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil émet des bruits.	<p>Les pièces d'équipement vacillent ou se coincent.</p> <p>► Vérifiez les pièces d'équipement amovibles et remettez-les éventuellement en place correctement.</p>
	<p>Des bouteilles ou récipients se touchent.</p> <p>► Éloigner les bouteilles ou les récipients les uns des autres.</p>
	<p>Super-fonction est activé. Aucune action nécessaire.</p>

13.1 Panne de courant

En cas de panne de courant, la température à l'intérieur de l'appareil augmente, ce qui raccourcit la durée de conservation et réduit la qualité des aliments congelés.

Les aliments congelés stockés sont refroidis en toute sécurité jusqu'au temps de montée en température indiqué sur la plaque signalétique.

→ Fig. 1/ 3

Remarques

- Ouvrez l'appareil le moins possible en cas de panne de courant et ne stockez pas d'autres aliments.
- Vérifiez la qualité des aliments immédiatement après la panne de courant.
 - Jetez les aliments congelés qui sont décongelés et dont la température est supérieure à 5 °C.
 - Faites bouillir ou frire des aliments congelés légèrement décongelés et consommez-les ou recongelez-les.

13.2 Effectuer l'auto-test de l'appareil

1. Éteindre l'appareil. → *Page 61*
2. Allumez à nouveau l'appareil après env. 5 minutes. → *Page 61*
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 fonctionnement normal.
- ✓ Si, à la fin de l'auto-test, **Super** clignote pendant 10 secondes, informer service après-vente.

14 Entreposage et élimination

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

14.1 Mise hors service de l'appareil

1. Éteindre l'appareil. → *Page 61*
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. Retirez tous les aliments.
4. Dégivrer l'appareil. → *Page 65*
5. Nettoyer l'appareil. → *Page 66*
6. Afin de garantir la ventilation de l'espace intérieur, laissez l'appareil ouvert.

14.2 Mettre au rebut un appareil usagé

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.
- ▶ Eloigner 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.
- ▶ Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des

appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

15 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.

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 Web. 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.

fr Caractéristiques techniques

15.1 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.

16 Caractéristiques techniques

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

→ Fig. 1/3

Inhoudsopgave

1 Veiligheid	75	8 Extra functies	85
1.1 Algemene aanwijzingen	75	8.1 Super-functie	85
1.2 Bestemming van het apparaat	75	9 Koelvak	85
1.3 Inperking van de gebruikers	75	9.1 Tips voor het bewaren van levensmiddelen in het koelvak	85
1.4 Veiliger transport	76	9.2 Koudezones in het koelvak	86
1.5 Veilige installatie.....	76	9.3 Sticker "OK"	86
1.6 Veilig gebruik.....	77	10 Vriesvak	86
1.7 Beschadigd apparaat.....	79	10.1 Invriescapaciteit.....	86
2 Het voorkomen van materiële schade	81	10.2 Vriesvakvolume volledig gebruiken	87
3 Milieubescherming en besparing	81	10.3 Tips voor het bewaren van levensmiddelen in het vriesvak	87
3.1 Afvoeren van de verpakking	81	10.4 Tips voor het bevriezen van verse levensmiddelen	87
3.2 Energie besparen	81	10.5 Houdbaarheid van de diepvrieswaren bij -18 °C	87
4 Opstellen en aansluiten	82	10.6 Ontdooimethodes voor diepvrieswaren	88
4.1 Leveringsomvang	82	11 Ontdooien	88
4.2 Criteria voor de opstellocatie ...	82	11.1 Ontdooien in het koelvak.	88
4.3 Apparaat monteren	83	11.2 Ontdooien in het vriesvak	88
4.4 Het apparaat voor het eerste gebruik voorbereiden	83	12 Reiniging en onderhoud	89
4.5 Apparaat elektrisch aansluiten.....	83	12.1 Apparaat voorbereiden voor reiniging	89
5 Uw apparaat leren kennen	83	12.2 Apparaat schoonmaken.....	89
5.1 Apparaat.....	83	12.3 De dooiwatergoot en het afvoergat reinigen.....	90
5.2 Bedieningspaneel.....	83	12.4 Onderdelen eruit halen	90
6 Uitrusting	84	13 Storingen verhelpen	91
6.1 Legplateau.....	84	14 Opslaan en afvoeren	93
6.2 Groente- en fruitlade.....	84	14.1 Apparaat buiten gebruik stellen	93
6.3 Deurrenkken	84	14.2 Afvoeren van uw oude apparaat	94
6.4 Accessoires	84		
7 De Bediening in essentie	84		
7.1 Apparaat inschakelen.....	84		
7.2 Opmerkingen bij het gebruik ...	84		
7.3 Machine uitschakelen.....	85		
7.4 Temperatuur instellen.....	85		

nl

15 Servicedienst..... 94

15.1 Productnummer (E-nr.) en
productienummer (FD)..... 95

16 Technische gegevens..... 95



1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Algemene aanwijzingen

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.
- Sluit het apparaat in geval van transportschade niet aan.

1.2 Bestemming van het apparaat

Dit apparaat is uitsluitend voor de inbouw bedoeld.

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- volgens deze gebruiksaanwijzing.
- om levensmiddelen te koelen en in te vriezen en voor de bereiding van ijsblokjes.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving.
- tot een hoogte van 2000 m boven zeeniveau.

1.3 Inperking van de gebruikers

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.

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

1.4 Veiliger transport

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

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

- Het apparaat niet alleen optillen.

1.5 Veilige installatie

⚠ WAARSCHUWING – Kans op 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 aanslutsnoer met warmtebronnen in contact brengen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op explosie!

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 – Kans op 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 platsen.

1.6 Veilig gebruik

⚠ WAARSCHUWING – Kans op 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 – Kans op verstikking!

Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over het hoofd trekken en hierin verstrikken 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 – Kans op explosie!

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. spuitbussen.

- Bewaar geen producten met brandbare drijfgassen en explosive stoffen in het apparaat.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

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

- Gebruik geen elektrische apparaten binninnen het apparaat.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op 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 – Kans op koude-brandwonden!

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.
- Vermijd langer contact van de huid met diepvrieswaren, ijs en oppervlakken van het vriesvak.

⚠ VOORZICHTIG – Kans op gevaar voor de gezondheid!

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.

Delen in het apparaat van metaal of met een metalen uiterlijk kunnen aluminium bevatten. Wanneer zure levensmiddelen in contact komen met aluminium in contact komen, dan kunnen aluminiumionen overdragen naar de levensmiddelen.

- ▶ Verontreinigde levensmiddelen niet consumeren.

1.7 Beschadigd apparaat

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- ▶ Contact opnemen met de servicedienst. → Pagina 94 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 – Kans op brand!



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

- ▶ Houd vuur en ontstekingsbronnen uit de buurt van het apparaat.
- ▶ Ventileer de ruimte.
- ▶ Het apparaat uitschakelen. → *Pagina 85*
- ▶ De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Neem contact op met de service-afdeling. → *Pagina 94*

2 Het voorkomen van materiële schade

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.

- Plaats het apparaat zo ver mogelijk van radiatoren, fornuis en andere warmtebronnen:
 - Houd 30 mm afstand aan tot elektrische- of gasfornuizen.
 - Houd 300 mm afstand aan tot olie- en kolenfornuizen.
- Een nisdiepte van 560 mm gebruiken.
- Nooit de externe ventilatie-opening afdekken of dicht maken.

Energie besparen bij het gebruik.

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

- Open het apparaat slechts kort.
- Nooit de ventilatie-openingen bin nenin, of de ventilatieroosters aan de buitenzijde afdekken of dicht maken.
- Transporteer gekoelde levensmiddelen in een koeltas en leg ze snel in het apparaat.
- Warm voedsel en dranken eerst laten afkoelen, daarna in het apparaat plaatsen.
- Leg om de koude van de diepvriesproducten te benutten, deze ter ontlasting in het koelvak.
- Laat altijd wat ruimte tussen de levensmiddelen en de achterwand.
- Verpak de levensmiddelen luchtdicht.
- Ontdooi het vriesvak regelmatig.
- Open het vriesvak slechts kort en sluit het zorgvuldig.

3 Milieubescherming en besparing

3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- ▶ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

3.2 Energie besparen

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

Keuze van de opstellingslocatie

- Stel het apparaat niet bloot aan direct zonlicht.

4 Opstellen en aansluiten

4.1 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 94 contact op.

De levering bestaat uit:

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

4.2 Criteria voor de opstelling

⚠ WAARSCHUWING

Kans op explosie!

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. → Fig. 1/3

Het gewicht van het apparaat kan afhankelijk van het model tot 65 bedragen.

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

Toegestane ruimtemaxtemperatuur

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

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

Klimaat-klasse	Toegestane ruimtemaxtemperatuur
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.

¹ Afhankelijk van de apparaatuitvoering

² Niet in alle landen

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.

4.3 Apparaat monteren

- ▶ Het apparaat conform meegeleverde montagehandleiding monteren.

4.4 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 89*

4.5 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.
→ *Fig. 1/ 3*
2. De netstekker op vastheid controleren.
- ✓ Het apparaat is nu gereed voor gebruik.

5 Uw apparaat leren kennen**5.1 Apparaat**

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

→ *Fig. 1*

- | | |
|----------|---|
| A | Koelvak |
| B | Vriesvak |
| 1 | Bedieningspaneel |
| 2 | Groente- en fruitlade
→ <i>Pagina 84</i> |
| 3 | Typeplaatje |
| 4 | Diepvrieslade |
| 5 | Deurrek voor grote flessen |

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

5.2 Bedieningspaneel

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

→ *Fig. 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. |

6 Uitrusting

De uitrusting van uw apparaat is modelafhankelijk.

6.1 Legplateau

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

→ "Plateau verwijderen", Pagina 90

6.2 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, bijv. ananas, bananen, citrusvruchten, augurken, courgette, paprika, tomaten en aardappelen.

6.3 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 90

6.4 Accessoires

Gebruik alleen originele accessoires. Deze zijn op het apparaat afgestemd. 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.

7 De Bediening in essentie

7.1 Apparaat inschakelen

1. ⓠ indrukken.
 - ✓ Het apparaat begint te koelen.
2. De gewenste temperatuur instellen.
→ Pagina 85

7.2 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.

7.3 Machine uitschakelen

- ① indrukken.

7.4 Temperatuur instellen

Koelvaktemperatuur instellen

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

De aanbevolen temperatuur in het koelvak bedraagt 4 °C.

→ "Sticker "OK"" , Pagina 86

Vriesvaktemperatuur instellen

- Om de vriesvaktemperatuur in te stellen, de koelvaktemperatuur wijzigen → Pagina 85.

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

Om het invriesvermogen te benutten, gebruikt u de Super-functie.
→ "Invriescapaciteit", Pagina 86

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

Super-functie uitschakelen

- Zo vaak op °C drukken tot Super brandt.

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

Super-functie uitschakelen

- Op °C drukken.

9 Koelvak

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

De temperatuur is van 2 °C tot 8 °C instelbaar.

De aanbevolen temperatuur in het koelvak bedraagt 4 °C.

→ "Sticker "OK"" , Pagina 86

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.

8 Extra functies

8.1 Super-functie

Bij de Super-functie koelen het koelvak en het vriesvak sterker.

Schakel de Super-functie 4 tot 6 uur vóór het opslaan van een hoeveelheid levensmiddelen vanaf 2 kg in.

9.1 Tips voor het bewaren van levensmiddelen in het koelvak

- Alleen verse en onbeschadigde levensmiddelen inruimen.
- De door de fabrikant vermelde houdbaarheidsdatum of gebruiksdatum in acht nemen.
- Levensmiddelen goed verpakt of afgedekt inruimen.

nl Vriesvak

- Warme etenswaren en dranken eerst laten afkoelen.

9.2 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 snel bedervende 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.

9.3 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 85

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



Correcte instelling

10 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.

10.1 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. → Fig. 11/3

Voorwaarden voor invriesvermogen

1. Ca. 24 uur vóór het inladen van verse levensmiddelen Super-functie inschakelen.
→ "*Super-functie inschakelen*",
Pagina 85
2. De levensmiddelen eerst in de onderste diepvrieslade leggen. Daar vriezen de levensmiddelen het snelst in.

10.2 Vriesvakvolume volledig gebruiken

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

- Alle uitrustingsdelen verwijderen.
→ Pagina 90
- Levensmiddelen rechtstreeks op de legplateaus en de bodem van het vriesvak bewaren.

10.3 Tips voor het bewaren van levensmiddelen in het vriesvak

- 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 diepvrieslades leggen.
- In te vriezen levensmiddelen niet in aanraking brengen met ingevroren levensmiddelen.
- Voor een goede luchtcirculatie in het apparaat de diepvrieslade tot aan de aanslag inschuiven.

10.4 Tips voor het bevriezen van verse levensmiddelen

- Alleen verse en onberispelijke levensmiddelen bevriezen.
- Levensmiddelen per portie invriezen.
- Bereide levensmiddelen zijn beter geschikt dan rauw eetbare levensmiddelen.
- Groente vóór het invriezen wassen, kleiner maken en blancheren.
- Fruit vóór het invriezen wassen, ontpitten en eventueel schillen, eventueel suiker of ascorbinezuur-oplossing toevoegen.

- Voor het invriezen geschikte levensmiddelen zijn bijv. bakwaren, vis en zeevruchten, vlees, wild en gevogelte, eieren zonder schaal, kaas, boter, kwark, kant-en-klaargerechten en etensresten.
- Voor het invriezen ongeschikte levensmiddelen zijn bijv. kropsla, radijsjes, eieren met schaal, druiven, rode appels en peren, yoghurt, zuure room, crème fraîche en mayonaise.

Diepvrieswaren verpakken

Geschikt verpakkingsmateriaal en de juiste soort verpakking behouden in hoge mate de productkwaliteit en vermijden vriesbrand.

- De levensmiddelen in de verpakking leggen.
- De lucht eruit drukken.
- De verpakking luchtdicht afsluiten om te voorkomen dat de levensmiddelen hun smaak verliezen of uitdrogen.
- De verpakking met de inhoud van de invriesdatum voorzien.

10.5 Houdbaarheid van de diepvrieswaren bij -18 °C

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

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

10.6 Ontdooimethodes voor diepvrieswaren

⚠ VOORZICHTIG

Kans op gevaar voor de gezondheid!

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.
- In het koelvak dierlijke levensmiddelen ontdooien, bijv. vis, vlees, kaas en kwark.
- Bij kamertemperatuur brood ontdooien.
- In de magnetron, in de oven of op het fornuis levensmiddelen voor directe consumptie bereiden.

11 Ontdooien

11.1 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 90.

11.2 Ontdooien in het vriesvak

Het diepvriesvak ontdooit 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 85
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 85*
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 84*
10. De diepvrieslade met de diepvrieswaren opnieuw plaatsen.

12 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.

12.1 Apparaat voorbereiden voor reiniging

1. Het apparaat uitschakelen.
→ Pagina 85
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. Alle levensmiddelen eruit halen en op een koele plaats bewaren.
Indien beschikbaar kooielelementen op de levensmiddelen leggen.
4. Als een rijplaat voorhanden is, deze laten ontdooken.
5. Neem alle uitrustingsdelen uit het apparaat. → Pagina 90

12.2 Apparaat schoonmaken

WAARSCHUWING Kans op elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken.

- Geen stoomreiniger of hogedruk-reiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.
Vloeistof in de verlichting of in de bedieningselementen kan gevaarlijk zijn.
- Het spoelwater mag niet in de verlichting of in de bedieningselementen 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 vloeistof in het afvoergat komt, kan de verdampingsschaal overstroomen.

- Het sop mag niet in het afvoergat komen.

Wanneer u uitrustingsdelen en accessoires in de vaatwasser reinigt, kunnen deze vervormen of verkleuren.

- Noot uitrustingsdelen en accessoires in de vaatwasser reinigen.

1. Apparaat voorbereiden voor reiniging. → Pagina 89

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 84

7. Doe de levensmiddelen in het apparaat.

12.3 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.
→ Fig. 3

12.4 Onderdelen eruit halen

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

Plateau verwijderen

- ▶ Het legplateau uittrekken en verwijderen.
→ Fig. 4

Deurrek verwijderen

- ▶ Het deurrek omhoog tillen en verwijderen.
→ Fig. 5

Groente- en fruitlade verwijderen

1. De fruit- en groentelade tot de aan slag uittrekken.
2. Til de fruit- en groentelade aan de voorzijde op ① en verwijder deze ②.
→ Fig. 6

Diepvrieslade verwijderen

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

13 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

Kans op 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 vermindering van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.

Storing	Oorzaak en probleemplossing
Apparaat koelt niet, indicaties en verlichting branden.	<p>Het presentatielicht is ingeschakeld.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Voer de apparaatzelftest uit. → <i>Pagina 93</i> ✓ Na het verstrijken van de apparaatzelftest gaat het apparaat weer over op normale werking.
LED-verlichting functioneert niet.	<p>Verschillende oorzaken zijn mogelijk.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Neem contact op met de servicedienst. Het nummer van de servicedienst vindt u in het bijgevoegde overzicht van servicediensten.
Bodem van het koelvak is nat.	<p>De dooiwatergoot of het afvoergat is verstopt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ De dooiwatergoot en het afvoergat reinigen. → <i>Pagina 90</i>
Temperatuur wijkt erg af van de instelling.	<p>Verschillende oorzaken zijn mogelijk.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel het apparaat uit. → <i>Pagina 85</i> 2. Schakel het apparaat na ca. 5 minuten opnieuw in. → <i>Pagina 84</i> <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.
Het apparaat borrelt, zoemt of gorgelt of klikt.	<p>Geen storing. Een motor draait, bijv. koelaggregaat, ventilator. Er stroomt koudemiddel door de buizen. Motor, schakelaars of magneetventielen schakelen in-of uit.</p> <p>Geen handeling vereist. Geen handeling vereist.</p>

nl Storingen verhelpen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat produceert geluiden.	<p>Uitrustingsdelen wiebelen of klemmen.</p> <p>► Controleer de uitneembare uitrustingsdelen en zet ze eventueel opnieuw in het apparaat.</p>
	<p>Flessen of containers raken elkaar.</p> <p>► Haal flessen of containers van elkaar.</p>
	<p>Super-functie is ingeschakeld. Geen handeling vereist. Geen handeling vereist.</p>

13.1 Stroomuitval

Tijdens een stroomuitval stijgt de temperatuur in het apparaat, hierdoor verkort de bewaartijd en de kwaliteit van de diepvriesproducten vermindert.

De opgeslagen diepvriesproducten worden gedurende de stijgingstijd van de temperatuur op het typeplaatje gekoeld. → Fig. 1/3

Opmerkingen

- Het apparaat tijdens een stroomuitval zo weinig mogelijk openen en geen andere levensmiddelen inruimen.
- De kwaliteit van de levensmiddelen onmiddellijk na de stroomuitval controleren.
 - Diepvriesproducten die ontdoooid en warmer dan 5 °C zijn, weggooien.
 - Licht ontdooide diepvriesproducten koken of bakken en ofwel verbruiken of opnieuw invriezen.

13.2 Apparaatzelftest uitvoeren

1. Het apparaat uitschakelen.
→ Pagina 85
 2. Het apparaat na 5 minuten opnieuw inschakelen. → Pagina 84
 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 temperatuurindicatie de ingestelde temperatuur toont, 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.

14 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.

14.1 Apparaat buiten gebruik stellen

1. Het apparaat uitschakelen.
→ Pagina 85
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. Alle levensmiddelen verwijderen.
4. Het apparaat ontdooien.
→ Pagina 88
5. Het apparaat reinigen.
→ Pagina 89
6. Om de ventilatie van het interieur te waarborgen het apparaat geopend laten.

14.2 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

⚠ WAARSCHUWING

Kans op gevaar voor de gezondheid!

Kinderen kunnen zich in het apparaat opluiten en in levensgevaar gerazen.

- ▶ 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

Kans op 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.

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



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

sche 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.

15 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.

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

Opmerking: 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.

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

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

→ Fig. 1/ 3

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

16 Technische gegevens

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

→ Fig. 1/ 3

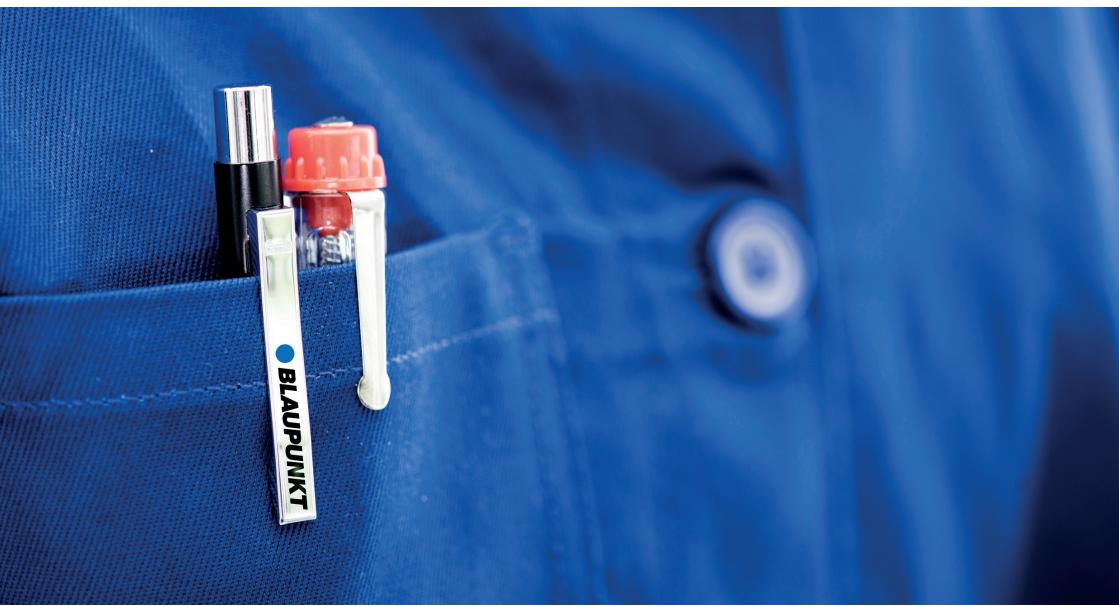
Service

HK Appliances GmbH
Werkstraße 3
32289 Rödinghausen
GERMANY



9001506971 | 001002

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