



Gebrauchsanleitung
User manual
Manuel d'utilisation
Gebruikershandleiding

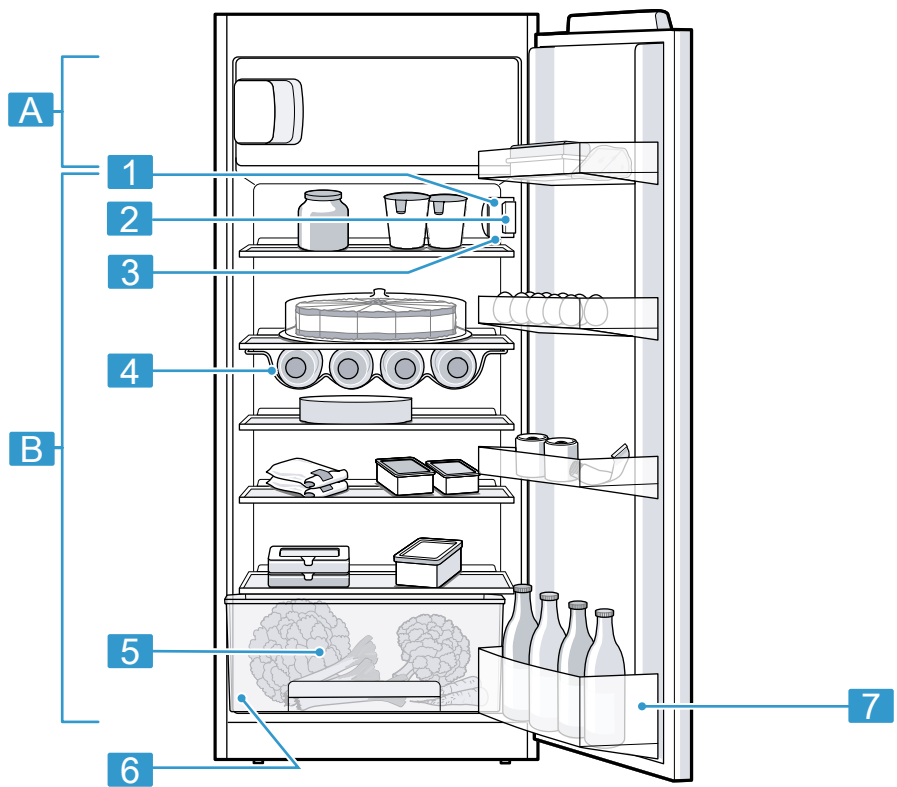
Register your
new device on
YourBlaupunkt:
**blaupunkt-
einbaugeraete.com**



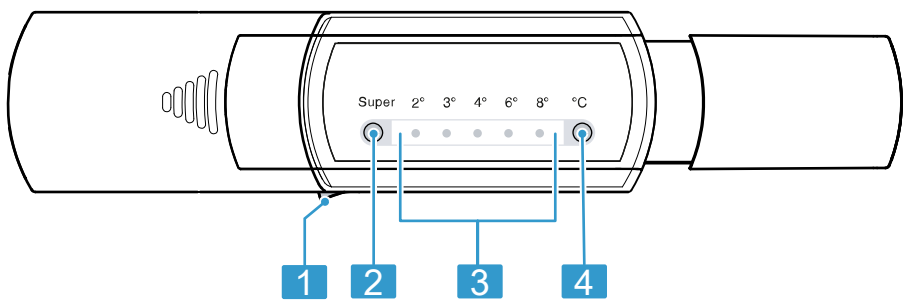
5CG2.... 5CH2....

Enjoy it.

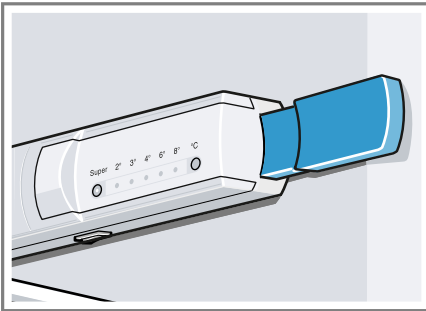
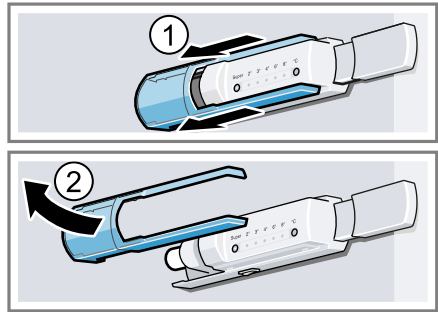
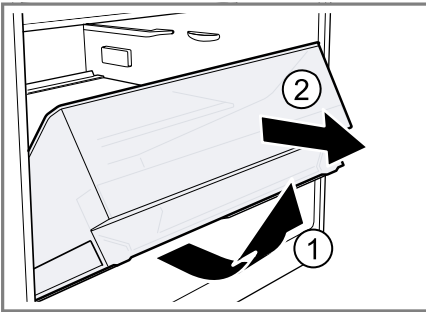
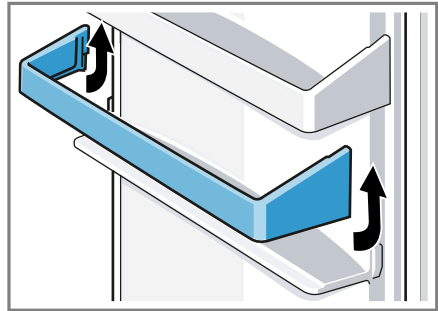
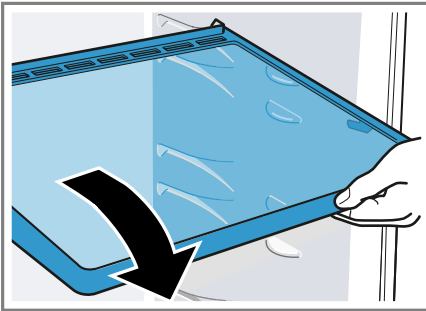
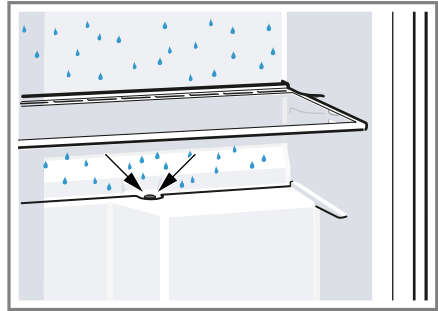
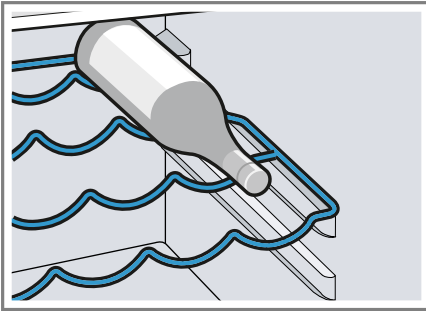
**Kühl- und Ge-
frierkombination
Fridge-freezer
Réfrigérateur /
Congélateur
combiné
Koelvriescombi-
natie**



1



2



Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheit	5	9 Kühlfach	15
1.1 Allgemeine Hinweise	5	9.1 Tipps zum Einlagern von Lebensmitteln ins Kühlfach	15
1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5	9.2 Kältezonen im Kühlfach	16
1.3 Einschränkung des Nutzerkreises	5	9.3 Aufkleber OK.....	16
1.4 Sicherer Transport.....	6	10 Gefrierfach.....	16
1.5 Sichere Installation	6	10.1 Gefrierfachtür.....	16
1.6 Sicherer Gebrauch	7	10.2 Gefriervermögen	16
1.7 Beschädigtes Gerät.....	9	10.3 Tipps zum Einlagern von Lebensmitteln ins Gefrierfach.....	17
2 Sachschäden vermeiden	11	10.4 Tipps zum Einfrieren frischer Lebensmittel	17
3 Umweltschutz und Sparen	11	10.5 Haltbarkeit des Gefrierguts bei -18 °C.....	17
3.1 Verpackung entsorgen.....	11	10.6 Auftaumethoden für Gefriergut	17
3.2 Energie sparen	11	11 Abtauen	18
4 Aufstellen und Anschließen	11	11.1 Abtauen im Kühlfach.....	18
4.1 Lieferumfang.....	11	11.2 Abtauen im Gefrierfach	18
4.2 Kriterien für den Aufstellort.....	12	12 Reinigen und Pflegen	18
4.3 Gerät montieren	12	12.1 Gerät zum Reinigen vorbereiten.....	18
4.4 Gerät für den ersten Gebrauch vorbereiten	13	12.2 Gerät reinigen.....	19
4.5 Gerät elektrisch anschließen....	13	12.3 Tauwasserrinne und Ablaufloch reinigen.....	19
5 Kennenlernen	13	12.4 Ausstattungsteile entnehmen	19
5.1 Gerät.....	13	13 Störungen beheben	20
5.2 Bedienfeld	13	14 Lagern und Entsorgen.....	22
6 Ausstattung.....	13	14.1 Gerät außer Betrieb nehmen	22
6.1 Ablage	13	14.2 Altgerät entsorgen.....	22
6.2 Flaschenablage	13	15 Kundendienst.....	23
6.3 Obst- und Gemüsebehälter	14	15.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)	23
6.4 Türabsteller.....	14	16 Technische Daten	23
6.5 Zubehör	14		
7 Grundlegende Bedienung	14		
7.1 Gerät einschalten	14		
7.2 Hinweise zum Betrieb.....	14		
7.3 Gerät ausschalten	15		
7.4 Temperatur einstellen.....	15		
8 Zusatzfunktionen	15		
8.1 Super-Gefrieren	15		



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 Eiswürfelbereitung.
- 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 Eisbereiter.

- ▶ Keine elektrischen Geräte innerhalb des Geräts betreiben.

Die Dämpfe brennbarer Flüssigkeiten können sich entzünden (Verpuffung).

- ▶ Hochprozentigen Alkohol nur dicht verschlossen und stehend lagern.

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Behälter mit kohlenensäurehaltigen Getränken können platzen.

- ▶ Keine Behälter mit kohlenensäurehaltigen 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 Kühlschrank 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 23*

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 15*
- ▶ Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Den Kundendienst rufen. → *Seite 23*

2 Sachschäden vermeiden

ACHTUNG!

Durch Benutzung der Sockel, Auszüge oder Gerätertüren als Sitzfläche oder Steigfläche kann das Gerät beschädigt werden.

- ▶ Nicht auf Sockel, Auszüge oder Türen treten oder darauf abstützen.

Durch Verschmutzungen mit Öl oder Fett können Kunststoffteile und Türdichtungen porös werden.

- ▶ Kunststoffteile und Türdichtungen öl- und fettfrei halten.

Teile im Gerät aus Metall oder mit Metall-Optik können Aluminium enthalten. Aluminium reagiert bei Kontakt mit sauren Lebensmitteln.

- ▶ Keine Lebensmittel unverpackt im Gerät lagern.

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.
- Nie die äußeren Lüftungsgitter abdecken oder zustellen.

Energie sparen beim Gebrauch

Hinweis: Die Anordnung der Ausstattungsteile 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 23.

de Aufstellen und Anschließen

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** / **6**

Das Gewicht des Geräts kann je nach Modell ab Werk bis zu 45 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** / **6**

Klimaklasse	Zulässige Raumtemperatur
SN	10 °C...32 °C

Klimaklasse	Zulässige Raumtemperatur
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.

Niscentiefe

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

Nischenbreite

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

4.3 Gerät montieren

- ▶ Das Gerät gemäß beiliegender Montageanleitung montieren.

¹ Je nach Geräteausstattung

² Nicht in allen Ländern

4.4 Gerät für den ersten Gebrauch vorbereiten

1. Das Informationsmaterial entnehmen.
2. Die Schutzfolien und Transportsicherungen, z. B. Klebestreifen und Karton entfernen.
3. Das Gerät zum ersten Mal reinigen. → Seite 19

4.5 Gerät elektrisch anschließen

1. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung des Geräts in eine Steckdose in der Nähe des Geräts stecken.
Die Anschlussdaten des Geräts stehen auf dem Typenschild.
→ Abb. **1** / **6**
2. 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	Gefrierfach
B	Kühlfach
1	Bedienfeld
2	Lichtschalter
3	Hauptschalter
4	Flaschenablage → Seite 13
5	Obst- und Gemüsebehälter → Seite 14

6	Typenschild
7	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	Der Hauptschalter schaltet das Gerät ein oder aus.
2	Super schaltet Super-Gefrieren ein oder aus.
3	Zeigt die eingestellte Temperatur des Kühlfachs in °C an.
4	°C stellt die Temperatur des Kühlfachs ein.

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 19

6.2 Flaschenablage

Lagern Sie Flaschen sicher auf der Flaschenablage.

→ Abb. **3**

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

→ "Ablage entnehmen", Seite 19

6.3 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.

6.4 Türabsteller

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

→ "Türabsteller entnehmen", Seite 19

6.5 Zubehör

Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt. Das Zubehör Ihres Geräts ist modellabhängig.

Eierablage

Lagern Sie Eier sicher auf der Eierablage.

Eiswürfelschale

Nutzen Sie die Eiswürfelschale, um Eiswürfel herzustellen.

Eiswürfel herstellen

1. Die Eiswürfelschale zu $\frac{3}{4}$ 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. Das Gerät mit dem Hauptschalter einschalten. → Abb. 1/3
 - ✓ Das Gerät beginnt zu kühlen.
 - ✓ Die Temperaturanzeige blinkt bis das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat.
2. Die gewünschte Temperatur einstellen. → Seite 15

7.2 Hinweise zum Betrieb

- Wenn Sie das Gerät eingeschaltet haben, dauert es bis zu mehreren Stunden bis die eingestellte Temperatur erreicht wird. Keine Lebensmittel einlegen, bevor die Temperatur erreicht ist.
- Wenn Sie die Kühlfachtür häufig öffnen, große Mengen Lebensmittel einlegen oder die Raumtemperatur hoch ist, wird die Kühlfachtemperatur wärmer.
- 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.

- Vermeiden Sie den Kontakt zwischen den Lebensmitteln und der Rückwand. Die Luftzirkulation wird sonst beeinträchtigt. Lebensmittel oder Verpackungen können an der Rückwand festfrieren.

7.3 Gerät ausschalten

- ▶ Das Gerät mit dem Hauptschalter ausschalten. → *Abb. 1/3*

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 16*

Gefrierfachtemperatur einstellen

- ▶ Um die Gefrierfachtemperatur einzustellen, die Kühlfachtemperatur ändern → *Seite 15*.
Die Kühlfachtemperatur beeinflusst die Gefrierfachtemperatur. Wärmer eingestellte Kühlfachtemperaturen erzeugen wärmere Gefrierfachtemperaturen.

8 Zusatzfunktionen

8.1 Super-Gefrieren

Beim Super-Gefrieren kühlt das Gefrierfach so kalt wie möglich. Schalten Sie Super-Gefrieren 4 bis 6 Stunden vor dem Einlagern einer Lebensmittelmenge ab 2 kg ins Gefrierfach ein. Um das Gefriervermögen auszunutzen, verwenden Sie Super-Gefrieren. → *"Voraussetzungen für das Gefriervermögen", Seite 16*

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

Super-Gefrieren einschalten

- ▶ Super drücken.
- ✓ Super leuchtet.

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

Super-Gefrieren ausschalten

- ▶ Super 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 16*

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

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 eingepprägten 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 15

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 Gefrierfachtür

Damit das eingelagerte Gefriergut nicht auftaut und das Gefrierfach nicht so stark vereist, schließen Sie immer die Gefrierfachtür.

Hinweis: Wenn Sie die Gefrierfachtür schließen, rastet diese hörbar ein.

10.2 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. 1/6

Voraussetzungen für das Gefriervermögen

1. Ca. 24 Stunden vor dem Einlegen frischer Lebensmittel, Super-Gefrieren einschalten.
→ *"Super-Gefrieren einschalten"*, Seite 15
2. Die Lebensmittel von rechts beginnend ins Gefrierfach legen. Dort frieren die Lebensmittel am schnellsten durch.

10.3 Tipps zum Einlagern von Lebensmitteln ins Gefrierfach

- Die Lebensmittel großflächig im Gefrierfach verteilen.
- Einzufrierende Lebensmittel nicht mit gefrorenen Lebensmitteln in Berührung bringen.

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 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$

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

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 19.

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 Super-Gefrieren einschalten.
→ *"Super-Gefrieren einschalten"*, Seite 15

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

2. Das Gefriergut entnehmen und an einem kühlen Ort zwischenlagern. Das Gefriergut in Decken oder Zeitungspapier mit Kälteakkus, wenn vorhanden, einwickeln.
3. Das Gerät ausschalten. → Seite 15
4. Das Gerät vom Stromnetz trennen.

Den Netzstecker der Netzanschlussleitung 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 weichen, trockenen Tuch trocken reiben.
8. Das Gerät elektrisch anschließen.
9. Das Gefriergut einlegen.
→ Seite 17

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 15
2. Das Gerät vom Stromnetz trennen.
Den Netzstecker der Netzanschlussleitung 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.

- Alle Ausstattungsteile aus dem Gerät nehmen. → Seite 19

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 Ausstattungsteile und Zubehör im Geschirrspüler reinigen, können sich diese verformen oder verfärben.

- ▶ Nie Ausstattungsteile und Zubehör im Geschirrspüler reinigen.

- Das Gerät zum Reinigen vorbereiten. → Seite 18
- Das Gerät, die Ausstattungsteile und die Türdichtungen mit einem Spültuch, lauwarmem Wasser und etwas pH-neutralem Spülmittel reinigen.

- Mit einem weichen, trockenen Tuch gründlich nachtrocknen.
- Die Ausstattungsteile einsetzen.
- Das Gerät elektrisch anschließen.
- 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. 4

12.4 Ausstattungsteile entnehmen

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

Ablage entnehmen

- ▶ Die Ablage anheben, herausziehen, absenken und seitlich herauschwenken. → Abb. 5

Türabsteller entnehmen

- ▶ Den Türabsteller anheben und entnehmen. → Abb. 6

Obst- und Gemüsebehälter entnehmen

- Den Obst- und Gemüsebehälter bis zum Anschlag herausziehen.
- Den Obst- und Gemüsebehälter vorn 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
LED-Beleuchtung funktioniert nicht.	<p>Leuchtmittel ist defekt.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Schalten Sie das Gerät aus. → Seite 152. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Ziehen Sie den Netzstecker der Netzanschlussleitung oder schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.3. Schieben Sie die Leuchtmittelabdeckung nach hinten ① und entfernen Sie die Leuchtmittelabdeckung nach links ②. → Abb. 84. Wechseln Sie das Leuchtmittel. Ersatzleuchtmittel: 220–240 V Wechselstrom, Sockel E14, Watt siehe defektes Leuchtmittel.
	<p>Lichtschalter klemmt.</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Prüfen Sie, ob der Lichtschalter sich bewegen lässt. → Abb. 9
Temperaturanzeige blinkt.	<p>Gerät wurde häufig geöffnet.</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Öffnen Sie die Gerätetür nicht unnötig. <p>Größere Mengen frischer Lebensmittel wurden eingelegt.</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Schalten Sie Super-Gefrieren vor dem Einlegen einer größeren Lebensmittelmenge ein. → "Super-Gefrieren einschalten", Seite 15
	<p>Äußere Lüftungsgitter sind verdeckt.</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Entfernen Sie Hindernisse vor den äußeren Lüftungsgittern.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Temperatur weicht stark von der Einstellung ab.	<p>Unterschiedliche Ursachen sind möglich.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Gerät aus. → <i>Seite 15</i> 2. Schalten Sie das Gerät nach ca. 5 Minuten wieder ein. → <i>Seite 14</i> <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.
Boden des Kühlfachs ist nass.	<p>Tauwasserrinne oder Ablaufloch sind verstopft.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Reinigen Sie die Tauwasserrinne und das Ablaufloch. → <i>Seite 19</i>
Gerät brummt, blubbert, surrt, gurgelt oder klickt.	<p>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.</p>
Gerät macht Geräusche.	<p>Ausstattungsteile wackeln oder klemmen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Prüfen Sie die entnehmbaren Ausstattungsteile und setzen Sie diese eventuell neu ein. <hr/> <p>Flaschen oder Gefäße berühren sich.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Rücken Sie die Flaschen oder Gefäße auseinander. <hr/> <p>Super-Gefrieren ist eingeschaltet. Keine Handlung notwendig.</p>

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. 1/6*

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.

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 15*
2. Das Gerät vom Stromnetz trennen.
Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
3. Alle Lebensmittel entnehmen.
4. Das Gerät abtauen. → *Seite 18*
5. Das Gerät reinigen. → *Seite 19*

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

14.2 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet 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.

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

Hinweis: Der Einsatz des Kundendienstes ist im Rahmen der jeweils lokal 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 Kundendienstes 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**/**6**

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

16 Technische Daten

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

→ Abb. **1**/**6**

Table of contents

1 Safety	26	8 Additional functions	35
1.1 General information.....	26	8.1 Super freezing	35
1.2 Intended use.....	26	9 Refrigerator compartment	35
1.3 Restriction on user group.....	26	9.1 Tips for storing food in the	
1.4 Safe transport.....	26	refrigerator compartment	35
1.5 Safe installation	27	9.2 Chill zones in the refrigerator	
1.6 Safe use	28	compartment	36
1.7 Damaged appliance	30	9.3 "OK" sticker	36
2 Preventing material damage	31	10 Freezer compartment	36
3 Environmental protection and		10.1 Freezer compartment door	36
 saving energy	31	10.2 Freezing capacity	36
3.1 Disposing of packaging	31	10.3 Tips for storing food in the	
3.2 Saving energy.....	31	freezer compartment	37
4 Installation and connection	31	10.4 Tips for freezing fresh food	37
4.1 Scope of delivery.....	31	10.5 Shelf life of frozen food at	
4.2 Criteria for the installation		-18 °C.....	37
location.....	32	10.6 Defrosting methods for	
4.3 Installing the appliance	32	frozen food	37
4.4 Preparing the appliance for		11 Defrosting	38
the first time.....	32	11.1 Defrosting in the refriger-	
4.5 Connecting the appliance to		ator compartment.....	38
the electricity supply.....	33	11.2 Defrosting in the freezer	
5 Familiarising yourself with		compartment	38
 your appliance	33	12 Cleaning and servicing	38
5.1 Appliance	33	12.1 Preparing the appliance for	
5.2 Control panel.....	33	cleaning	38
6 Features	33	12.2 Cleaning the appliance	39
6.1 Shelf.....	33	12.3 Cleaning the condensation	
6.2 Bottle shelf.....	33	channel and drainage hole	39
6.3 Fruit and vegetable con-		12.4 Removing the fittings.....	39
tainer.....	34	13 Troubleshooting	40
6.4 Door racks.....	34	14 Storage and disposal	42
6.5 Accessories.....	34	14.1 Switching off the appliance	42
7 Basic operation	34	14.2 Disposing of old appliance	42
7.1 Switching on the appliance	34	15 Customer Service	43
7.2 Operating tips.....	34	15.1 Product number (E-Nr.) and	
7.3 Switching off the appliance	35	production number (FD).....	43
7.4 Setting the temperature.....	35		

16 Technical data 43



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.

The vapours from flammable liquids may catch fire (explosion).

- ▶ Store high-percentage alcohol tightly closed and standing up.

⚠ 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 43*

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 35*
- ▶ Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- ▶ Call after-sales service. → *Page 43*

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.
- 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 43*.

The delivery consists of the following:

- Built-in appliance

en Installation and connection

- 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](#)/[6](#)

The weight of the appliance ex works may be up to 45 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](#)/[6](#)

Climate class	Permitted room temperature
SN	10 °C to 32 °C
N	16 °C to 32 °C

Climate class	Permitted room temperature
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.

4.3 Installing the appliance

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

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.

¹ Depending on the appliance specifications

² Not in all countries

3. Clean the appliance for the first time. → *Page 39*

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. 1/6*

2. Check the mains plug is inserted properly.
 ✓ The appliance is now ready for use.

5 Familiarising yourself with your appliance

5.1 Appliance

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

→ *Fig. 1*

A	Freezer compartment
B	Refrigerator compartment
1	Control panel
2	Light switch
3	Main switch
4	Bottle shelf → <i>Page 33</i>
5	Fruit and vegetable container → <i>Page 34</i>
6	Rating plate
7	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	The main switch turns the appliance on or off.
2	Super switches Super freezing on or off.
3	Displays the set temperature for the refrigerator compartment in °C.
4	°C sets the temperature of the refrigerator compartment.

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 39*

6.2 Bottle shelf

Store bottles securely on the bottle shelf.

→ *Fig. 3*

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

→ *"Removing the shelf", Page 39*

6.3 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.

6.4 Door racks

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

→ "Removing door racks", Page 39

6.5 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 cube tray

Use the ice cube tray to make ice cubes.

Making ice cubes

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

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

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

7 Basic operation

7.1 Switching on the appliance

1. Switch on the appliance at the main switch. → Fig. 1/3
 - ✓ The appliance begins to cool.
 - ✓ The temperature display flashes until the appliance has reached the set temperature.
2. Set the required temperature.
→ Page 35

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.
- If you open the refrigerator compartment door frequently, put large quantities of food in the appliance or if the room temperature is high, the temperature of the refrigerator compartment rises.
- 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.
- Avoid contact between the food and the rear panel. Otherwise the air circulation will be impaired. Food or packaging may freeze to the rear panel.

7.3 Switching off the appliance

- ▶ Switch off the appliance at the main switch. → Fig. 1/3

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 36

Setting the freezer compartment temperature

- ▶ In order to set the freezer compartment temperature, change the refrigerator compartment temperature → Page 35.
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 freezing

With Super freezing, the freezer compartment cools so that it is as cold as possible.
Switch on Super freezing four to six hours before placing food weighing 2 kg or more into the freezer compartment.

In order to utilise the freezer capacity, use Super freezing.
→ *"Prerequisites for freezing capacity"*, Page 37

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

Switching on Super freezing

- ▶ Press Super.
- ✓ Super lights up.

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

Switching off Super freezing

- ▶ Press Super.

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 36

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.

en Freezer compartment

- 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 35*

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 Freezer compartment door

To ensure that the frozen food that is stored does not thaw and the freezer compartment is not covered in too much ice, always close the freezer compartment door.

Note: When you close the freezer compartment door, you can hear it engaging.

10.2 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. 1/6

Prerequisites for freezing capacity

1. Approx. 24 hours before placing fresh food in the appliance, switch on Super freezing.
→ "Switching on Super freezing", Page 35
2. Place the food in the freezer compartment, starting from the right. This is where the food freezes most quickly.

10.3 Tips for storing food in the freezer compartment

- Spread out the food over a wide area in the freezer compartment.
- Do not bring food which is to be frozen into contact with frozen food.

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

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 39.

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 Super freezing approx. four hours before defrosting.
→ *"Switching on Super freezing"*, Page 35

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

2. Remove the frozen food and temporarily place it in a cool location. Wrap the frozen food with ice packs, if available, in coverings or newspaper.
3. Switch off the appliance.
→ Page 35
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. Put the frozen food in the appliance. → Page 37

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 35
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. 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 39

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 discoloured.

- ▶ Never clean fittings and accessory in the dishwasher.

1. Prepare the appliance for cleaning. → Page 38
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. 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. 4

12.4 Removing the fittings

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

Removing the shelf

- ▶ Lift the shelf, pull it out, lower it and swing it out to the side. → Fig. 5

Removing door racks

- ▶ Lift the door rack and remove it. → Fig. 6

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. 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 LED lighting does not work.	<p>The illuminant is defective.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch off the appliance. → <i>Page 35</i> 2. Disconnect the appliance from the mains. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. 3. Slide the illuminant cover backwards ① and remove the illuminant cover to the left ②. → Fig. 8 4. Replace the illuminant. Replacement illuminant: 220–240 V AC, E14 bulb holder, see the defective illuminant's wattage. <hr/> <p>The light switch is jammed.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Check whether the light switch can be moved. → Fig. 9
The temperature display flashes.	<p>The appliance has been opened frequently.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Do not open appliance door unnecessarily. <hr/> <p>Larger quantities of fresh food have been put in.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Switch on Super freezing before placing a larger amount of food in the appliance. → "<i>Switching on Super freezing</i>", <i>Page 35</i> <hr/> <p>The exterior ventilation grilles are blocked.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Remove any obstructions from in front of the exterior ventilation grilles.

Fault	Cause and troubleshooting
The temperature differs greatly from the setting.	Different causes are possible. 1. Switch off the appliance. → <i>Page 35</i> 2. Switch the appliance back on after five minutes. → <i>Page 34</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 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 39</i>
The appliance hums, bubbles, buzzes, gargles 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. <hr/> Bottles or containers are touching. ▶ Move the bottles or containers away from each other. <hr/> Super freezing 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. 11/6

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.

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 35
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 38
5. Clean the appliance. → Page 39
6. To guarantee the ventilation inside the appliance, leave the appliance open.

14.2 Disposing of old appliance

Valuable raw materials can be re-used by recycling.

WARNING **Risk of harm to health!**

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

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

WARNING **Risk of fire!**

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

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

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.

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 duration of the warranty (manufacturer's warranty for private consumers) in the European Economic Area is 2 years according to the terms of warranty applicable to the location. The terms of warranty do not affect other rights or claims held by yourself under local legislation.

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

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

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

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. 1/6

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

16 Technical data

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

→ Fig. 1/6

Table des matières

1 Sécurité.....	46		
1.1 Indications générales	46	7.2 Remarques concernant le fonctionnement de l'appareil....	57
1.2 Utilisation conforme.....	46	7.3 Éteindre l'appareil.....	57
1.3 Restrictions du périmètre uti- lisateurs	46	7.4 Régler la température	57
1.4 Prescriptions-d'hygiène-ali- mentaire.....	47	8 Fonctions additionnelles	58
1.5 Transport sûr	47	8.1 Super-congélation	58
1.6 Installation sûre	48	9 Compartiment réfrigération	58
1.7 Utilisation sûre.....	49	9.1 Conseils pour ranger des produits alimentaires dans le compartiment réfrigération	58
1.8 Appareil endommagé.....	51	9.2 Zones froides dans le com- partiment réfrigération	58
2 Prévenir les dégâts matériels....	53	9.3 Autocollant « OK »	59
3 Protection de l'environne- ment et économies d'énergie	53	10 Compartiment congélation.....	59
3.1 Élimination de l'emballage	53	10.1 Porte du compartiment congélation.....	59
3.2 Économies d'énergie	53	10.2 Capacité de congélation	59
4 Installation et branchement.....	54	10.3 Conseils pour ranger des aliments dans le comparti- ment congélation.....	60
4.1 Contenu de la livraison	54	10.4 Conseils pour congeler des aliments frais	60
4.2 Critères pour le lieu d'instal- lation.....	54	10.5 Durée de conservation du produit congelé à -18 °C.....	60
4.3 Monter l'appareil.....	55	10.6 Méthodes de décongéla- tion pour aliments congelés... ..	60
4.4 Préparation de l'appareil pour la première utilisation.....	55	11 Dégivrage	61
4.5 Raccordement électrique de l'appareil.....	55	11.1 Dégivrage du comparti- ment réfrigération	61
5 Description de l'appareil.....	55	11.2 Décongélation dans le compartiment congélation	61
5.1 Appareil	55	12 Nettoyage et entretien	62
5.2 Bandeau de commande	56	12.1 Préparer l'appareil pour le nettoyage.....	62
6 Équipement	56	12.2 Nettoyage de l'appareil	62
6.1 Clayette.....	56	12.3 Nettoyer la rigole à eau de dégivrage et le trou d'écou- lement.....	63
6.2 Support-crochet pour bou- teilles	56	12.4 Retirer les pièces d'équipe- ment	63
6.3 Bac(s) à fruits et légumes.....	56		
6.4 Compartiment dans la contreporte	56		
6.5 Accessoires.....	56		
7 Utilisation de base	57		
7.1 Allumer l'appareil	57		

13 Dépannage	64
14 Entreposage et élimination	66
14.1 Mise hors service de l'appareil.....	66
14.2 Mettre au rebut un appareil usagé.....	66
15 Service après-vente	67
15.1 Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)	67
16 Caractéristiques techniques ...	67



1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez la notice ainsi que les informations produites 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. Les vapeurs des liquides inflammables peuvent s'enflammer (déflagration).
- ▶ Ne conserver les bouteilles de boissons fortement alcoolisées qu'hermétiquement fermées et debout.

⚠ 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 67*

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'écarter 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 57*
- ▶ Débrancher la fiche secteur du cordon d'alimentation secteur ou désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appeler le service après-vente. → *Page 67*

2 Prévenir les dégâts matériels

ATTENTION !

L'utilisation du socle, des glissières ou des portes de l'appareil comme surface d'assise ou comme marche-pied peut endommager l'appareil.

- ▶ Ne jamais se servir du socle, des glissières ou des portes comme marche-pied 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.



Éliminez 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.
- 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 recouvrez 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.
- 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 67.

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. 1/6

Selon le modèle, le poids de l'appareil départ usine peut atteindre 45 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. 1/6

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'écarts, 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.

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 62

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. 1/6

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 congélation
B	Compartiment réfrigération
1	Bandeau de commande
2	Interrupteur éclairage
3	Interrupteur principal
4	Support-crochet pour bouteilles → Page 56
5	Bacs à fruits et légumes → Page 56
6	Plaque signalétique
7	Compartiment dans la contreporte 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 | L'interrupteur principal permet de mettre l'appareil hors et sous tension. |
| 2 | Super active ou désactive la fonction Super-congélation. |
| 3 | Affiche la température réglée du compartiment de réfrigération en °C. |
| 4 | °C règle la température du compartiment réfrigération. |

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 63

6.2 Support-crochet pour bouteilles

Rangez les bouteilles de manière sûre sur le support-crochet pour bouteilles.

→ Fig. 3

Pour changer d'emplacement le support-crochet pour bouteilles selon vos besoins, vous pouvez le retirer et le placer à un autre endroit.

→ "Retirer la clayette", Page 63

6.3 Bac(s) à fruits et légumes

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

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

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

6.4 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 63

6.5 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.

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.

Décolliez 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. Mettez l'appareil sous tension à l'aide de l'interrupteur principal.
→ Fig. 1/3
- ✓ L'appareil commence à réfrigérer.
- ✓ L'affichage de température clignote tant que l'appareil n'a pas atteint la température réglée.
2. Réglez la température souhaitée.
→ Page 57

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.
- Si vous ouvrez fréquemment la porte du compartiment réfrigération, ou rangez de grandes quantités d'aliments ou la température ambiante élevée, la température du compartiment réfrigération augmente.
- 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.

- Évitez tout contact entre les produits alimentaires et la paroi arrière. Cela générerait sinon la circulation de l'air. Les produits alimentaires ou les emballages peuvent rester collés, par congélation, contre la paroi arrière.

7.3 Éteindre l'appareil

- ▶ Mettez l'appareil hors tension à l'aide de l'interrupteur principal. → Fig. 1/3

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 59

Régler la température du compartiment congélation

- ▶ Pour régler la température du compartiment congélation, Modifier la température du compartiment réfrigération → Page 57.

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-congélation

Avec la fonction Super-congélation, le compartiment congélation refroidit au maximum.

Activez la fonction Super-congélation 4 à 6 heures avant de ranger une quantité d'aliments à partir de 2 kg dans le compartiment congélation. Pour utiliser la capacité de congélation, utilisez la fonction Super-congélation.

→ "Conditions préalables pour la capacité de congélation", Page 59

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

activer Super-congélation

- ▶ Appuyer sur Super.
- ✓ Super s'allume.

Remarque : Après environ 60 heures, l'appareil passe en mode de fonctionnement normal.

désactiver Super-congélation

- ▶ Appuyer sur Super.

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 59

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.
- 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 tartifiable.

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.

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

→ *"Réglage de la température du compartiment réfrigération", Page 57*

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 l'altération des aliments.

10.1 Porte du compartiment congélation

Afin que les aliments congelés stockés ne décongèlent pas et que le compartiment congélation ne givre pas aussi fort, fermez toujours la porte du compartiment congélation.

Remarque : La porte du compartiment congélation se verrouille de manière audible lorsque vous la fermez.

10.2 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. 1/6

Conditions préalables pour la capacité de congélation

1. Env. 24 heures avant de ranger des produits alimentaires frais, activer la fonction Super-congélation. → *"activer Super-congélation", Page 58*
2. Placez les aliments en commençant par la droite dans le compartiment congélation. C'est là que les aliments congèlent le plus vite jusqu'à cœur.

10.3 Conseils pour ranger des aliments dans le compartiment congélation

- Répartir les produits alimentaires sur toute la surface dans le compartiment congélation.
- Veillez à ce que les aliments à congeler n'entrent pas en contact avec d'autres déjà congelés.

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

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 rôti.
- ▶ 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 63.

11.2 Décongélation dans le compartiment congélation

Le compartiment congélation ne décongele 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 fonction Super-congélation.

→ *"activer Super-congélation"*, Page 58

Ce mode amène les produits alimentaires à très basses températures, ce qui vous permet de les stocker plus longtemps à température ambiante.

2. Retirez les aliments congelés et stockez-les dans un endroit frais. Emballez les aliments congelés dans des sacs ou du papier journal avec des accumulateurs de froid, si possible.
3. Éteindre l'appareil. → Page 57
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 casserole 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. Ranger des produits congelés.
→ Page 60

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 57*
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 63*

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 récurant.
- ▶ 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-vaisselle, ceux-ci risquent de se déformer ou de déteindre.

- ▶ Ne nettoyez jamais les équipements et accessoires au lave-vaisselle.

1. Préparer l'appareil pour le nettoyage. → *Page 62*
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. 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. **4**

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

- ▶ Soulever la clayette, la tirer, l'abaisser et la basculer latéralement pour l'extraire.
→ Fig. **5**

Retirer le compartiment dans la contreporte

- ▶ Soulevez le compartiment dans la contre-porte vers le haut et retirez-le.
→ Fig. **6**

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. **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 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'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.

Défaut	Cause et dépannage
L'éclairage par LED ne fonctionne pas.	<p>L'ampoule est défectueuse.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez l'appareil. → Page 57 2. Débranchez l'appareil du secteur. Retirez la fiche secteur du cordon d'alimentation secteur ou désactivez le fusible dans le boîtier à fusibles. 3. Poussez le cache de l'ampoule vers l'arrière ① et retirez ce dernier vers la gauche ②. → Fig. 8 4. Changez l'ampoule. Ampoule de rechange : 220-240 V, courant alternatif, culot E14, puissance : voir l'ampoule défectueuse.
	<p>L'interrupteur de l'éclairage est coincé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifiez si l'interrupteur d'éclairage peut se déplacer. <p>→ Fig. 9</p>
L'affichage de la température clignote.	<p>L'appareil a été ouvert fréquemment.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ N'ouvrez pas la porte de l'appareil inutilement. <p>Des quantités importantes d'aliments frais ont été rangées.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Éteignez Super-congélation avant d'entreposer une plus grande quantité d'aliments. → "activer Super-congélation", Page 58
	<p>Les grilles de ventilation extérieures sont recouvertes.</p>

Défaut	Cause et dépannage
L'affichage de la température clignote.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Retirez les obstacles devant les grilles de ventilation extérieures.
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 57</i> 2. Allumez à nouveau l'appareil après env. 5 minutes. → <i>Page 57</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.
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 63</i>
L'appareil vrombit, fait des bulles, des bourdonnements, des gargouillis ou des cliquetis.	<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>
L'appareil émet des bruits.	<p>Les pièces d'équipement vacillent ou se coincent.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifiez les pièces d'équipement amovibles et remettez-les éventuellement en place correctement. <hr/> <p>Des bouteilles ou récipients se touchent.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Éloigner les bouteilles ou les récipients les uns des autres. <hr/> <p>Super-congélation est activé.</p> <p>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. 1/6

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.

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 57
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 61
5. Nettoyer l'appareil. → Page 62
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.
- ▶ Éloigner les enfants de l'appareil qui a cessé de servir.

AVERTISSEMENT **Risque d'incendie !**

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

- ▶ Veillez à ne pas endommager les tubulures du circuit frigorifique, ni l'isolant.
- ▶ Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.

Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ville.



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.

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. 11/6

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. 11/6

Inhoudsopgave

1 Veiligheid	70	8 Extra functies	80
1.1 Algemene aanwijzingen	70	8.1 Supervriezen.....	80
1.2 Bestemming van het apparaat	70	9 Koelvak	81
1.3 Inperking van de gebruikers	70	9.1 Tips voor het bewaren van levensmiddelen in het koelvak	81
1.4 Veiliger transport	71	9.2 Koudezones in het koelvak	81
1.5 Veilige installatie.....	71	9.3 Sticker "OK"	81
1.6 Veilig gebruik.....	72	10 Vriesvak	81
1.7 Beschadigd apparaat.....	74	10.1 Deur van het vriesvak.....	82
2 Het voorkomen van materiële schade	76	10.2 Invriescapaciteit.....	82
3 Milieubescherming en besparing	76	10.3 Tips voor het bewaren van levensmiddelen in het vriesvak	82
3.1 Afvoeren van de verpakking	76	10.4 Tips voor het bevriezen van verse levensmiddelen	82
3.2 Energie besparen	76	10.5 Houdbaarheid van de diepvrieswaren bij -18 °C	83
4 Opstellen en aansluiten	77	10.6 Ontdooimethodes voor diepvrieswaren	83
4.1 Leveringsomvang	77	11 Ontdooien	83
4.2 Criteria voor de opstellocatie ...	77	11.1 Ontdooien in het koelvak.	83
4.3 Apparaat monteren	78	11.2 Ontdooien in het vriesvak	83
4.4 Het apparaat voor het eerste gebruik voorbereiden	78	12 Reiniging en onderhoud	84
4.5 Apparaat elektrisch aansluiten.....	78	12.1 Apparaat voorbereiden voor reiniging	84
5 Uw apparaat leren kennen	78	12.2 Apparaat schoonmaken.....	84
5.1 Apparaat.....	78	12.3 De dooiwatergoot en het afvoergat reinigen.....	85
5.2 Bedieningspaneel.....	78	12.4 Onderdelen eruit halen	85
6 Uitrusting	79	13 Stringen verhelpen	86
6.1 Legplateau.....	79	14 Opslaan en afvoeren	88
6.2 Flessenrek	79	14.1 Apparaat buiten gebruik stellen	88
6.3 Groente- en fruitlade.....	79	14.2 Afvoeren van uw oude apparaat	88
6.4 Deurrekken.....	79		
6.5 Accessoires.....	79		
7 De Bediening in essentie	79		
7.1 Apparaat inschakelen.....	79		
7.2 Opmerkingen bij het gebruik ...	80		
7.3 Machine uitschakelen.....	80		
7.4 Temperatuur instellen.....	80		

15 Servicedienst.....	89
15.1 Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD).....	89
16 Technische gegevens.....	89



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 aansluitsnoer 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 plaatsen.

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 verstrikt 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 explosieve stoffen in het apparaat.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

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

- ▶ Gebruik geen elektrische apparaten binnenin het apparaat.

De dampen van brandbare vloeistoffen kunnen ontsteken (explosieve verbranding)

- ▶ Dranken met een hoog alcoholpercentage uitsluitend goed afgesloten en staand bewaren.

⚠ 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 89*

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 80*
- ▶ De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Neem contact op met de service-afdeling. → *Pagina 89*

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 staat of leunen.

Door verontreinigingen met olie of vet kunnen kunststofdelen en deurafdichtingen poreus worden.

- ▶ Houd kunststofdelen en deurafdichtingen olie- en vetvrij.

Delen in het apparaat van metaal of met een metaal uiterlijk kunnen aluminium bevatten. Aluminium reageert bij contact met zure levensmiddelen.

- ▶ Geen levensmiddelen onverpakt in het apparaat bewaren.

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.

- 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.
- 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 binnin, 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 ontdooiing 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.

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 89* 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. 1/6*

Het gewicht van het apparaat kan afhankelijk van het model tot 45 bedragen.

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

Toegestane ruimtetemperatuur

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

De klimaatklasse vindt u op het typeplaatje. → *Fig. 1/6*

Klimaat-klasse	Toegestane ruimtetemperatuur
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 Afhangelijk van de apparaatuitvoering

² Niet in alle landen

nl Uw apparaat leren kennen

Nisbreedte

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

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 84*

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. 1/6*
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 Vriesvak

B Koelvak

1 Bedieningspaneel

2 Lichtschakelaar

3 Hoofdschakelaar

4 Flessenrek → *Pagina 79*

5 Groente- en fruitlade
→ *Pagina 79*

6 Typeplaatje

7 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 De hoofdschakelaar schakelt het apparaat in of uit.

2 Super schakelt Supervriezen in of uit.

3 Toont de ingestelde temperatuur van het koelvak in °C.

4 °C stelt de temperatuur van het koelvak in.

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 85

6.2 Flessenrek

Bewaar flessen veilig op het flessenrek.

→ Fig. 3

Om het flessenrek naar wens te variëren, kunt u het flessenrek verwijderen en op een andere plaats weer terugzetten.

→ "Plateau verwijderen", Pagina 85

6.3 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.

6.4 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 85

6.5 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.

Ijsblokjeschaal

Gebruik de ijsblokjeschaal om ijsblokjes te maken.

Ijsblokjes maken

1. De ijsblokjeschaal voor $\frac{3}{4}$ met water vullen en in het vriesvak plaatsen.
Vastgevroren ijsblokjeschaal alleen met een bot voorwerp, bijv. steel van een lepel, losmaken.
2. Om de ijsblokjeschaal los te maken de ijsblokjeschaal iets torderen of kort onder stromend water houden.

7 De Bediening in essentie

7.1 Apparaat inschakelen

1. Het apparaat met hoofdschakelaar inschakelen. → Fig. 1/3
- ✓ Het apparaat begint te koelen.
 - ✓ De temperatuurindicatie knippert tot in het apparaat de ingestelde temperatuur is bereikt.

2. De gewenste temperatuur instellen.
→ *Pagina 80*

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.
- Wanneer u de koelvakdeur regelmatig opent, grote hoeveelheden levensmiddelen plaatst of de kamertemperatuur te hoog is, dan wordt de koelvaktemperatuur hoger.
- Wanneer u de deur sluit, kan een onderdruk ontstaan. De deur gaat dan alleen moeilijker open. Wacht een ogenblik tot de onderdruk wordt gecompenseerd.
- Vermijd het contact tussen de levensmiddelen en de achterwand. Anders wordt de luchtcirculatie verminderd. Levensmiddelen of verpakkingen kunnen aan de achterwand vastvriezen.

7.3 Machine uitschakelen

- ▶ Het apparaat met de hoofdschakelaar uitschakelen. → *Fig. 1/3*

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 81*

Vriesvaktemperatuur instellen

- ▶ Om de vriesvaktemperatuur in te stellen, de koelvaktemperatuur wijzigen → *Pagina 80*.

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

8 Extra functies

8.1 Supervriezen

Bij het Supervriezen koelt het vriesvak zo koud mogelijk.
Schakel Supervriezen 4 tot 6 uur voor het inladen van een hoeveelheid levensmiddelen vanaf 2 kg in het vriesvak in.

Om het invriesvermogen te benutten, gebruikt u Supervriezen.

→ "*Voorwaarden voor invriesvermogen*", *Pagina 82*

Opmerking: Als Supervriezen is ingeschakeld, kan er meer geluid ontstaan.

Supervriezen inschakelen

- ▶ Super indrukken.
- ✓ Super brandt.

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

Supervriezen uitschakelen

- ▶ Super indrukken.

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 81

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.

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.
- 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 80

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 bevroren 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 bederfelijke levensmiddelen gedurende lange tijd bewaren. De lage temperaturen vertragen of stoppen het bederven.

10.1 Deur van het vriesvak

Om ervoor te zorgen dat diepvrieswaren niet ontdooien en het vriesvak niet te sterk verijst, dient u de deur van het vriesvak altijd te sluiten.

Opmerking: Als u de deur van het vriesvak sluit, klikt deze hoorbaar vast.

10.2 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/

6

Voorwaarden voor invriesvermogen

1. Ca. 24 uur vóór het inladen van verse levensmiddelen, Supervriezen inschakelen.
→ "Supervriezen inschakelen",
Pagina 80
2. De levensmiddelen van rechts beginnend in het diepvriesvak leggen. Daar vriezen de levensmiddelen het snelst in.

10.3 Tips voor het bewaren van levensmiddelen in het vriesvak

- De levensmiddelen over een groot oppervlak van het vriesvak verdeelen.
- In te vriezen levensmiddelen niet in aanraking brengen met ingevroren levensmiddelen.

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 ascorbinezuuroplossing 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, zure room, crème fraîche en mayonaise.

Diepvrieswaren verpakken

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

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

10.5 Houdbaarheid van de diepvrieswaren bij $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$

Product	Bewaartijd
Vis, worst, klaarge- maakte gerechten, brood en banket	Tot 6 maan- den
Gevogelte, vlees	Tot 8 maan- den
Groente, fruit	Tot 12 maan- den

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 85.

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 voor het ontdooien Supervriezen inschakelen.
→ *"Supervriezen inschakelen"*, Pagina 80

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

2. De diepvrieswaren verwijderen en op een koele plaats bewaren. De diepvriesproducten in dekens of krantenpapier met koelelementen, indien voorhanden, wikkelen.

3. Het apparaat uitschakelen.
→ *Pagina 80*
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. De diepvrieswaren inladen.
→ *Pagina 82*

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 80*
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 koelelementen op de levensmiddelen leggen.

4. Als een rijplaat voorhanden is, deze laten ontdooien.
5. Neem alle uitrustingsdelen uit het apparaat. → *Pagina 85*

12.2 Apparaat schoonmaken

WAARSCHUWING **Kans op elektrische schok!**

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken.

- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger 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 afwas-sponsjes gebruiken.
- ▶ Geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen gebruiken.
- ▶ Geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen gebruiken.

Wanneer vloeistof in het afvoergat komt, kan de verdampingsschaal overstromen.

- ▶ Het sop mag niet in het afvoergat komen.

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

- ▶ Nooit uitrustingsdelen en accessoires in de vaatwasser reinigen.
1. Apparaat voorbereiden voor reiniging. → *Pagina 84*

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. Doe de levensmiddelen in het apparaat.
2. Til de fruit- en groentelade aan de voorzijde op ① en verwijder deze ②.
→ Fig. **7**

12.3 De dooiwatergoot en het afvoergat reinigen.

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

- ▶ Reinig de dooiwatergoot en het afvoergat voorzichtig, bijv. met een wattenstaafje.

→ Fig. **4**

12.4 Onderdelen eruit halen

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

Plateau verwijderen

- ▶ Til het plateau omhoog, trek het er uit, laten zakken en zijwaarts naar buiten draaien.

→ Fig. **5**

Deurrek verwijderen

- ▶ Het deurrek omhoog tillen en verwijderen.

→ Fig. **6**

Groente- en fruitlade verwijderen

1. De fruit- en groentelade tot de aanslag uittrekken.

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 probleemoplossing
LED-verlichting functioneert niet.	<p>Lamp is defect.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel het apparaat uit. → <i>Pagina 80</i> 2. Koppel het apparaat los van de voedingsspanning. Haal stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken of schakel de zekering in de meterkast uit. 3. Schuif het lampkapje naar achter ① en verwijder het lampkapje naar links ②. → Fig. 8 4. Vervang het lampje. Vervangend lampje: 220–240 V wisselstroom, fitting E14, zie defect lampje voor het wattage.
	<p>De lichtschakelaar klemt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controleer of de lichtschakelaar gemakkelijk beweegt. <p>→ Fig. 9</p>
De temperatuurindicatie knippert.	<p>Het apparaat is te vaak geopend.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Open de apparaatdeur niet onnodig.
	<p>Er zijn grotere hoeveelheden verse levensmiddelen ingeruimd.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Schakel Supervriezen vóór het opslaan van een grotere hoeveelheid levensmiddelen in. → "<i>Supervriezen inschakelen</i>", <i>Pagina 80</i>
	<p>Ventilatioeroosters aan de buitenkant zijn afgedekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verwijder blokkades voor de externe ventilatioeroosters.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Temperatuur wijkt erg af van de instelling.	Verschillende oorzaken zijn mogelijk. 1. Schakel het apparaat uit. → <i>Pagina 80</i> 2. Schakel het apparaat na ca. 5 minuten opnieuw in. → <i>Pagina 79</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.
Bodem van het koelvak is nat.	De dooiwatergoot of het afvoergat is verstopt. ▶ De dooiwatergoot en het afvoergat reinigen. → <i>Pagina 85</i>
Het apparaat borrelt, zoemt of gorgelt of klikt.	Geen storing. Een motor draait, bijv. koelaggregaat, ventilator. Er stroomt koudemiddel door de buizen. Motor, schakelaars of magneetventielen schakelen in- of uit. Geen handeling vereist. Geen handeling vereist.
Apparaat produceert geluiden.	Uitrustingsdelen wiebelen of klemmen. ▶ Controleer de uitneembare uitrustingsdelen en zet ze eventueel opnieuw in het apparaat.
	Flessen of containers raken elkaar. ▶ Haal flessen of containers van elkaar.
	Supervriezen is ingeschakeld. Geen handeling vereist. Geen handeling vereist.

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. 1/6

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 ontdooid en warmer dan 5 °C zijn, weggoien.
 - Licht ontdooide diepvriesproducten koken of bakken en ofwel verbruiken of opnieuw invriezen.

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 80
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 83
5. Het apparaat reinigen.
→ Pagina 84
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 opsluiten en in levensgevaar geraken.

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

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

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. 11/6

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. 11/6



A series of horizontal lines spanning the width of the page, intended for writing. The lines are evenly spaced and extend from the left margin to the right edge of the page.



www.blaupunkt-einbaugeraete.com

 **00 800 32 289 000**

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

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