



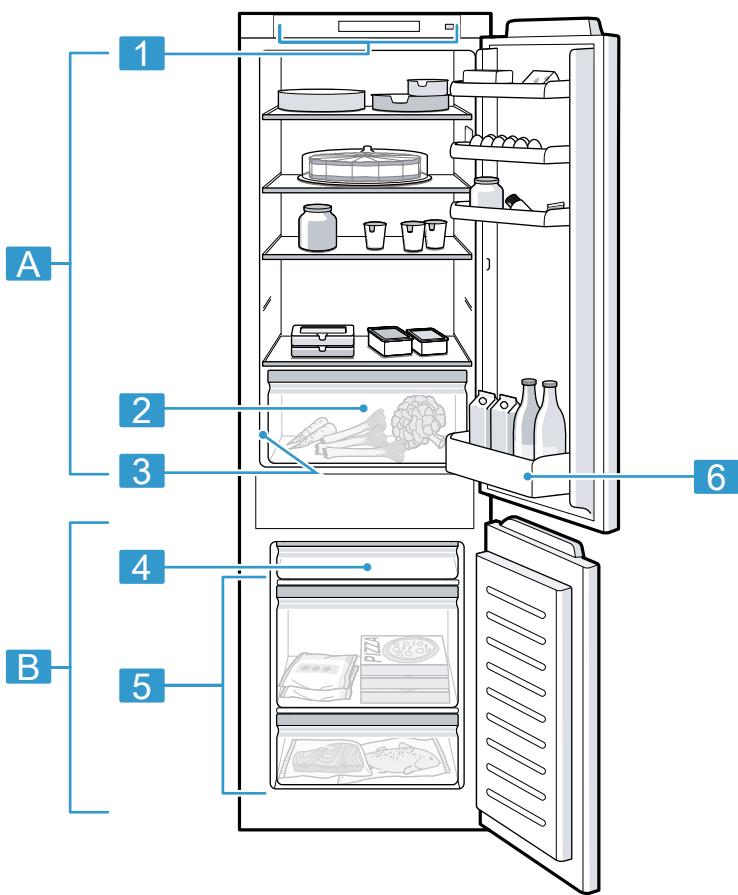
**Gebrauchsanleitung  
User manual  
Manuel d'utilisation  
Gebruikershandleiding**



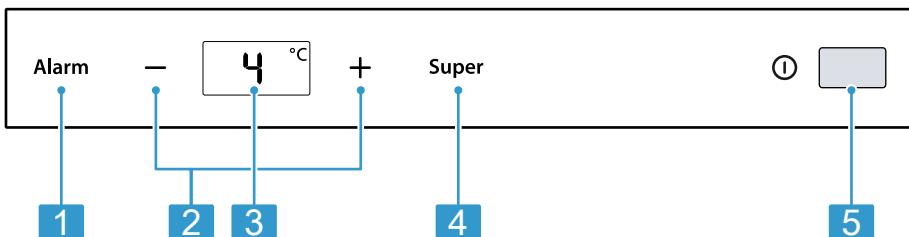
**5CR2...**

***Enjoy it.***

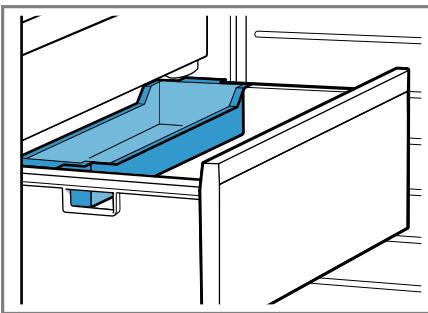
Kühl- und Ge-  
frierkombination  
**Fridge-freezer**  
Réfrigérateur /  
Congélateur  
combiné  
Koelvriescombi-  
natie



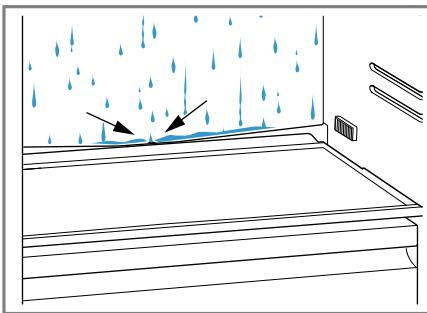
1



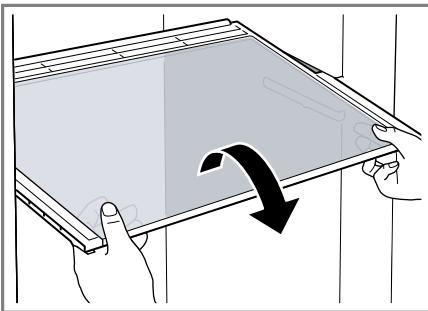
2



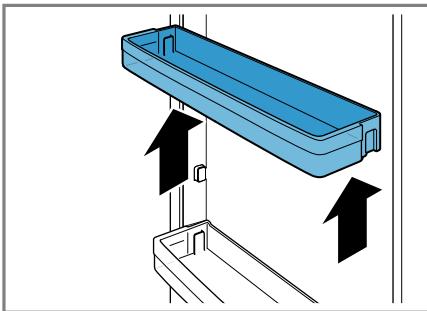
3



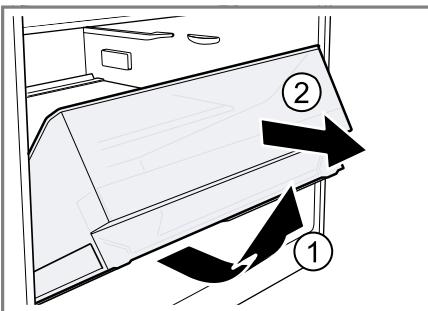
4



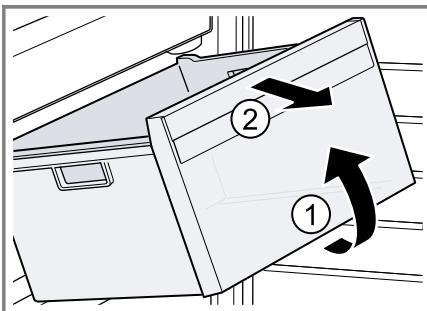
5



6



7



8

# Inhaltsverzeichnis

<b>1 Sicherheit .....</b>	<b>6</b>
1.1 Allgemeine Hinweise .....	6
1.2 Bestimmungsgemäßer Ge- brauch .....	6
1.3 Einschränkung des Nutzer- kreises .....	6
1.4 Sicherer Transport.....	7
1.5 Sichere Installation .....	7
1.6 Sicherer Gebrauch .....	8
1.7 Beschädigtes Gerät.....	10
<b>2 Sachschäden vermeiden .....</b>	<b>12</b>
<b>3 Umweltschutz und Sparen .....</b>	<b>12</b>
3.1 Verpackung entsorgen.....	12
3.2 Energie sparen .....	12
<b>4 Aufstellen und Anschließen .....</b>	<b>13</b>
4.1 Lieferumfang.....	13
4.2 Kriterien für den Aufstellort.....	13
4.3 Gerät montieren .....	14
4.4 Gerät für den ersten Ge- brauch vorbereiten .....	14
4.5 Gerät elektrisch anschließen....	14
<b>5 Kennenlernen .....</b>	<b>14</b>
5.1 Gerät.....	14
5.2 Bedienfeld .....	14
<b>6 Ausstattung .....</b>	<b>15</b>
6.1 Ablage .....	15
6.2 Obst- und Gemüsebehälter.....	15
6.3 Flacher Gefriergutbehälter .....	15
6.4 Türabsteller.....	15
6.5 Zubehör .....	15
<b>7 Grundlegende Bedienung .....</b>	<b>16</b>
7.1 Gerät einschalten .....	16
7.2 Hinweise zum Betrieb.....	16
7.3 Gerät ausschalten .....	16
7.4 Temperatur einstellen.....	16
<b>8 Zusatzfunktionen .....</b>	<b>16</b>
8.1 Automatische Super-Funktions- on .....	16
8.2 Manuelle Super-Funktion.....	17
<b>9 Alarm.....</b>	<b>17</b>
9.1 Türalarm .....	17
9.2 Temperaturalarm .....	17
<b>10 Kühlfach .....</b>	<b>18</b>
10.1 Tipps zum Einlagern von Lebensmitteln ins Kühlfach ...	18
10.2 Kältezonen im Kühlfach .....	18
10.3 Aufkleber OK .....	18
<b>11 Gefrierfach.....</b>	<b>18</b>
11.1 Gefriervermögen .....	19
11.2 Gefrierfachvolumen voll- ständig nutzen .....	19
11.3 Tipps zum Einlagern von Lebensmitteln ins Gefrier- fach.....	19
11.4 Kleinere Lebensmittelmen- ge schnell durchfrieren .....	19
11.5 Tipps zum Einfrieren fri- scher Lebensmittel .....	19
11.6 Haltbarkeit des Gefrierguts bei -18 °C.....	20
11.7 Auftaumethoden für Gefrier- gut .....	20
<b>12 Abtauen .....</b>	<b>20</b>
12.1 Abtauen im Kühlfach .....	20
12.2 Abtauen im Gefrierfach .....	21
<b>13 Reinigen und Pflegen .....</b>	<b>21</b>
13.1 Gerät zum Reinigen vorbe- reiten.....	21
13.2 Gerät reinigen.....	21
13.3 Tauwasserrinne und Ablaufl- loch reinigen.....	22
13.4 Ausstattungssteile entneh- men .....	22

<b>14 Störungen beheben .....</b>	<b>23</b>
<b>15 Lagern und Entsorgen .....</b>	<b>25</b>
15.1 Gerät außer Betrieb nehmen .....	25
15.2 Altgerät entsorgen.....	25
<b>16 Kundendienst.....</b>	<b>26</b>
16.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD) .....	26
<b>17 Technische Daten .....</b>	<b>27</b>



## 1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

### 1.1 Allgemeine Hinweise

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

### 1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt.

Verwenden Sie das Gerät nur:

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

### 1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

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

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

## 1.4 Sicherer Transport

### ⚠️ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Das hohe Gerätegewicht kann beim Anheben zu Verletzungen führen.

- ▶ Das Gerät nicht alleine anheben.

## 1.5 Sichere Installation

### ⚠️ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Installationen sind gefährlich.

- ▶ Das Gerät nur gemäß den Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- ▶ Das Gerät nur über eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Erdung an ein Stromnetz mit Wechselstrom anschließen.
- ▶ Das Schutzleitersystem der elektrischen Hausinstallation muss vorschriftsmäßig installiert sein.
- ▶ Nie das Gerät über eine externe Schaltvorrichtung versorgen, z. B. Zeitschaltuhr oder Fernsteuerung.
- ▶ Wenn das Gerät eingebaut ist, muss der Netzstecker der Netzanschlussleitung frei zugänglich sein, oder falls der freie Zugang nicht möglich ist, muss in der festverlegten elektrischen Installation eine allpolige Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut werden.
- ▶ Beim Aufstellen des Geräts darauf achten, dass die Netzanschlussleitung nicht eingeklemmt oder beschädigt wird. Eine beschädigte Isolierung der Netzanschlussleitung ist gefährlich.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit Wärmequellen in Kontakt bringen.

### ⚠️ **WARNUNG – Explosionsgefahr!**

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

- ▶ Belüftungsöffnungen im Gerätegehäuse oder im Einbaugehäuse nicht verschließen.

## ⚠ **WARNUNG – Brandgefahr!**

Eine verlängerte Netzanschlussleitung und nicht zugelassene Adapter zu verwenden, ist gefährlich.

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

## **1.6 Sicherer Gebrauch**

### ⚠ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

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

### ⚠ **WARNUNG – Erstickungsgefahr!**

Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.

- ▶ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

- ▶ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

## ⚠ **WARNUNG – Explosionsgefahr!**

Mechanische Einrichtungen oder sonstige Mittel können den Kältekreislauf beschädigen, brennbares Kältemittel kann austreten und explodieren.

- ▶ Zum Beschleunigen des Abtauvorgangs keine anderen mechanischen Einrichtungen oder sonstigen Mittel als die vom Hersteller empfohlenen benutzen.

Produkte mit brennbaren Treibgasen und explosiven Stoffen können explodieren, z. B. Spraydosen.

- ▶ Keine Produkte mit brennbaren Treibgasen und explosiven Stoffen im Gerät lagern.

## ⚠ **WARNUNG – Brandgefahr!**

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

- ▶ Keine elektrischen Geräte innerhalb des Geräts betreiben.

## ⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Behälter mit kohlensäurehaltigen Getränken können platzen.

- ▶ Keine Behälter mit kohlensäurehaltigen Getränken im Gefrierfach lagern.

Verletzung der Augen durch Austritt von brennbarem Kältemittel und schädlichen Gasen.

- ▶ Nicht die Rohre des Kältemittel-Kreislaufs und die Isolierung beschädigen.

## ⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr durch Kälte!**

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

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

## ⚠ **VORSICHT – Gefahr von Gesundheitsschäden!**

Um die Verunreinigung von Lebensmitteln zu vermeiden, sind die folgenden Anweisungen zu beachten.

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

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

- ▶ Verunreinigte Lebensmittel nicht verzehren.

## **1.7 Beschädigtes Gerät**

### ⚠ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
  - ▶ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
  - ▶ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
  - ▶ Den Kundendienst rufen. → Seite 26
- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.
- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
  - ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.

- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

## ⚠ **WARNUNG – Brandgefahr!**



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

- Feuer und Zündquellen vom Gerät fernhalten.
- Den Raum lüften.
- Das Gerät ausschalten. → Seite 16
- Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Den Kundendienst rufen. → Seite 26

## 2 Sachschäden vermeiden

### ACHTUNG!

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

- ▶ Nicht auf Sockel, Auszüge oder Türen treten oder darauf abstützen. Durch Verschmutzungen mit Öl oder Fett können Kunststoffteile und Türdichtungen porös werden.
  - ▶ Kunststoffteile und Türdichtungen ölfrei halten.
- Teile im Gerät aus Metall oder mit Metall-Optik können Aluminium enthalten. Aluminium reagiert bei Kontakt mit sauren Lebensmitteln.
- ▶ Keine Lebensmittel unverpackt im Gerät lagern.

## 3 Umweltschutz und Sparen

### 3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- ▶ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

### 3.2 Energie sparen

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

#### Wahl des Aufstellorts

- Das Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.
- Das Gerät mit möglichst großem Abstand zu Heizkörpern, Herd und anderen Wärmequellen aufstellen:

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

#### Energie sparen beim Gebrauch

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

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

## 4 Aufstellen und Anschließen

Wo und wie Sie Ihr Gerät am besten aufstellen, erfahren Sie hier. Außerdem erfahren Sie, wie Sie das Gerät an das Stromnetz 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 26.

Die Lieferung besteht aus:

- Einbaugerät
- Ausstattung und Zubehör<sup>1</sup>
- Montagematerial
- Montageanleitung
- Gebrauchsanleitung
- Kundendienstverzeichnis
- Garantiebeilage<sup>2</sup>
- 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 m<sup>3</sup> pro 8 g Kältemittel

hat. Die Menge des Kältemittels steht auf dem Typenschild.  
→ Abb. 1/3

Das Gewicht des Geräts kann je nach Modell ab Werk bis zu 65 kg betragen.

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

#### **Zulässige Raumtemperatur**

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

Klimaklas- se	Zulässige Raumtemperatur
SN	10 °C...32 °C
N	16 °C...32 °C
ST	16 °C...38 °C
T	16 °C...43 °C

Das Gerät ist innerhalb der zulässigen Raumtemperatur voll funktionsfähig.

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

#### **Nischenmaße**

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

#### **Nischentiefe**

Bauen Sie das Gerät in der empfohlenen Nischentiefe von 560 mm ein.

<sup>1</sup> Je nach Geräteausstattung

<sup>2</sup> Nicht in allen Ländern

Bei einer geringeren Nischentiefe erhöht sich die Energieaufnahme geringfügig. Die Nischentiefe muss mindestens 550 mm betragen.

### Nischenbreite

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

### Side-by-Side-Aufstellung

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

## 4.3 Gerät montieren

- Das Gerät gemäß beiliegender Montageanleitung montieren.

## 4.4 Gerät für den ersten Gebrauch vorbereiten

- Das Informationsmaterial entnehmen.
- Die Schutzfolien und Transportsicherungen, z. B. Klebestreifen und Karton entfernen.
- Das Gerät zum ersten Mal reinigen. → Seite 21

## 4.5 Gerät elektrisch anschließen

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

# 5 Kennenlernen

## 5.1 Gerät

Hier finden Sie eine Übersicht über die Bestandteile Ihres Geräts.

→ Abb. 1

- |   |  |
|---|--|
| A | Kühlfach                                 |
| B | Gefrierfach                              |
| 1 | Bedienelemente                           |
| 2 | Obst- und Gemüsebehälter<br>→ Seite 15   |
| 3 | Typenschild                              |
| 4 | Flacher Gefriergutbehälter<br>→ Seite 15 |
| 5 | Gefriergutbehälter                       |
| 6 | 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 | Alarm schaltet den Warnton ab.                            |
| 2 | -/+ stellt die Temperatur des Kühlfachs ein.              |
| 3 | Zeigt die eingestellte Temperatur des Kühlfachs in °C an. |
| 4 | Super schaltet die Super-Funktion ein oder aus.           |
| 5 | ① schaltet das Gerät ein oder aus.                        |

## 6 Ausstattung

Die Ausstattung Ihres Geräts ist modellabhängig.

### 6.1 Ablage

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

→ "Ablage entnehmen", Seite 22

### 6.2 Obst- und Gemüsebehälter

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

Das Kondenswasser mit einem trockenen Tuch entfernen.

Damit die Qualität und das Aroma erhalten bleiben, lagern Sie kälteempfindliches Obst und Gemüse außerhalb des Geräts bei Temperaturen von ca. 8 °C bis 12 °C, z. B. Ananas, Bananen, Zitrusfrüchte, Gurken, Zucchini, Paprika, Tomaten und Kartoffeln.

### 6.3 Flacher Gefriergutbehälter

Lagern Sie flaches Gefriergut, den Eiszapfenbehälter und die Eisschaufel im flachen Gefriergutbehälter.

### 6.4 Türabsteller

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

wieder einsetzen.

→ "Türabsteller entnehmen", Seite 22

### 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.

#### Gefriergutschale

In der Gefriergutschale können Sie kleinere Lebensmittel Mengen schnell durchfrieren, z. B. Beeren, Obststücke, Kräuter und Gemüse.

→ Abb. 3

Das Gefriergut gleichmäßig in der Gefriergutschale verteilen und ca. 10 bis 12 Stunden durchfrieren lassen. Anschließend in einen Gefrierbeutel oder eine Gefrierdose umfüllen.

#### Kälteakku

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

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

#### Eiswürfelschale

Nutzen Sie die Eiswürfelschale, um Eiswürfel herzustellen.

#### Eiswürfel herstellen

1. Die Eiswürfelschale zu  $\frac{3}{4}$  mit Wasser füllen und in das Gefrierfach stellen.

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

## de Grundlegende Bedienung

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

---

## 7 Grundlegende Bedienung

### 7.1 Gerät einschalten

- ① drücken.
  - Das Gerät beginnt zu kühlen.
  - Ein Warnton ertönt und **Alarm** leuchtet, da das Gefrierfach noch zu warm ist.
- Den Warnton mit **Alarm** abschalten.
  - Alarm** erlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- Die gewünschte Temperatur einstellen. → Seite 16

### 7.2 Hinweise zum Betrieb

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

### 7.3 Gerät ausschalten

- ① drücken.

## 7.4 Temperatur einstellen

### Kühlfachtemperatur einstellen

- So oft **-/+** drücken, bis die Temperaturanzeige die gewünschte Temperatur zeigt.

Die empfohlene Temperatur im Kühlfach beträgt 4 °C.  
→ "Aufkleber OK", Seite 18

### Gefrierfachtemperatur einstellen

- Um die Gefrierfachtemperatur einzustellen, die Kühlfachtemperatur ändern → Seite 16.  
Die Kühlfachtemperatur beeinflusst die Gefrierfachtemperatur. Wärmer eingestellte Kühlfachtemperaturen erzeugen wärmere Gefrierfachtemperaturen.

---

## 8 Zusatzfunktionen

### 8.1 Automatische Super-Funktion

Die automatische Super-Funktion schaltet sich beim Einlegen warmer Lebensmittel automatisch ein.  
Bei der automatischen Super-Funktion kühlst das Gefrierfach deutlich kälter als im Normalbetrieb.  
Wenn die automatische Super-Funktion eingeschaltet ist, leuchtet **Super** und vermehrte Geräusche können entstehen.  
Das Gerät schaltet nach Ablauf der automatischen Super-Funktion auf Normalbetrieb zurück.

### Automatische Super-Funktion abbrechen

- Super** drücken.
  - Die zuvor eingestellte Temperatur wird angezeigt.

## 8.2 Manuelle Super-Funktion

Bei der Super-Funktion kühlt das Kühlfach und das Gefrierfach stärker. Schalten Sie die Super-Funktion 4 bis 6 Stunden vor dem Einlagern einer Lebensmittelmenge ab 2 kg ein. Um das Gefriervermögen auszunutzen, verwenden Sie die Super-Funktion.  
→ "Gefriervermögen", Seite 19

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

### Super-Funktion einschalten

- ▶ **Super** drücken.
- ✓ **Super** leuchtet.

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

### Super-Funktion ausschalten

- ▶ **Super** drücken.
- ✓ Die zuvor eingestellte Temperatur wird angezeigt.

## 9 Alarm

### 9.1 Türalarm

Wenn die Gerätetür länger offen steht, schaltet sich der Türalarm ein.

#### Türalarm ausschalten

- ▶ Die Gerätetür schließen oder **Alarm** drücken.
- ✓ Der Warnton ist ausgeschaltet.

## 9.2 Temperaturalarm

Wenn es im Gefrierfach zu warm ist, schaltet sich der Temperaturalarm ein.

### ⚠ 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.

Der Temperaturalarm kann sich in folgenden Fällen einschalten:

- Das Gerät wird in Betrieb genommen. Lebensmittel erst einlagern, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- Die Gefrierfachtür ist zu lange geöffnet. Prüfen, ob das Gefriergut an- oder aufgetaut ist.

#### Temperaturalarm ausschalten

- ▶ **Alarm** drücken.
- ✓ Der Warnton ist ausgeschaltet.
- ✓ Die Temperaturanzeige zeigt kurz die wärmste Temperatur, die im Gefrierfach geherrscht hat. Danach zeigt die Temperaturanzeige wieder die eingestellte Temperatur.
- ✓ Von diesem Zeitpunkt an wird die wärmste Temperatur neu ermittelt und gespeichert.
- ✓ **Alarm** leuchtet, bis die eingestellte Temperatur wieder erreicht ist.

## 10 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 18

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

### 10.1 Tipps zum Einlagern von Lebensmitteln ins Kühl fach

- 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.

### 10.2 Kältezonen im Kühlfach

Durch die Luftzirkulation im Kühlfach entstehen unterschiedliche Kältezonen.

#### Kälteste Zone

Die kälteste Zone ist zwischen dem seitlich eingravierten 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.

### 10.3 Aufkleber OK

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

Der Aufkleber OK ist nicht bei allen Modellen enthalten.

Wenn der Aufkleber nicht OK zeigt, Temperatur schrittweise verringern.

→ "Kühlfachtemperatur einstellen", Seite 16

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



Korrekte Einstellung

## 11 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.

## 11.1 Gefriervermögen

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

Angaben zum Gefriervermögen finden Sie auf dem Typenschild.

→ Abb. 1/3

## Voraussetzungen für das Gefriervermögen

1. Ca. 24 Stunden vor dem Einlegen frischer Lebensmittel, Super-Funktion einschalten.  
→ "Super-Funktion einschalten", Seite 17
2. Bei Geräten mit flachem Gefriergutbehälter zuerst diesen mit Lebensmitteln füllen. Bei Geräten ohne flachen Gefriergutbehälter den untersten Gefriergutbehälter zuerst mit Lebensmitteln füllen. Dort frieren die Lebensmittel am schnellsten durch.
3. Frische Lebensmittel möglichst dicht an den Seitenwänden einfrieren.

## 11.2 Gefrieraufbau vollständig nutzen

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

1. Alle Ausstattungssteile entnehmen.  
→ Seite 22
2. Lebensmittel direkt auf den Ablagen und dem Gefrieraufbau einlagern.

## 11.3 Tipps zum Einlagern von Lebensmitteln ins Gefrieraufbau

- Um größere Mengen frischer Lebensmittel schnell und schonend einzufrieren, diese in den obersten Gefriergutbehälter legen.
- Die Lebensmittel großflächig in den Fächern oder den Gefriergutbehältern verteilen.
- Einzuftrierende Lebensmittel nicht mit gefrorenen Lebensmitteln in Berührung bringen.
- Damit die Luft ungehindert im Gerät zirkulieren kann, den Gefriergutbehälter bis zum Anschlag einschieben.

## 11.4 Kleinere Lebensmittelmenge schnell durchfrieren

1. Die Lebensmittel in die hinten auf dem großen Gefriergutbehälter aufgesetzte Gefriergutschale oder von rechts an beginnend in den flachen Gefriergutbehälter legen.
2. Die Lebensmittel großflächig verteilen.

## 11.5 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.

## de Abtauen

- 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.

## 11.6 Haltbarkeit des Gefrierguts bei -18 °C

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

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

## 11.7 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.

---

## 12 Abtauen

### 12.1 Abtauen im Kühlfach

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

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

Damit das Tauwasser ablaufen kann und Geruchsbildung vermieden wird, beachten Sie folgende Informationen: → "Tauwasserrinne und Ablaufloch reinigen", Seite 22.

## 12.2 Abtauen im Gefrierfach

Durch das vollautomatische NoFrost-System bleibt das Gefrierfach frostfrei. Ein Abtauen ist nicht notwendig.

# 13 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.

## 13.1 Gerät zum Reinigen vorbereiten

1. Das Gerät ausschalten. → Seite 16
2. Das Gerät vom Stromnetz trennen.  
Den Netzstecker der Netzschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
3. Alle Lebensmittel entnehmen und an einem kühlen Ort lagern.  
Wenn vorhanden, Kälteakkus auf die Lebensmittel legen.
4. Alle Ausstattungsteile aus dem Gerät nehmen. → Seite 22

## 13.2 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.
- 1. Das Gerät zum Reinigen vorbereiten. → Seite 21
- 2. Das Gerät, die Ausstattungsteile und die Türdichtungen mit einem Spültuch, lauwarmem Wasser und etwas pH-neutralem Spülmittel reinigen.
- 3. Mit einem weichen, trockenen Tuch gründlich nachtrocknen.
- 4. Die Ausstattungsteile einsetzen.

## **de Reinigen und Pflegen**

5. Das Gerät elektrisch anschließen.
6. Das Gerät einschalten. → Seite 16
7. Die Lebensmittel einlegen.

### **13.3 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

### **13.4 Ausstattungssteile entnehmen**

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

#### **Ablage entnehmen**

- Die Ablage herausziehen und entnehmen.  
→ Abb. 5

#### **Türabsteller entnehmen**

- Den Türabsteller anheben und entnehmen.  
→ Abb. 6

#### **Obst- und Gemüsebehälter entnehmen**

1. Den Obst- und Gemüsebehälter bis zum Anschlag herausziehen.
2. Den Obst- und Gemüsebehälter vorn anheben ① und entnehmen ②.  
→ Abb. 7

#### **Gefriergutbehälter entnehmen**

1. Den Gefriergutbehälter bis zum Anschlag herausziehen.
2. Den Gefriergutbehälter vorne anheben ① und entnehmen ②.  
→ Abb. 8

## 14 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.

<b>Störung</b>	<b>Ursache und Störungsbehebung</b>
Gerät kühlt nicht, Anzeigen und Beleuchtung leuchten.	Ausstellungsmodus ist eingeschaltet. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Führen Sie den Geräteselbsttest durch. → Seite 25</li> <li>✓ Nach Ablauf des Geräteselbsttest geht das Gerät in den Normalbetrieb über.</li> </ul>
LED-Beleuchtung funktioniert nicht.	Unterschiedliche Ursachen sind möglich. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Rufen Sie den Kundendienst. Die Kundendienstnummer finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis.</li> </ul>
Boden des Kühlfachs ist nass.	Tauwasserrinne oder Ablaufloch sind verstopft. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Reinigen Sie die Tauwasserrinne und das Ablaufloch. → Seite 22</li> </ul>
E oder d erscheint in der Temperaturanzeige.	Die Elektronik hat einen Fehler erkannt. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schalten Sie das Gerät aus. → Seite 16</li> <li>2. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Ziehen Sie den Netzstecker der Netzanschlussleitung oder schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.</li> <li>3. Schließen Sie das Gerät nach 5 Minuten wieder an.</li> <li>4. Wenn die Meldung im Display immer noch erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Die Kundendienstnummer finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis.</li> </ol>

<b>Störung</b>	<b>Ursache und Störungsbehebung</b>
Temperatur weicht stark von der Einstellung ab.	Unterschiedliche Ursachen sind möglich. <b>1.</b> Schalten Sie das Gerät aus. → Seite 16 <b>2.</b> Schalten Sie das Gerät nach ca. 5 Minuten wieder ein. → Seite 16 <ul style="list-style-type: none"><li>– Wenn die Temperatur zu warm ist, prüfen Sie die Temperatur nach ein paar Stunden erneut.</li><li>– Wenn die Temperatur zu kalt ist, prüfen Sie die Temperatur am Folgetag erneut.</li></ul>
Gerät brummt, blubbert, surrt, gurgelt, klickt oder knackt.	Kein Fehler. Ein Motor läuft, z. B. Kälteaggregat, Ventilator. Kältemittel fließt durch die Rohre. Motor, Schalter oder Magnetventile schalten ein oder aus. Automatische Abtauung erfolgt. Keine Handlung notwendig.
Gerät macht Geräusche.	Ausstattungsteile wackeln oder klemmen. ► Prüfen Sie die entnehmbaren Ausstattungsteile und setzen Sie diese eventuell neu ein.
	Flaschen oder Gefäße berühren sich. ► Rücken Sie die Flaschen oder Gefäße auseinander.
	Super-Funktion ist eingeschaltet. Keine Handlung notwendig.

## 14.1 Stromausfall

Während eines Stromausfalls steigt die Temperatur im Gerät, dadurch verkürzt sich die Lagerzeit und die Qualität des Gefrierguts verringert sich.

Das eingelagerte Gefriergut wird bis zur angegebenen Temperaturanstiegszeit auf dem Typenschild sicher gekühlt. → Abb. 1/3

### Hinweise

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

## 14.2 Geräteselbsttest durchführen

1. Das Gerät ausschalten. → Seite 16
  2. Das Gerät nach 5 Minuten wieder einschalten. → Seite 16
  3. Innerhalb von 10 Sekunden nach dem Einschalten **Super** für 3 bis 5 Sekunden gedrückt halten.
- ✓ Der Geräteselbsttest startet.
  - ✓ Während des Geräteselbsttests ertönt zwischendurch ein langes akustisches Signal.
  - ✓ Wenn nach Ende des Geräteselbsttests 2 akustische Signale ertönen und die Temperaturanzeige die eingestellte Temperatur zeigt, ist Ihr Gerät in Ordnung. Das Gerät geht in den Normalbetrieb über.

- ✓ Wenn nach Ende des Geräteselbsttests 5 akustische Signale ertönen und **Super** für 10 Sekunden blinkt, den Kundendienst benachrichtigen.

## 15 Lagern und Entsorgen

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

### 15.1 Gerät außer Betrieb nehmen

1. Das Gerät ausschalten. → Seite 16
2. Das Gerät vom Stromnetz trennen.  
Den Netzstecker der Netzschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
3. Alle Lebensmittel entnehmen.
4. Das Gerät reinigen. → Seite 21
5. Um die Belüftung des Innenraums sicherzustellen, das Gerät geöffnet lassen.

### 15.2 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wieder verwendet werden.

#### **WARNUNG**

#### **Gefahr von Gesundheitsschäden!**

Kinder können sich im Gerät einsperren und in Lebensgefahr geraten.

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

## **⚠️ WARNSICHERHEIT** **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.

1. Den Netzstecker der Netzan schlussleitung ziehen.
2. Die Netzzanschlussleitung durch trennen.
3. 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.

## **16 Kundendienst**

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

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

Inverkehrbringen Ihres Geräts innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums.

**Hinweis:** Der Einsatz des Kundendiensts ist im Rahmen der jeweils lokal geltenden Herstellergarantiebedingungen kostenlos. Die Mindestdauer der Garantie (Herstellergarantie für Privatverbraucher) im Europäischen Wirtschaftsraum beträgt 2 Jahre gemäß den geltenden lokalen Garantiebedingungen. Die Garantiebedingungen haben keine Auswirkungen auf andere Rechte oder Ansprüche, die Ihnen nach lokalem Recht zustehen.

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

### **16.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)**

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

→ Abb. 1/ 3

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

---

## 17 Technische Daten

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

→ Abb. 1/3

## Table of contents

<b>1 Safety .....</b>	<b>30</b>
1.1 General information.....	30
1.2 Intended use.....	30
1.3 Restriction on user group.....	30
1.4 Safe transport.....	30
1.5 Safe installation .....	31
1.6 Safe use .....	32
1.7 Damaged appliance.....	34
<b>2 Preventing material damage .....</b>	<b>35</b>
<b>3 Environmental protection and saving energy.....</b>	<b>35</b>
3.1 Disposing of packaging .....	35
3.2 Saving energy.....	35
<b>4 Installation and connection .....</b>	<b>36</b>
4.1 Scope of delivery.....	36
4.2 Criteria for the installation location .....	36
4.3 Installing the appliance .....	37
4.4 Preparing the appliance for the first time.....	37
4.5 Connecting the appliance to the electricity supply.....	37
<b>5 Familiarising yourself with your appliance.....</b>	<b>37</b>
5.1 Appliance .....	37
5.2 Control panel.....	37
<b>6 Features.....</b>	<b>38</b>
6.1 Shelf.....	38
6.2 Fruit and vegetable container.....	38
6.3 Flat frozen food container .....	38
6.4 Door racks.....	38
6.5 Accessories.....	38
<b>7 Basic operation .....</b>	<b>39</b>
7.1 Switching on the appliance .....	39
7.2 Operating tips.....	39
7.3 Switching off the appliance .....	39
7.4 Setting the temperature.....	39
<b>8 Additional functions .....</b>	<b>39</b>
8.1 Automatic Super function.....	39
8.2 Manual Super function .....	40
<b>9 Alarm.....</b>	<b>40</b>
9.1 Door alarm .....	40
9.2 Temperature alarm.....	40
<b>10 Refrigerator compartment.....</b>	<b>41</b>
10.1 Tips for storing food in the refrigerator compartment .....	41
10.2 Chill zones in the refrigerator compartment.....	41
10.3 "OK" sticker .....	41
<b>11 Freezer compartment.....</b>	<b>42</b>
11.1 Freezing capacity .....	42
11.2 Fully utilising the freezer compartment volume .....	42
11.3 Tips for storing food in the freezer compartment .....	42
11.4 Freezing smaller amounts of food quickly.....	42
11.5 Tips for freezing fresh food .....	42
11.6 Shelf life of frozen food at -18 °C.....	43
11.7 Defrosting methods for frozen food .....	43
<b>12 Defrosting .....</b>	<b>43</b>
12.1 Defrosting in the refrigerator compartment.....	43
12.2 Defrosting in the freezer compartment .....	44
<b>13 Cleaning and servicing .....</b>	<b>44</b>
13.1 Preparing the appliance for cleaning .....	44
13.2 Cleaning the appliance .....	44
13.3 Cleaning the condensation channel and drainage hole .....	45
13.4 Removing the fittings.....	45

<b>14 Troubleshooting.....</b>	<b>46</b>
<b>15 Storage and disposal .....</b>	<b>48</b>
15.1 Switching off the appliance ....	48
15.2 Disposing of old appliance ....	48
<b>16 Customer Service.....</b>	<b>49</b>
16.1 Product number (E-Nr.) and production number (FD).....	49
<b>17 Technical data .....</b>	<b>49</b>



## 1 Safety

Observe the following safety instructions.

### 1.1 General information

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

### 1.2 Intended use

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

Only use this appliance:

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

### 1.3 Restriction on user group

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

Children must not play with the appliance.

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

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

### 1.4 Safe transport



#### WARNING – Risk of injury!

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

- Do not lift the appliance on your own.

## 1.5 Safe installation

### ⚠ WARNING – Risk of electric shock!

Improper installation is dangerous.

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

If the insulation of the power cord is damaged, this is dangerous.

- ▶ Never let the power cord come into contact with heat sources.

### ⚠ WARNING – Risk of explosion!

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

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

### ⚠ WARNING – Risk of fire!

It is dangerous to use an extended power cord and non-approved adapters.

- ▶ Do not use extension cables or multiple socket strips.
- ▶ If the power cord is too short, contact Customer Service.
- ▶ Only use adapters approved by the manufacturer.

Portable multiple socket strips or portable power supply units may overheat and cause a fire.

- ▶ Do not place portable multiple socket strips or power supply units on the back of the appliance.

## 1.6 Safe use

### ⚠ WARNING – Risk of electric shock!

An ingress of moisture can cause an electric shock.

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

### ⚠ WARNING – Risk of suffocation!

Children may put packaging material over their heads or wrap themselves up in it and suffocate.

- ▶ Keep packaging material away from children.
- ▶ Do not let children play with packaging material.

Children may breathe in or swallow small parts, causing them to suffocate.

- ▶ Keep small parts away from children.
- ▶ Do not let children play with small parts.

### ⚠ WARNING – Risk of explosion!

Mechanical devices or other devices may damage the refrigeration circuit; flammable refrigerant may escape and explode.

- ▶ To accelerate the defrosting process, do not use any other mechanical devices or devices other than those recommended by the manufacturer.

Products which contain flammable propellants and explosive substances may explode, e.g. spray cans.

- ▶ Do not store products which contain flammable propellants (e.g. spray cans) or explosive substances in the appliance.

### ⚠ WARNING – Risk of fire!

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

- ▶ Do not operate electrical devices within the appliance.

## ⚠ WARNING – Risk of injury!

Containers that contain carbonated drinks may burst.

- ▶ Do not store containers that contain carbonated drinks in the freezer compartment.

Injury to the eyes caused by escaping flammable refrigerant and hazardous gases.

- ▶ Do not damage the tubes of the refrigerant circuit or the insulation.

## ⚠ WARNING – Risk of cold burns!

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

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

## ⚠ CAUTION – Risk of harm to health!

To prevent food from being contaminated, you must observe the following instructions.

- ▶ If the door is open for an extended period of time, this may lead to a considerable temperature increase in the compartments of the appliance.
- ▶ Regularly clean the surfaces that may come into contact with food and accessible drain systems.
- ▶ Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator so that they do not touch or drip on other food.
- ▶ If the fridge/freezer is empty for an extended period of time, switch off the appliance, defrost it, clean it and leave the door open to prevent the formation of mould.

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

- ▶ Do not consume soiled food.

## 1.7 Damaged appliance

### ⚠ WARNING – Risk of electric shock!

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

- ▶ Never operate a damaged appliance.
- ▶ Never pull on the power cord to unplug the appliance. Always unplug the appliance at the mains.
- ▶ If the appliance or the power cord is damaged, immediately unplug the power cord or switch off the fuse in the fuse box.
- ▶ Call customer services. → *Page 49*

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 39*
- ▶ Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- ▶ Call after-sales service. → *Page 49*

## 2 Preventing material damage

### ATTENTION!

Using the base, runners or appliance doors as a seat surface or climbing surface may damage the appliance.

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

## 3 Environmental protection and saving energy

### 3.1 Disposing of packaging

The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled.

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

### 3.2 Saving energy

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

#### Selecting the installation location

- Keep the appliance out of direct sunlight.
- Install the appliance as far away as possible from heating elements, cookers and other heat sources:

- Maintain a 30 mm clearance to electric or gas cookers.
- Maintain a 300 cm clearance to oil or solid-fuel cookers.
- Use a niche depth of 560 mm.
- Never cover or block the exterior ventilation grilles.

#### Saving energy during use

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

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

## 4 Installation and connection

You can find out where and how best to install your appliance here. You will also learn how to connect your appliance to the power supply.

### 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 49*.

The delivery consists of the following:

- Built-in appliance
- Equipment and accessories<sup>1</sup>
- Installation material
- Installation instructions
- User manual
- Customer service directory
- Warranty enclosure<sup>2</sup>
- 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 m<sup>3</sup> per 8 g refrigerant. The volume of refrigerant is indicated on the rating plate. → *Fig. 1/3*

The weight of the appliance ex works may be up to 65 kg depending on the model.

The subfloor must be sufficiently stable to bear the weight of the appliance.

#### **Permitted room temperature**

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

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

Climate class	Permitted room temperature
SN	10 °C to 32 °C
N	16 °C to 32 °C
ST	16 °C to 38 °C
T	16 °C to 43 °C

The appliance is fully functional within the permitted room temperature.

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

#### **Niche dimensions**

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

#### **Niche depth**

Install the appliance in the recommended niche depth of 560 mm.

If the niche depth is smaller, the energy consumption increases slightly. The niche depth must be a minimum 550 mm.

<sup>1</sup> Depending on the appliance specifications

<sup>2</sup> Not in all countries

## Niche width

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

## Side-by-side installation

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

## 4.3 Installing the appliance

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

## 4.4 Preparing the appliance for the first time

1. Remove the informative material.
2. Remove the protective foil and transit bolts, e.g. remove the adhesive strips and carton.
3. Clean the appliance for the first time. → Page 44

## 4.5 Connecting the appliance to the electricity supply

1. Insert the mains plug of the appliance's power cable in a socket nearby.

The connection data of the appliance can be found on the rating plate. → Fig. 1/ 3

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

# 5 Familiarising yourself with your appliance

## 5.1 Appliance

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

→ Fig. 1

A	Refrigerator compartment
B	Freezer compartment
1	Controls
2	Fruit and vegetable container → Page 38
3	Rating plate
4	Flat frozen food container → Page 38
5	Frozen food container
6	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	Alarm switches the warning signal off.
2	-/+ sets the temperature of the refrigerator compartment.
3	Displays the set temperature for the refrigerator compartment in °C.
4	Super switches the Super function on or off.

- 5 ① switches the appliance on or off.

## 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 45

### 6.2 Fruit and vegetable container

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

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

Remove the condensation with a dry cloth.

To ensure that the quality and aroma are retained, store fruit and vegetables that are sensitive to cold outside of the appliance at temperatures of approx. 8 °C to 12 °C, e.g. pineapple, bananas, citrus fruits, cucumbers, courgettes, peppers, tomatoes and potatoes.

### 6.3 Flat frozen food container

Store flat frozen items, the ice storage container and the ice scoop in the flat frozen food container.

### 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 45

### 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.

#### Freezer tray

You can freeze smaller quantities of food quickly in the freezer drawer, e.g. berries, pieces of fruit, herbs and vegetables.

→ Fig. 3

Distribute the frozen food evenly in the frozen food tray and allow to freeze for approx. 10 to 12 hours. Then place in a freezer bag or a freezer box.

#### Ice pack

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

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

#### Ice cube tray

Use the ice cube tray to make ice cubes.

## Making ice cubes

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

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

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

# 7 Basic operation

## 7.1 Switching on the appliance

1. Press **O**.

  - ✓ The appliance begins to cool.
  - ✓ A warning signal sounds and **Alarm** lights up because the freezer compartment is still too warm.

2. Switch off the warning signal with **Alarm**.

  - ✓ **Alarm** goes out as soon as the set temperature has been reached.

3. Set the required temperature.  
→ Page 39

## 7.2 Operating tips

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

## 7.3 Switching off the appliance

- ▶ Press **O**.

## 7.4 Setting the temperature

### Setting the refrigerator compartment temperature

- ▶ Press **-/+** repeatedly until the temperature display shows the required temperature.

The recommended temperature in the refrigerator compartment is 4 °C.

→ "OK" sticker, Page 41

### Setting the freezer compartment temperature

- ▶ In order to set the freezer compartment temperature, change the refrigerator compartment temperature → Page 39.

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 Automatic Super function

The automatic Super function automatically switches on when warm food is placed in the compartment. With the automatic Super function, the freezer compartment cools down to a much lower temperature than for normal mode.

If the automatic Super function is switched on, **Super** lights up and increased noises may occur.

At the end of the automatic Super function, the appliance switches back to normal mode.

### Cancelling automatic Super function

- ▶ Press **Super**.
- ✓ The previously set temperature is displayed.

## 8.2 Manual Super function

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

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

→ "Freezing capacity", Page 42

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

### Switching on Super function

- ▶ Press **Super**.
- ✓ **Super** lights up.

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

### Switching off Super function

- ▶ Press **Super**.
- ✓ The previously set temperature is displayed.

## 9 Alarm

### 9.1 Door alarm

If the appliance door is open for a longer period, the door alarm switches on.

#### Switching off the door alarm

- ▶ Close the appliance door or press **Alarm**.
- ✓ The warning tone is switched off.

### 9.2 Temperature alarm

If the freezer compartment becomes too warm, the temperature alarm is switched on.

#### ⚠ 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.

The temperature alarm can be switched on in the following cases:

- The appliance is switched on.  
Do not store any food until the appliance has reached the set temperature.
- The freezer compartment door is open for too long.  
Check whether the frozen food has defrosted or thawed.

#### Switching off the temperature alarm

- ▶ Press **Alarm**.
- ✓ The warning tone is switched off.

- ✓ The temperature display briefly shows the warmest temperature reached in the freezer compartment. The temperature display then shows the set temperature again.
- ✓ From this time on, the warmest temperature is measured again and saved.
- ✓ **Alarm** lights up until the set temperature is reached again.

## 10 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 41

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.

### 10.1 Tips for storing food in the refrigerator compartment

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

## 10.2 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.

## 10.3 "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 39

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



Correct setting

## 11 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  $-18^{\circ}\text{C}$  or lower.

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

### 11.1 Freezing capacity

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

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

#### Prerequisites for freezing capacity

1. Approx. 24 hours before placing fresh food in the appliance, switch on Super function.  
→ "Switching on Super function", Page 40
2. If the appliance has a flat frozen food container, fill this with food first. For appliances without a flat frozen food container, fill the lowest frozen food container with food first. This is where the food freezes most quickly.
3. Freeze fresh food as close as possible to the side panels.

### 11.2 Fully utilising the freezer compartment volume

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

1. Remove all fittings. → Page 45
2. Store food directly on the shelves and on the floor of the freezer compartment.

### 11.3 Tips for storing food in the freezer compartment

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

### 11.4 Freezing smaller amounts of food quickly

1. Place the food in frozen food tray that is attached to the rear of the large frozen food container or in the flat frozen food containers, starting from the right-hand side.
2. Spread the food over a wide area in the freezer compartment.

### 11.5 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.

## 11.6 Shelf life of frozen food at -18 °C

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

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

## 11.7 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.

---

## 12 Defrosting

### 12.1 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 45.

## 12.2 Defrosting in the freezer compartment

The fully automatic NoFrost system ensures that the freezer compartment remains frost-free. Defrosting is not required.

Liquid in the lighting or in the controls can be dangerous.

- The rinsing water must not drip into the lighting or controls.

### ATTENTION!

Unsuitable cleaning products may damage the surfaces of the appliance.

- Do not use hard scouring pads or cleaning sponges.
- Do not use harsh or abrasive detergents.
- Do not use cleaning products with a high alcohol content.

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

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

If you clean fittings and accessories in the dishwasher, this may cause them to become deformed or discolour.

- Never clean fittings and accessory in the dishwasher.

1. Prepare the appliance for cleaning.  
→ Page 44

2. Clean the appliance, the fittings and the door seals with a dish cloth, lukewarm water and a little pH-neutral washing-up liquid.

3. Dry thoroughly with a soft, dry cloth.

4. Insert the fittings.

5. Electrically connect the appliance.

6. Switch on the appliance.  
→ Page 39

7. Putting the food into the appliance.

## 13 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.

### 13.1 Preparing the appliance for cleaning

1. Switch off the appliance.

→ Page 39

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. Remove all fittings from the appliance. → Page 45

### 13.2 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.

### 13.3 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

### 13.4 Removing the fittings

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

#### Removing the shelf

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

#### Removing the frozen food container

1. Take out the frozen food container as far as it will go.
2. Lift the frozen food container at the front ① and remove it ②.  
→ Fig. 8

## 14 Troubleshooting

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

### **WARNING**

#### **Risk of electric shock!**

Incorrect repairs are dangerous.

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

Fault	Cause and troubleshooting
The appliance is not cooling, the displays and lighting light up.	Showroom mode is switched on. <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Carry out the appliance self-test. → <i>Page 48</i></li><li>✓ Once the appliance self-test has ended, the appliance switches to normal operation.</li></ul>
The LED lighting does not work.	Different causes are possible. <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Call customer service. The customer service number can be found in the enclosed customer service directory.</li></ul>
The base of the refrigerator compartment is wet.	The condensation channel or drainage hole are blocked. <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Clean the condensation channel and the drainage hole. → <i>Page 45</i></li></ul>
<b>E</b> or <b>d</b> appears in the temperature display.	The electronics have detected a fault. <ol style="list-style-type: none"><li>1. Switch off the appliance. → <i>Page 39</i></li><li>2. Disconnect the appliance from the mains. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.</li><li>3. Reconnect the appliance after five minutes.</li><li>4. If the message still appears on the display, call customer service. The customer service number can be found in the enclosed customer service directory.</li></ol>

Fault	Cause and troubleshooting
The temperature differs greatly from the setting.	Different causes are possible. <b>1.</b> Switch off the appliance. → <i>Page 39</i> <b>2.</b> Switch the appliance back on after five minutes. → <i>Page 39</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>– If the temperature is too warm, check the temperature again after a couple of hours.</li> <li>– If the temperature is too cold, check the temperature again on the following day.</li> </ul>
The appliance hums, bubbles, buzzes, gurgles, clicks or crackles.	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. Automatic defrosting is running. No action required.
The appliance makes noises.	Fittings wobble or stick. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Check the removable fittings and, if required, replace these.</li> </ul>
	Bottles or containers are touching. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Move the bottles or containers away from each other.</li> </ul>
	Super function is switched on. No action required.

## 14.1 Power failure

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

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

### Notes

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

## 14.2 Conducting an appliance self-test

1. Switch off the appliance.  
→ Page 39
2. Switch the appliance back on after approx. five minutes. → Page 39
3. Within the first 10 seconds after switching on, press and hold **Super** 3 to 5 seconds.
  - ✓ The appliance self-test starts.
  - ✓ While the appliance self-test is running, a long audible signal sounds.
  - ✓ If, at the end of the appliance self-test, two audible signals sound and the temperature display indicates the set temperature, your appliance is OK. The appliance switches to normal operation.
  - ✓ If, at the end of the appliance self-test, five audible signals sound and **Super** flashes for 10 seconds, inform the after-sales service.

## 15 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.

### 15.1 Switching off the appliance

1. Switch off the appliance.  
→ Page 39
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. Clean the appliance. → Page 44
5. To ensure the ventilation inside the appliance, leave the appliance open.

### 15.2 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.

1. Unplug the appliance from the mains.
2. Cut through the power cord.
3. 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.

rancy 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.

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

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

→ Fig. 1/3

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

## 16 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 war-

## 17 Technical data

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

→ Fig. 1/3

# Table des matières

<b>1 Sécurité.....</b>	<b>52</b>
1.1 Indications générales .....	52
1.2 Utilisation conforme.....	52
1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs .....	52
1.4 Prescriptions d'hygiène-alimentaire.....	53
1.5 Transport sûr .....	53
1.6 Installation sûre .....	54
1.7 Utilisation sûre.....	55
1.8 Appareil endommagé.....	57
<b>2 Prévenir les dégâts matériels....</b>	<b>59</b>
<b>3 Protection de l'environnement et économies d'énergie ....</b>	<b>59</b>
3.1 Élimination de l'emballage .....	59
3.2 Économies d'énergie .....	59
<b>4 Installation et branchement.....</b>	<b>60</b>
4.1 Contenu de la livraison .....	60
4.2 Critères pour le lieu d'installation.....	60
4.3 Monter l'appareil.....	61
4.4 Préparation de l'appareil pour la première utilisation.....	61
4.5 Raccordement électrique de l'appareil .....	61
<b>5 Description de l'appareil.....</b>	<b>61</b>
5.1 Appareil .....	61
5.2 Bandeau de commande .....	62
<b>6 Équipement .....</b>	<b>62</b>
6.1 Clayette.....	62
6.2 Bac(s) à fruits et légumes .....	62
6.3 Bac à aliments congelés plat...	62
6.4 Compartiment dans la contreporte .....	62
6.5 Accessoires .....	62
<b>7 Utilisation de base .....</b>	<b>63</b>
7.1 Allumer l'appareil .....	63
7.2 Remarques concernant le fonctionnement de l'appareil....	63
7.3 Éteindre l'appareil.....	63
7.4 Régler la température .....	63
<b>8 Fonctions additionnelles .....</b>	<b>64</b>
8.1 Super-fonction automatique .....	64
8.2 Super-fonction manuelle .....	64
<b>9 Alarme.....</b>	<b>64</b>
9.1 Alarme de porte .....	64
9.2 Alarme de température .....	65
<b>10 Compartiment réfrigération....</b>	<b>65</b>
10.1 Conseils pour ranger des produits alimentaires dans le compartiment réfrigération.....	65
10.2 Zones froides dans le compartiment réfrigération .....	66
10.3 Autocollant « OK » .....	66
<b>11 Compartiment congélation.....</b>	<b>66</b>
11.1 Capacité de congélation .....	66
11.2 Utiliser l'intégralité du volume du compartiment congélation.....	67
11.3 Conseils pour ranger des aliments dans le compartiment congélation.....	67
11.4 Congeler rapidement des petites quantités d'aliments à cœur .....	67
11.5 Conseils pour congeler des aliments frais .....	67
11.6 Durée de conservation du produit congelé à -18 °C .....	68
11.7 Méthodes de décongélation pour aliments congelés... ..	68
<b>12 Dégivrage .....</b>	<b>68</b>
12.1 Dégivrage du compartiment réfrigération .....	68
12.2 Décongélation dans le compartiment congélation .....	69

<b>13 Nettoyage et entretien .....</b>	<b>69</b>
13.1 Préparer l'appareil pour le nettoyage.....	69
13.2 Nettoyage de l'appareil .....	69
13.3 Nettoyer la rigole à eau de dégivrage et le trou d'écoulement.....	70
13.4 Retirer les pièces d'équipement.....	70
<b>14 Dépannage .....</b>	<b>71</b>
<b>15 Entreposage et élimination .....</b>	<b>73</b>
15.1 Mise hors service de l'appareil.....	73
15.2 Mettre au rebut un appareil usagé.....	74
<b>16 Service après-vente .....</b>	<b>74</b>
16.1 Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD) .....	75
<b>17 Caractéristiques techniques ...</b>	<b>75</b>



## 1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

### 1.1 Indications générales

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

### 1.2 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement.

Utilisez l'appareil uniquement :

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

### 1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.

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

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

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

## 1.4 Prescriptions-d'hygiène-alimentaire

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

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

## 1.5 Transport sûr

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**

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

- ▶ Ne soulevez jamais seul l'appareil.

## 1.6 Installation sûre

### ⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les installations non conformes sont dangereuses.

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

Le cordon d'alimentation pose un danger si sa gaine de protection est endommagée.

- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des sources de chaleur.

### ⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'explosion !

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

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

### ⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Un cordon d'alimentation secteur prolongé ainsi qu'un adaptateur non agréé sont dangereux.

- ▶ Ne pas utiliser de rallonge ni de bloc multiprise.

- ▶ Si le cordon d'alimentation secteur est trop court, contacter le service après-vente.
- ▶ Utiliser uniquement des adaptateurs agréés par le fabricant. Les blocs multiprises ou blocs secteur mobiles peuvent surchauffer et provoquer un incendie.
- ▶ Ne placez pas les blocs multiprises ou blocs secteur mobiles à l'arrière des appareils.

## 1.7 Utilisation sûre

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**

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

- ▶ Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.
- ▶ Ne jamais exposer l'appareil à une forte chaleur ou humidité.
- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !**

Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.

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

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'explosion !**

Des équipements mécaniques ou d'autres produits peuvent endommager le circuit de réfrigération, du fluide frigorigène inflammable peut s'échapper et exploser.

- ▶ Pour accélérer le dégivrage, ne pas utiliser d'autres équipements mécaniques ou d'autres produits que ceux recommandés par le fabricant.

Des produits contenant des gaz propulseurs inflammables et des matières explosives peuvent exploser, par ex. bombes aérosols.

- Ne pas stocker de produits contenant des gaz propulseurs inflammables et des matières explosives dans l'appareil.

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !**

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

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

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**

Les récipients contenant des boissons gazeuses risquent d'éclater.

- Ne jamais ranger de boissons gazeuses dans le compartiment congélation.

Lésions oculaires dues à la fuite de fluide frigorigène inflammable et de gaz nocifs.

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

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures par le froid !**

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

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

### **⚠ PRUDENCE – Risque de préjudice pour la santé !**

Pour éviter toute contamination des produits alimentaires, respecter les instructions suivantes.

- L'ouverture prolongée de la porte peut entraîner une importante augmentation de la température dans les compartiments de l'appareil.

- ▶ Nettoyer régulièrement les surfaces qui peuvent entrer en contact avec des produits alimentaires et systèmes d'écoulement accessibles.
- ▶ Conserver la viande et le poisson crus dans des récipients appropriés dans le compartiment réfrigération de sorte qu'ils ne soient pas en contact avec d'autres aliments et qu'ils ne coulent pas dessus.
- ▶ Si le réfrigérateur/congélateur reste vide pendant une longue période, éteindre l'appareil, le dégivrer, le nettoyer et laisser la porte ouverte, afin d'éviter la formation de moisissures.

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

- ▶ Ne consommez pas les aliments contaminés.

## 1.8 Appareil endommagé

### ⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

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

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du secteur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- ▶ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appelez le service après-vente. → *Page 74*

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.

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

**⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !**



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

- Éloigner de l'appareil toute flamme ou source d'inflammation.
- Aérer la pièce.
- Éteindre l'appareil. → *Page 63*
- Débrancher la fiche secteur du cordon d'alimentation secteur ou désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles.
- Appeler le service après-vente. → *Page 74*

## 2 Prévenir les dégâts matériels

### ATTENTION !

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

- ▶ Ne jamais se servir du socle, des glissières ou des portes comme marchepied et ne pas s'appuyer dessus.

En cas de salissures provenant d'huile ou de graisse, des pièces en matière plastique et les joints de porte peuvent devenir poreux.

- ▶ Veiller à ce que les pièces en matière plastique et les joints de porte restent exempts d'huile et de graisse.

Les pièces métalliques ou d'aspect métallique de l'appareil peuvent contenir de l'aluminium. L'aluminium réagit en contact avec les aliments acides.

- ▶ Ne stockez pas d'aliments non emballés dans l'appareil.

## 3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

### 3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

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



Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

### 3.2 Économies d'énergie

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

#### Choix du lieu d'installation

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

#### Économiser de l'énergie lors de l'utilisation

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

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

## fr Installation et branchement

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

## 4 Installation et branchement

Apprenez où et comment installer votre appareil. Apprenez également comment brancher votre appareil sur le secteur.

### 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 74.

La livraison comprend :

- Appareil encastrable
- Des équipements et accessoires<sup>1</sup>
- Matériel de montage
- Instructions de montage
- La notice d'utilisation
- Les coordonnées du service après-vente
- Le document annexe de la garantie<sup>2</sup>
- 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 m<sup>3</sup> par 8 g de fluide frigorigène. La quantité de fluide frigorigène est indiquée sur la plaque signalétique. → Fig. 1/3

Selon le modèle, le poids de l'appareil départ usine peut atteindre 65 kg. Le plancher doit être assez stable pour supporter le poids de l'appareil.

### Température ambiante admissible

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

La classe climatique figure sur la plaque signalétique de l'appareil.

→ Fig. 1/3

Classe climatique	Température ambiante admissible
SN	10 °C...32 °C
N	16 °C...32 °C
ST	16 °C...38 °C
T	16 °C...43 °C

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

Si vous utilisez un appareil de la classe climatique SN à des températures ambiantes plus basses, il n'est

<sup>1</sup> Selon l'équipement de l'appareil

<sup>2</sup> Pas dans tous les pays

pas exclu que l'appareil subisse des dommages en présence d'une température ambiante atteignant +5 °C.

### **Dimensions de niche**

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

### **Profondeur de niche**

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

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

### **Largeur de niche**

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

### **Installation côte-à-côte**

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

## **4.3 Monter l'appareil**

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

## **4.4 Préparation de l'appareil pour la première utilisation**

1. Retirer le matériel d'informations.
2. Retirer les films protecteurs et les sécurités de transport, par ex. les bandes adhésives et le carton.
3. Nettoyage de l'appareil pour la première fois. → Page 69

## **4.5 Raccordement électrique de l'appareil**

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

---

## **5 Description de l'appareil**

### **5.1 Appareil**

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

→ Fig. 1

<b>A</b>	Compartiment réfrigération
<b>B</b>	Compartiment congélation
<b>1</b>	Éléments de commande
<b>2</b>	Bacs à fruits et légumes → Page 62
<b>3</b>	Plaque signalétique
<b>4</b>	Bac à produits congelés plat → Page 62
<b>5</b>	Bac à produits congelés
<b>6</b>	Compartiment dans la contre-porte pour grandes bouteilles

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

## 5.2 Bandeau de commande

Le champ de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement.

→ Fig. 2

- 1 Alarm éteint l'alarme sonore.
- 2  $-/+$  règle la température du compartiment réfrigérateur.
- 3 Affiche la température réglée du compartiment de réfrigération en °C.
- 4 Super active ou désactive la Super-fonction.
- 5 Ⓛ allume ou éteint l'appareil.

## 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 70

### 6.2 Bac(s) à fruits et légumes

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

Essuyer l'eau condensée avec un es-sue-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.

## 6.3 Bac à aliments congelés plat

Rangez les aliments congelés plats, la réserve à glaçons et la pelle à glace dans le bac à aliments congelés plat.

## 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 70

## 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 produits congelés

Dans le bac à produits congelés, vous pouvez congeler rapidement des petites quantités d'aliments, par ex. baies, morceaux de fruits, herbes aromatiques et légumes.

→ Fig. 3

Répartir uniformément les aliments congelés dans le bac à produits congelés et laisser congeler env. de 10 à 12 heures. Ensuite, les transvaser dans un sachet de congélation ou une boîte de congélation.

## Accumulateur de froid

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

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

## Bac à glaçons

Utilisez le bac à glaçons, pour confectionner des glaçons.

### Confectionner des glaçons

1. Remplissez le bac à glaçons aux ¾ avec de l'eau et placez-le dans le compartiment congélation.  
Décollez le bac à glaçons qui est resté collé dans le compartiment congélation uniquement à l'aide d'un instrument émoussé, par ex. un manche de cuillère.
2. Pour enlever les glaçons du bac à glaçons, passez le bac brièvement sous l'eau du robinet ou déformez-le légèrement.

## 7 Utilisation de base

### 7.1 Allumer l'appareil

1. Appuyer sur ①.  
✓ L'appareil commence à réfrigérer.
- ✓ Une alarme sonore retentit et **Alarm** est allumé, car le compartiment congélation n'est pas encore assez froid.
2. Désactivez l'alarme sonore à l'aide de **Alarm**.  
✓ **Alarm** s'éteint dès que la température réglée est atteinte.
3. Réglez la température souhaitée.  
→ Page 63

### 7.2 Remarques concernant le fonctionnement de l'appareil

- Lorsque vous avez allumé l'appareil, il peut s'écouler jusqu'à plusieurs heures avant que la température réglée ne soit atteinte. Ne rangez aucun aliment avant que la température ne soit atteinte.
- Le boîtier autour du compartiment congélation est légèrement chauffé par intermittence, pour empêcher une condensation d'eau dans la zone du joint de porte.
- Lorsque vous refermez la porte, une dépression peut se produire. La porte est alors difficile à rouvrir. Patientez quelques instants jusqu'à ce que la dépression soit compensée.

### 7.3 Éteindre l'appareil

- Appuyer sur ①.

### 7.4 Régler la température

#### Réglage de la température du compartiment réfrigération

- Appuyer à plusieurs reprises sur — / + 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 66

#### Régler la température du compartiment congélation

- Pour régler la température du compartiment congélation, Modifier la température du compartiment réfrigération → Page 63.

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.

Pour utiliser la capacité de congélation, utilisez la Super-fonction.  
→ "Capacité de congélation",  
Page 66

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

## **Activer Super-fonction**

- ▶ Appuyez sur **Super**.
- ✓ **Super** s'allume.

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

## **Désactivez Super-fonction**

- ▶ Appuyez sur **Super**.
- ✓ La température réglée auparavant s'affiche.

---

## **9 Alarme**

### **9.1 Alarme de porte**

L'alarme de porte retentit lorsque la porte de l'appareil reste ouverte longtemps.

#### **Couper l'alarme de porte**

- ▶ Fermez la porte de l'appareil ou appuyez sur **Alarm**.
- ✓ L'alarme sonore est désactivée.

---

## **8 Fonctions additionnelles**

### **8.1 Super-fonction automatique**

La Super-fonction automatique s'active automatiquement lors du rangement d'aliments chauds.

Avec la Super-fonction automatique, le compartiment congélation refroidit sensiblement plus qu'en fonctionnement normal.

Si la Super-fonction automatique est activée, **Super** s'allume et il est possible que l'appareil fonctionne plus bruyamment.

Lorsque la Super-fonction automatique s'arrête, l'appareil revient en fonctionnement normal.

#### **Annuler la Super-fonction automatique**

- ▶ Appuyez sur **Super**.
- ✓ La température réglée auparavant s'affiche.

### **8.2 Super-fonction manuelle**

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

Activez la Super-fonction 4 à 6 heures avant de ranger une quantité d'aliments à partir de 2 kg.

## 9.2 Alarme de température

Si la température monte trop dans le compartiment congélation, l'alarme de température retentit.

### **⚠ PRUDENCE**

#### **Risque de préjudice pour la santé !**

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

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

L'alarme de température peut s'enclencher dans les cas suivants :

- L'appareil est mis en service.  
Attendez que la température réglée soit atteinte avant de ranger les produits.
- Porte du compartiment congélation restée trop longtemps ouverte.  
Vérifiez si les produits surgelés ont été décongelés.

### **Arrêter l'alarme de température**

- ▶ Appuyez sur **Alarm**.
- ✓ L'alarme sonore est désactivée.
- ✓ L'affichage de la température indique brièvement la température la plus élevée qui a régné dans le compartiment congélation. Ensuite, l'affichage de la température indique à nouveau la température réglée.
- ✓ A partir de ce moment-là, l'appareil détermine et enregistre à nouveau la température la plus élevée.
- ✓ **Alarm** s'allume jusqu'à ce que la température réglée soit à nouveau atteinte.

## 10 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 66

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.

### **10.1 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.

## 10.2 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 tartinable.

## 10.3 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 », abaisser progressivement la température.

→ "Réglage de la température du compartiment réfrigération", Page 63

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



Réglage correct

## 11 Compartiment congélation

Dans le compartiment congélation, vous pouvez stocker des aliments congelés, congeler des aliments et confectionner des glaçons.

La température dans le compartiment congélation dépend de celle régnant dans le compartiment réfrigération. La température de stockage à long terme des produits alimentaires doit se situer à -18 °C ou encore plus bas.

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

### 11.1 Capacité de congélation

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

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

### Conditions préalables pour la capacité de congélation

1. Activer la Super-fonction environ 24 heures avant de ranger des produits alimentaires frais.  
→ "Activer Super-fonction", Page 64

2. Sur les appareils avec un bac à produits congelés plat, remplir celui-ci en premier de produits alimentaires. Sur les appareils sans tiroir à produits congelés plat, remplir en premier lieu le bac à produits congelés inférieur. C'est là que les produits alimentaires congèlent le plus vite jusqu'à cœur.
3. Faire congeler les produits alimentaires frais le plus près possible des parois latérales.

## 11.2 Utiliser l'intégralité du volume du compartiment congélation

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

1. Retirer toutes les pièces d'équipement. → *Page 70*
2. Placer les aliments directement sur les clayettes et le fond du compartiment congélation.

## 11.3 Conseils pour ranger des aliments dans le compartiment congélation

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

## 11.4 Congeler rapidement des petites quantités d'aliments à cœur

1. Placer les aliments dans le bac à produits congelés placé derrière sur le grand récipient bac de produits congelés ou en commençant par la droite dans le bac de produits congelés plat.
2. Répartissez les aliments sur une grande surface.

## 11.5 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.

## 11.6 Durée de conservation du produit congelé à -18 °C

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

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

## 11.7 Méthodes de décongélation pour aliments congelés

### ⚠ PRUDENCE

#### Risque de préjudice pour la santé !

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

- ▶ Ne remettez pas à congeler des produits alimentaires partiellement ou entièrement décongelés.
- ▶ Ne recongelez les aliments qu'après avoir les avoir fait cuire ou rôtir.
- ▶ N'utilisez plus la durée de conservation dans son intégralité.
- Décongelez les aliments d'origine animale dans le compartiment réfrigération, par exemple le poisson, la viande, le fromage et le caillé.
- Décongelez le pain à température ambiante.
- Préparez des aliments au micro-ondes, au four ou sur la cuisinière pour une consommation immédiate.

## 12 Dégivrage

### 12.1 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 réfrigéra-

tion. 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 70.

## **12.2 Décongélation dans le compartiment congélation**

Grâce au système « NoFrost » entièrement automatique, le compartiment congélation ne se couvre pas de givre. Aucun dégivrage n'est nécessaire.

---

## **13 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.

### **13.1 Préparer l'appareil pour le nettoyage**

1. Éteindre l'appareil. → Page 63
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. Retirer toutes les pièces d'équipement de l'appareil. → Page 70

### **13.2 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.

## **fr Nettoyage et entretien**

1. Préparer l'appareil pour le nettoyage. → *Page 69*
2. Nettoyer l'appareil, les pièces d'équipement et les joints de porte avec une lavette, de l'eau tiède et du produit à vaisselle présentant un pH neutre.
3. Sécher ensuite minutieusement avec un chiffon doux et sec.
4. Mettre en place les pièces d'équipement.
5. Raccordement électrique de l'appareil.
6. Allumer l'appareil. → *Page 63*
7. Ranger les aliments.

### **13.3 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

### **13.4 Retirer les pièces d'équipement**

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

#### **Retirer la clayette**

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

#### **Retirer le bac à produits congelés**

1. Extraire le bac à produits congelés jusqu'en butée.
2. Soulever l'avant du bac à produits congelés ① et le retirer ②.  
→ Fig. 8

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

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne réfrigère pas, les affichages et l'éclairage sont allumés.	<p>L'appareil se trouve en mode Exposition.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Lancez l'auto-test de l'appareil. → <i>Page 73</i></li> <li>✓ Une fois l'auto-test de l'appareil effectué, l'appareil passe en service normal.</li> </ul>
L'éclairage par LED ne fonctionne pas.	<p>Différentes causes sont possibles.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Appelez le service après-vente. Vous trouverez le numéro du service après-vente dans les coordonnées des services après-vente dont la liste est jointe.</li> </ul>
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"> <li>▶ Nettoyez la rigole à eau de dégivrage et le trou d'écoulement. → <i>Page 70</i></li> </ul>
Un E ou un d apparaît dans l'affichage de la température.	<p>L'électronique a détecté un défaut.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Éteignez l'appareil. → <i>Page 63</i></li> <li>2. Débranchez l'appareil du secteur. Retirez la fiche secteur du cordon d'alimentation secteur ou désactivez le fusible dans le boîtier à fusibles.</li> <li>3. Raccordez à nouveau l'appareil après 5 minutes.</li> <li>4. Si ce message apparaît toujours, contactez le service après-vente. Vous trouverez le numéro du service après-vente dans les coordonnées des services après-vente dont la liste est jointe.</li> </ol>

Défaut	Cause et dépannage
La température dévie fortement par rapport au réglage.	<p>Différentes causes sont possibles.</p> <p><b>1.</b> Éteignez l'appareil. → <i>Page 63</i></p> <p><b>2.</b> Allumez à nouveau l'appareil après env. 5 minutes. → <i>Page 63</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Si la température est trop élevée, vérifiez-la à nouveau au bout de quelques heures.</li><li>– Si la température est trop basse, vérifiez-la à nouveau le jour suivant.</li></ul>
L'appareil vrombit, fait des bulles, des bourdonnements, des gargouillis, des cliquetis ou des claquements.	<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. Le dégivrage automatique a lieu.</p> <p>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"><li>▶ Vérifiez les pièces d'équipement amovibles et remettez-les éventuellement en place correctement.</li></ul> <p>Des bouteilles ou récipients se touchent.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Éloigner les bouteilles ou les récipients les uns des autres.</li></ul>
	<p>Super-fonction est activé.</p> <p>Aucune action nécessaire.</p>

## 14.1 Panne de courant

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

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

→ Fig. 1/3

### Remarques

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

## 14.2 Effectuer l'auto-test de l'appareil

1. Éteindre l'appareil. → *Page 63*
2. Allumez à nouveau l'appareil après env. 5 minutes. → *Page 63*
3. Dans les 10 secondes qui suivent la mise sous tension, maintenir enfoncé **Super** pendant 3 à 5 secondes.
  - ✓ L'auto-test de l'appareil démarre.
  - ✓ Au cours de l'auto-test, un signal sonore long retentit par intermittence.
  - ✓ Si, à la fin de l'auto-test, 2 signaux sonores retentissent et si l'affichage de la température indique la température réglée, cela signifie

que votre appareil fonctionne correctement. L'appareil revient en fonctionnement normal.

- ✓ Si, à la fin de l'auto-test, 5 signaux sonores retentissent et si **Super** clignote pendant 10 secondes, informer le service après-vente.

---

## 15 Entreposage et élimination

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

### 15.1 Mise hors service de l'appareil

1. Éteindre l'appareil. → *Page 63*
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. Nettoyer l'appareil. → *Page 69*
5. Afin de garantir la ventilation de l'espace intérieur, laissez l'appareil ouvert.

## 15.2 Mettre au rebut un appareil usagé

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

### ⚠ AVERTISSEMENT

#### Risque de préjudice pour la santé !

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

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

### ⚠ AVERTISSEMENT

#### Risque d'incendie !

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

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

1. Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
2. Couper le cordon d'alimentation secteur.
3. Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.



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

usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

## 16 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.

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

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

→ Fig. 1/ 3

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

---

## **17 Caractéristiques techniques**

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

→ Fig. 1/ 3

# Inhoudsopgave

<b>1 Veiligheid .....</b>	<b>78</b>	<b>8 Extra functies .....</b>	<b>88</b>
1.1 Algemene aanwijzingen .....	78	8.1 Automatische Super-functie ....	88
1.2 Bestemming van het apparaat .....	78	8.2 Handmatige Super-functie.....	89
1.3 Inperking van de gebruikers ....	78		
1.4 Veiliger transport .....	79		
1.5 Veilige installatie.....	79		
1.6 Veilig gebruik.....	80		
1.7 Beschadigd apparaat.....	82		
<b>2 Het voorkomen van materiële schade .....</b>	<b>84</b>		
<b>3 Milieubescherming en besparing .....</b>	<b>84</b>		
3.1 Afvoeren van de verpakking ...	84		
3.2 Energie besparen .....	84		
<b>4 Opstellen en aansluiten .....</b>	<b>85</b>		
4.1 Leveringsomvang .....	85		
4.2 Criteria voor de opstellocatie ...	85		
4.3 Apparaat monteren .....	86		
4.4 Het apparaat voor het eerste gebruik voorbereiden .....	86		
4.5 Apparaat elektrisch aansluiten.....	86		
<b>5 Uw apparaat leren kennen .....</b>	<b>86</b>		
5.1 Apparaat.....	86		
5.2 Bedieningspaneel.....	86		
<b>6 Uitrusting .....</b>	<b>87</b>		
6.1 Legplateau.....	87		
6.2 Groente- en fruitlade.....	87		
6.3 Vlakke diepvrieslade .....	87		
6.4 Deurrekken .....	87		
6.5 Accessoires.....	87		
<b>7 De Bediening in essentie .....</b>	<b>88</b>		
7.1 Apparaat inschakelen.....	88		
7.2 Opmerkingen bij het gebruik ...	88		
7.3 Machine uitschakelen.....	88		
7.4 Temperatuur instellen.....	88		
<b>9 Alarm.....</b>	<b>89</b>		
9.1 Deuralarm.....	89		
9.2 Temperatuuralarm .....	89		
<b>10 Koelvak .....</b>	<b>90</b>		
10.1 Tips voor het bewaren van levensmiddelen in het koelvak .....	90		
10.2 Koudezones in het koelvak....	90		
10.3 Sticker "OK" .....	90		
<b>11 Vriesvak .....</b>	<b>91</b>		
11.1 Invriescapaciteit.....	91		
11.2 Vriesvakvolume volledig gebruiken .....	91		
11.3 Tips voor het bewaren van levensmiddelen in het vriesvak .....	91		
11.4 Kleinere hoeveelheid levensmiddelen snel bevriezen .....	91		
11.5 Tips voor het bevriezen van verse levensmiddelen .....	92		
11.6 Houdbaarheid van de diepvrieswaren bij -18 °C .....	92		
11.7 Ontdooimethodes voor diepvrieswaren .....	92		
<b>12 Ontdooien .....</b>	<b>93</b>		
12.1 Ontdooien in het koelvak. ....	93		
12.2 Ontdooien in het vriesvak .....	93		
<b>13 Reiniging en onderhoud .....</b>	<b>93</b>		
13.1 Apparaat voorbereiden voor reiniging .....	93		
13.2 Apparaat schoonmaken.....	93		
13.3 De dooiwatergoot en het afvoergat reinigen.....	94		
13.4 Onderdelen eruit halen .....	94		

<b>14 Storingen verhelpen .....</b>	<b>95</b>
<b>15 Opslaan en afvoeren.....</b>	<b>97</b>
15.1 Apparaat buiten gebruik stellen .....	97
15.2 Afvoeren van uw oude ap- paraat .....	98
<b>16 Servicedienst.....</b>	<b>98</b>
16.1 Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD).....	99
<b>17 Technische gegevens .....</b>	<b>99</b>



## 1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

### 1.1 Algemene aanwijzingen

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

### 1.2 Bestemming van het apparaat

Dit apparaat is uitsluitend voor de inbouw bedoeld.

Gebruik het apparaat uitsluitend:

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

### 1.3 Inperking van de gebruikers

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

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

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

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

## 1.4 Veiliger transport

### ⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

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

- ▶ Het apparaat niet alleen optillen.

## 1.5 Veilige installatie

### ⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige installaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.
- ▶ Het apparaat uitsluitend via een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met randaarde op een stroomnet met wisselstroom aansluiten.
- ▶ Het randaardesysteem van de elektrische huisinstallatie moet conform de elektrotechnische voorschriften zijn geïnstalleerd.
- ▶ Nooit het apparaat via een externe schakelinrichting voeden, bijvoorbeeld een tijdschakelaar of besturing op afstand.
- ▶ Wanneer het apparaat is ingebouwd, moet de netstekker van de netaansluitkabel vrij toegankelijk zijn, of wanneer vrije toegang niet mogelijk is, moet in de vast geplaatste elektrische installatie een alpolige scheidingsinrichting volgens de installatievoorschriften worden ingebouwd.
- ▶ Bij het opstellen van het apparaat erop letten dat het netsnoer niet wordt afgeklemd of beschadigd.

Een beschadigde isolatie van het netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit het aanslutsnoer met warmtebronnen in contact brengen.

### ⚠ WAARSCHUWING – Kans op explosie!

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

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

## ⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Het gebruik van een verlengd netsnoer en niet-toegestane adapters is gevaarlijk.

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

## 1.6 Veilig gebruik

### ⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

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

### ⚠ WAARSCHUWING – Kans op verstikking!

Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over het hoofd trekken en hierin verstrikken raken en stikken.

- ▶ Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen. Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.
- ▶ Kleine onderdelen uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Kinderen niet met kleine onderdelen laten spelen.

## ⚠ WAARSCHUWING – Kans op explosie!

Mechanische inrichtingen of andere middelen kunnen de koudekringloop beschadigen, brandbaar koudemiddel kan lekken en exploderen.

- Gebruik voor het versnellen van het ontdooien geen andere mechanische inrichtingen of andere middelen dan diegene die door de fabrikant zijn aanbevolen.

Producten met brandbare drijfgassen en explosieve stoffen kunnen exploderen, bijv. spuitbussen.

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

## ⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

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

- Gebruik geen elektrische apparaten binninnen het apparaat.

## ⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Flessen of blikjes met koolzuurhoudende drank kunnen barsten.

- Geen flessen of blikjes met koolzuurhoudende drank in het vriesvak bewaren.

Letsel aan de ogen door lekkend brandbaar koudemiddel en schadelijke gassen.

- De buizen van de koudemiddelkringloop en de isolatie niet beschadigen.

## ⚠ WAARSCHUWING – Kans op koude-brandwonden!

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

- Nooit diepvrieswaren in de mond nemen nadat deze uit het vriesvak werden genomen.
- Vermijd langer contact van de huid met diepvrieswaren, ijs en oppervlakken van het vriesvak.

## **⚠ VOORZICHTIG – Kans op gevaar voor de gezondheid!**

Houd de volgende aanwijzingen aan om verontreiniging van levensmiddelen te voorkomen.

- ▶ Wanneer de deur langere tijd wordt geopend, kan dit leiden tot een aanzienlijke temperatuurstijging in de vakken van het apparaat.
- ▶ Maak de oppervlakken, die met levensmiddelen en toegankelijke afvoersystemen in contact komen, regelmatig schoon.
- ▶ Rauw vlees en vis in geschikte containers in de koelkast dusdanig bewaren dat het niet in contact komt met andere levensmiddelen of op deze drupt.
- ▶ Wanneer het koel-/vriesapparaat langere tijd leeg staat, het apparaat uitschakelen, ontdooien, reinigen en de deur open laten, om schimmelvorming te voorkomen.

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

- ▶ Verontreinigde levensmiddelen niet consumeren.

## **1.7 Beschadigd apparaat**

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- ▶ Nooit aan het netsnoer trekken, om het apparaat van het elektriciteitsnet te scheiden. Altijd aan de stekker van het netsnoer trekken.
- ▶ Wanneer het apparaat of het netsnoer is beschadigd, dan direct de stekker van het netsnoer uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Contact opnemen met de servicedienst. → Pagina 98
- ▶ 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 88*
- ▶ De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Neem contact op met de service-afdeling. → *Pagina 98*

## 2 Het voorkomen van materiële schade

### LET OP!

Door het gebruik van de plint, laden of apparaatdeuren als zitvlak of opstapje kan het apparaat beschadigd raken.

- ▶ Niet op de plint, laden of deuren staan of leunen.

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

- ▶ Houd kunststofdelen en deurafdichtingen olie- en vettvrij.

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

- ▶ Geen levensmiddelen onverpakt in het apparaat bewaren.

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

### Energie besparen bij het gebruik.

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

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

## 3 Milieubescherming en besparing

### 3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- ▶ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

### 3.2 Energie besparen

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

#### Keuze van de opstellingslocatie

- Stel het apparaat niet bloot aan direct zonlicht.

## 4 Opstellen en aansluiten

Waar en hoe u het apparaat het beste opstelt, komt u hier te weten. Bovendien komt u te weten hoe u het apparaat op het elektriciteitsnet aansluit.

### 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 98 contact op.

De levering bestaat uit:

- Inbouw
- Uitrusting en accessoires<sup>1</sup>
- Montagemateriaal
- Montagehandleiding
- Gebruiksaanwijzing
- Klantenservice overzicht
- Garantiebijlage<sup>2</sup>
- 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 m<sup>3</sup> per 8 g koudemiddel. De hoeveelheid van het koudemiddel staat op het typeplaatje. → Fig. 1/3

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

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

#### Toegestane ruimteterminperatuur

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

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

Klimaat-klasse	Toegestane ruimtemperatuur
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.

<sup>1</sup> Afhankelijk van de apparaatuitvoering

<sup>2</sup> Niet in alle landen

## nl Uw apparaat leren kennen

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

### Nisbreedte

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

### Side-by-side-opstelling

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

## 4.3 Apparaat monteren

- Het apparaat conform meegeleverde montagehandleiding monteren.

## 4.4 Het apparaat voor het eerste gebruik voorbereiden

- Haal het informatiemateriaal er uit.
- Verwijder de beschermfolie en transportborgingen, bijv. plakstrips en karton.
- Het apparaat voor de eerste keer reinigen. → Pagina 93

## 4.5 Apparaat elektrisch aansluiten

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

De aansluitgegevens van het apparaat staan op het typeplaatje.

→ Fig. 1 / 3

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

## 5 Uw apparaat leren kennen

### 5.1 Apparaat

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

→ Fig. 1

- |   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| A | Koelvak                              |
| B | Vriesvak                             |
| 1 | Bedieningselementen                  |
| 2 | Groente- en fruitlade<br>→ Pagina 87 |
| 3 | Typeplaatje                          |
| 4 | Vlakke diepvrieslade<br>→ Pagina 87  |
| 5 | Diepvrieslade                        |
| 6 | 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 | Alarm schakelt het alarmsignalen uit.                  |
| 2 | -/+ stelt de temperatuur van het koelvak in.           |
| 3 | Toont de ingestelde temperatuur van het koelvak in °C. |
| 4 | Super schakelt de Super-functie in of uit.             |

- 5** Ⓛ schakelt het apparaat in of uit.
- 

## 6 Uitrusting

De uitrusting van uw apparaat is modelafhankelijk.

### 6.1 Legplateau

Om de schappen naar wens te variëren, kunt u het schap uittrekken en op een andere positie weer plaatsen.  
→ "Plateau verwijderen", Pagina 94

### 6.2 Groente- en fruitlade

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

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

Verwijder het condenswater met een droge doek.

Om ervoor te zorgen dat de kwaliteit en het aroma behouden blijven, moet u koudegevoelig fruit en groente buiten het apparaat bewaren bij temperaturen van ca. 8 °C tot 12 °C, bijv. ananas, bananen, citrusvruchten, augurken, courgette, paprika, tomaten en aardappelen.

### 6.3 Vlakke diepvrieslade

Bewaar vlakke diepvrieswaren, dehouder voor ijsblokjes en de ijsschep in de vlakke diepvrieslade.

### 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 94

### 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.

#### Diepvriesschaal

In de diepvrieslades kunt u kleinere hoeveelheden voedingsmiddelen snel invriezen, bijv. bessen, stukken fruit, kruiden en groenten.

→ Fig. 3

De diepvriesproducten gelijkmatig in de diepvriesschaal verdelen en ca. 10 tot 12 uur laten invriezen. Vervolgens in een diepvrieszak of een diepvriesdoos doen.

#### Koude-accu

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

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

#### Ijsblokjesschaal

Gebruik de ijsblokjesschaal om ijsblokjes te maken.

## **nl De Bediening in essentie**

### **IJsblokjes maken**

1. De ijsblokjesschaal voor ¾ met water vullen en in het vriesvak plaatsen.  
Vastgevroren ijsblokjesschaal alleen met een bot voorwerp, bijv. steel van een lepel, losmaken.
2. Om de ijsblokjesschaal los te maken de ijsblokjesschaal iets torderen of kort onder stromend water houden.

---

## **7 De Bediening in essentie**

### **7.1 Apparaat inschakelen**

1. ⓠ indrukken.
  - ✓ Het apparaat begint te koelen.
  - ✓ Er weerklankt een waarschuwingssignaal en **Alarm** brandt omdat het vriesvak nog te warm is.
2. Het waarschuwingssignaal met **Alarm** uitschakelen.
  - ✓ **Alarm** gaat uit zodra de ingestelde temperatuur is bereikt.
3. De gewenste temperatuur instellen.  
→ *Pagina 88*

### **7.2 Opmerkingen bij het gebruik**

- Wanneer u het apparaat heeft ingeschakeld, duurt het tot enkele uren voordat de ingestelde temperatuur wordt bereikt.  
Geen levensmiddelen in het apparaat doen voordat de temperatuur is bereikt.
- De behuizing rond het vriesvak wordt tijdelijk licht verwarmd. Dit voorkomt vorming van condenswater in de zone van de deurafdichting.

- Wanneer u de deur sluit, kan een onderdruk ontstaan. De deur gaat dan alleen moeilijker open. Wacht een ogenblik tot de onderdruk wordt gecompenseerd.

### **7.3 Machine uitschakelen**

- ⓠ indrukken.

### **7.4 Temperatuur instellen**

#### **Koelvaktemperatuur instellen**

- Zo vaak op **-/+** drukken tot de temperatuurindicatie de gewenste temperatuur toont.  
De aanbevolen temperatuur in het koelvak bedraagt 4 °C.  
→ "Sticker "OK"" , *Pagina 90*

#### **Vriesvaktemperatuur instellen**

- Om de vriesvaktemperatuur in te stellen, de koelvaktemperatuur wijzigen → *Pagina 88*.  
De koelvaktemperatuur beïnvloedt de vriesvaktemperatuur. Hoger ingestelde koelvaktemperaturen zorgen voor hogere vriesvaktemperaturen.

---

## **8 Extra functies**

### **8.1 Automatische Super-functie**

De automatische Super-functie schakelt bij het inruimen van warme levensmiddelen automatisch in. Bij de automatische Super-functie koelt het vriesvak duidelijk op een lagere temperatuur dan bij de normale werking.

Als de automatische Super-functie is ingeschakeld, brandt **Super** en er kunnen meer geluiden ontstaan.

Het apparaat schakelt na het verstrijken van de automatische Super-functie terug op de normale werking.

### **Automatische Super-functie annuleren**

- ▶ **Super** indrukken.
- ✓ De voordien ingestelde temperatuur wordt op indicatie aangegeven.

## **8.2 Handmatige Super-functie**

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

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

→ "Invriescapaciteit", Pagina 91

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

### **Super-functie inschakelen**

- ▶ **Super** indrukken.
- ✓ **Super** brandt.

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

### **Super-functie uitschakelen**

- ▶ Op **Super** drukken.
- ✓ De voordien ingestelde temperatuur wordt op indicatie aangegeven.

---

## **9 Alarm**

### **9.1 Deuralarm**

Als de deur van het apparaat langere tijd open staat wordt het deuralarm ingeschakeld.

#### **Deuralarm uitschakelen**

- ▶ De apparaatdeur sluiten of op **Alarm** drukken.
- ✓ Het waarschuwingssignaal is uitgeschakeld.

### **9.2 Temperatuuralarm**

Wanneer het te warm is in het vriesvak, wordt het temperatuuralarm geactiveerd.

#### **⚠ 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 branden opnieuw invriezen.
- ▶ De maximale bewaartijd niet meer ten volle benutten.

Het temperatuuralarm kan in de volgende gevallen inschakelen:

- Het apparaat wordt in gebruik genomen.  
Levensmiddelen pas in het apparaat inruimen wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt.
- De deur van het vriesvak is te lang geopend.  
Controleer of het diepvriesproduct deels of geheel is ontdooid.

### **Temperatuuralarm uitschakelen**

- ▶ **Alarm** indrukken.

- ✓ Het waarschuwingssignaal is uitgeschakeld.
- ✓ De temperatuurindicatie geeft kort de warmste temperatuur weer die in het vriesvak heeft geheerst. Daarna toont de temperatuurindicatie opnieuw de ingestelde temperatuur.
- ✓ Vanaf dit moment wordt de warmste temperatuur opnieuw bepaald en in het geheugen opgeslagen.
- ✓ **Alarm** brandt als de ingestelde temperatuur opnieuw is bereikt.

## 10 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 90

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.

### 10.1 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.

### 10.2 Koudezones in het koelvak

Door de luchtcirculatie in het koelvak ontstaan verschillende koude zones.

#### 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.

### 10.3 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 88

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



Correcte instelling

## 11 Vriesvak

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

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

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

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

### 11.1 Invriescapaciteit

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

Informatie over het invriesvermogen vindt u op het typeplaatje. → Fig. 11/3

#### Voorwaarden voor invriesvermogen

1. Ca. 24 uur vóór het inladen van verse levensmiddelen Super-functie inschakelen.  
→ "Super-functie inschakelen", Pagina 89
2. Bij apparaten met een vlakke diepvrieslade eerst deze met levensmiddelen vullen. Bij apparaten zonder vlakke diepvrieslade de onderste diepvrieslade eerst met levensmiddelen vullen. Daar bevriezen de levensmiddelen het snelst.
3. Verse levensmiddelen zo dicht mogelijk bij de zijwanden invriezen.

### 11.2 Vriesvakvolume volledig gebruiken

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

1. Alle uitrustingsdelen verwijderen.  
→ Pagina 94
2. Levensmiddelen rechtstreeks op de legplateaus en de bodem van het vriesvak bewaren.

### 11.3 Tips voor het bewaren van levensmiddelen in het vriesvak

- Om grotere hoeveelheden verse levensmiddelen snel en voorzichtig in te vriezen, deze in de bovenste diepvrieslade leggen.
- De levensmiddelen naast elkaar in de vakken of diepvrieslades leggen.
- In te vriezen levensmiddelen niet in aanraking brengen met ingevroren levensmiddelen.
- Voor een goede luchtcirculatie in het apparaat de diepvrieslade tot aan de aanslag inschuiven.

### 11.4 Kleinere hoeveelheid levensmiddelen snel bevriezen

1. De levensmiddelen in de achteraan op de grote driepvrieslade geplaatste driepvriesschaal of van rechts beginnend in de vlakke diepvrieslade leggen.
2. De levensmiddelen over een groot oppervlak verdelen.

## 11.5 Tips voor het bevriezen van verse levensmiddelen

- Alleen verse en onberispelijke levensmiddelen bevriezen.
- Levensmiddelen per portie invriezen.
- Bereide levensmiddelen zijn beter geschikt dan rauw eetbare levensmiddelen.
- Groente vóór het invriezen wassen, kleiner maken en blancheren.
- Fruit vóór het invriezen wassen, ontpitten en eventueel schillen, eventueel suiker of ascorbinezuur-oplossing toevoegen.
- Voor het invriezen geschikte levensmiddelen zijn bijv. bakwaren, vis en zeevruchten, vlees, wild en gevogelte, eieren zonder schaal, kaas, boter, kwark, kant-en-klaar-gerechten en etensresten.
- Voor het invriezen ongeschikte levensmiddelen zijn bijv. kropsla, radijsjes, eieren met schaal, druiven, rode appels en peren, yoghurt, zuure room, crème fraîche en mayonaise.

### Diepvrieswaren verpakken

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

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.

## 11.6 Houdbaarheid van de diepvrieswaren bij -18 °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

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

## 11.7 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.

## 12 Ontdooien

### 12.1 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 dooivuur loopt via de dooivuurgoot in het afvoergat naar de verdampingsschaal en hoeft niet worden afgeveegd.

Neem de volgende informatie in acht om ervoor te zorgen dat dooivuur kan weglopen en geurvorming wordt vermeden:

→ "De dooivuurgoot en het afvoergat reinigen.", Pagina 94.

### 12.2 Ontdooien in het vriesvak

Door het volledig automatische "NoFrost"-systeem blijft het vriesvak vorstvrij. Ontdooien is niet nodig.

## 13 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.

### 13.1 Apparaat voorbereiden voor reiniging

- Het apparaat uitschakelen.  
→ Pagina 88

- 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.

- Alle levensmiddelen eruit halen en op een koele plaats bewaren. Indien beschikbaar koelementen op de levensmiddelen leggen.
- Neem alle uitrustingselementen uit het apparaat. → Pagina 94

### 13.2 Apparaat schoonmaken

#### WAARSCHUWING

#### Kans op elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken.

- Geen stoomreiniger of hogedruk-reiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.
- Vloeistof in de verlichting of in de bedieningselementen kan gevaarlijk zijn.
- Het spoelwater mag niet in de verlichting of in de bedieningselementen terechtkomen.

#### LET OP!

Ongeschikte reinigingsmiddelen kunnen de oppervlakken van het apparaat beschadigen.

- Geen harde schuur- of 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.

## **nl Reiniging en onderhoud**

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 93*
2. Het apparaat, de uitrustingsdelen en de deurafdichting met een vaatdoek, lauwwarm water en een beetje pH-neutraal afwasmiddel reinigen.
3. Met een zachte, droge doek grondig nadrogen.
4. Plaats de uitrustingsdelen in het apparaat.
5. Het apparaat elektrisch aansluiten.
6. Het apparaat inschakelen.  
→ *Pagina 88*
7. Doe de levensmiddelen in het apparaat.

### **13.3 De dooiwatergoot en het afvoergat reinigen.**

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

- Reinig de dooiwatergoot en het afvoergat voorzichtig, bijv. met een wattenstaafje.  
→ Fig. 4

### **13.4 Onderdelen eruit halen**

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

#### **Plateau verwijderen**

- Het legplateau uittrekken en verwijderen.  
→ 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.
2. Til de fruit- en groentelade aan de voorzijde op ① en verwijder deze ②.  
→ Fig. 7

#### **Diepvrieslade verwijderen**

1. De diepvrieslade tot aan de aanslag uittrekken.
2. De diepvrieslade vooraan optillen ① en eruit halen ②.  
→ Fig. 8

## 14 Storingen verhelpen

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

### WAARSCHUWING

#### Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

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

Storing	Oorzaak en probleemplossing
Apparaat koelt niet, indicaties en verlichting branden.	<p>Het presentatielicht is ingeschakeld.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Voer de apparaatzelftest uit. → <i>Pagina 97</i></li> <li>✓ Na het verstrijken van de apparaatzelftest gaat het apparaat weer over op normale werking.</li> </ul>
LED-verlichting functioneert niet.	<p>Verschillende oorzaken zijn mogelijk.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Neem contact op met de servicedienst. Het nummer van de servicedienst vindt u in het bijgevoegde overzicht van servicediensten.</li> </ul>
Bodem van het koelvak is nat.	<p>De dooiwatergoot of het afvoergat is verstopt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ De dooiwatergoot en het afvoergat reinigen. → <i>Pagina 94</i></li> </ul>
<b>E</b> of <b>d</b> verschijnt op het temperatuurdisplay.	<p>De elektronica heeft een fout geconstateerd.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schakel het apparaat uit. → <i>Pagina 88</i></li> <li>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.</li> <li>3. Sluit het apparaat na 5 minuten weer aan.</li> <li>4. Verschijnt de melding nog steeds, neem dan contact op met de servicedienst. Het nummer van de servicedienst vindt u in het bijgevoegde overzicht van servicediensten.</li> </ol>

<b>Storing</b>	<b>Oorzaak en probleemoplossing</b>
Temperatuur wijkt erg af van de instelling.	Verschillende oorzaken zijn mogelijk. <b>1.</b> Schakel het apparaat uit. → <i>Pagina 88</i> <b>2.</b> Schakel het apparaat na ca. 5 minuten opnieuw in. → <i>Pagina 88</i> <ul style="list-style-type: none"><li>– Als de temperatuur te hoog is, controleer dan de temperatuur na een paar uur opnieuw.</li><li>– Als de temperatuur te laag is, controleer de temperatuur dan de volgende dag opnieuw.</li></ul>
Het apparaat bromt, borrelt, zoemt, gorgelt, klikt, of maakt knakgeluiden.	Geen storing. Een motor draait, bijv. koelaggroaat, ventilator. Er stroomt koudemiddel door de buizen. Motor, schakelaars of magneetventielen schakelen in-of uit. Het automatische ontdooisysteem treedt in werking. 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.
	Super-functie is ingeschakeld. Geen handeling vereist. Geen handeling vereist.

## 14.1 Stroomuitval

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

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

### Opmerkingen

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

## 14.2 Apparaatzelftest uitvoeren

1. Het apparaat uitschakelen.  
→ Pagina 88
2. Het apparaat na 5 minuten opnieuw inschakelen. → Pagina 88
3. Binnen 10 seconden na het inschakelen **Super** gedurende 3 tot 5 seconden ingedrukt houden.
  - ✓ De apparaatzelftest start.
  - ✓ Tijdens de apparaatzelftest weerklinkt tussendoor een lang akoestisch signaal.
  - ✓ Als na het einde van de apparaatzelftest 2 akoestische signalen weerklanken en de temperatuurindicatie de ingestelde temperatuur toont, is uw apparaat in orde. Het apparaat gaat over op de normale werking.

- ✓ Als na het einde van de apparaatzelftest 5 akoestische signalen weerklanken en **Super** gedurende 10 seconden knippert, contact opnemen met de service.

---

## 15 Opslaan en afvoeren

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

### 15.1 Apparaat buiten gebruik stellen

1. Het apparaat uitschakelen.  
→ Pagina 88
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 reinigen.  
→ Pagina 93
5. Om de ventilatie van het interieur te waarborgen het apparaat geopend laten.

## 15.2 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

### ⚠ WAARSCHUWING

#### Kans op gevaar voor de gezondheid!

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

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

### ⚠ WAARSCHUWING

#### Kans op brand!

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

- ▶ De buizen van de koudemiddelkringloop en de isolatie niet beschadigen.
1. De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken.
  2. Het netsnoer doorknippen.
  3. Het apparaat milieuvriendelijk afvoeren.



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

sche apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

## 16 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.

### **16.1 Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD)**

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

→ Fig. 1/ 3

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

---

## **17 Technische gegevens**

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

→ Fig. 1/ 3

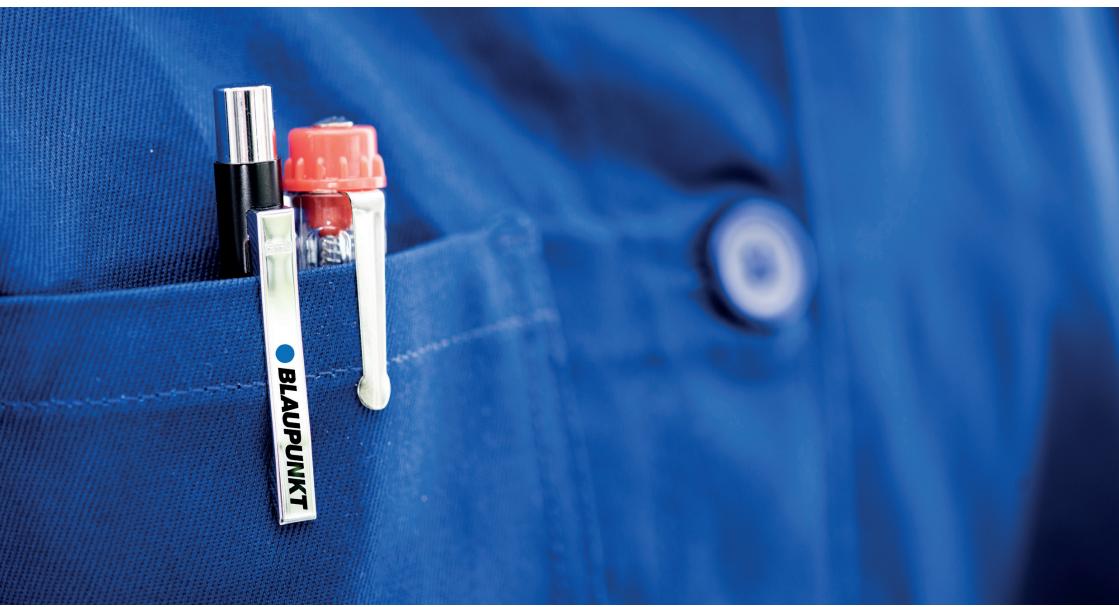
# Service

**HK Appliances GmbH**  
Werkstraße 3  
32289 Rödinghausen  
GERMANY



9001488235 | 001001

de, en, fr, nl |



[www.blaupunkt-einbaugeraete.com](http://www.blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Deutschland/Germany**  
[service.DE@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.DE@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Österreich/Austria**  
[service.AT@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.AT@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Niederlande/Netherlands**  
[service.NL@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.NL@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Belgien/Belgium**  
[service.BE@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.BE@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Schweden/Sweden**  
[service.SE@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.SE@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Frankreich/France**  
[service.FR@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.FR@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**00 800 32 289 000**

**Luxemburg/Luxembourg**  
[service.LU@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.LU@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Schweiz/Switzerland**  
[service.CH@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.CH@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Italien/Italy**  
[service.IT@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.IT@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Spanien/Spain**  
[service.ES@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.ES@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Großbritannien/Great Britain**  
[service.GB@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.GB@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Malta/Malta**  
[service.MT@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.MT@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**1800 252 878 658**

**Australien/Australia**  
[CustomerCare@blaupunktAU.com](mailto:CustomerCare@blaupunktAU.com)

**1800 209 2096**

**Indien/India**