

DE

# **gorenje**

## **AUSFÜHRLICHE GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR KÜHL- UND GEFRIERGERÄTE**



**Wir bedanken uns** für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf unseres Geräts erwiesen haben. Um Ihnen den Gebrauch des Produkts zu erleichtern, haben wir eine detaillierte Anleitung zum Gebrauch und zur Installation des Geräts verfasst. Diese soll Ihnen helfen, sich so schnell wie möglich mit Ihrem neuen Gerät anzufreunden.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Gebrauch Ihres neuen Geräts.

**Das Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.**

**Der Kühlschrank** ist zur Lagerung von frischen Lebensmitteln bei Temperaturen über 0°C bestimmt.

**Der Gefrierschrank** ist zum Einfrieren von frischen Lebensmitteln und zur langfristigen Lagerung (bis zu einem Jahr, abhängig von der Art der Lebensmittel) von gefrorenen Lebensmitteln bestimmt.

Besuchen Sie auch unsere Internetseite, wo Sie nach Eingabe des Modells des Geräts, das auf dem Typenschild oder auf der Garantiekarte angegeben ist, eine detaillierte Beschreibung des Geräts sowie Tipps zum Gebrauch, zur Beseitigung von Störungen, Serviceinformationen sowie Gebrauchsanleitungen finden.



<http://www.gorenje.com>



Wichtige Sicherheitshinweise!



Allgemeine Informationen und Tipps



Umweltschutz



Nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen!

# INHALT

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| <b>4 WICHTIGE HINWEISE</b><br>4 VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH<br>5 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE<br>8 WICHTIGE HINWEISE ZUM GEBRAUCH DES GERÄTS<br>10 UMWELTSCHUTZ<br>.....<br><b>11 TIPPS ZUM ENERGIESPAREN BEI KÜHL- UND GEFRIERGERÄTEN</b>                                                                                                                               | <b>VORWORT</b>                                   |
| <b>12 AUFSTELLUNG UND ANSCHLUSS</b><br>.....<br><b>16 WECHSEL DES TÜRANSCHLAGS</b><br>.....<br><b>24 BESCHREIBUNG DES GERÄTS</b><br>.....<br><b>25 GEBRAUCH DES GERÄTS</b><br>.....<br><b>27 INNENEINRICHTUNG DES GERÄTS</b><br>.....<br><b>30 EMPFOHLENE ANORDNUNG DER LEBENSMITTEL IM GERÄTEINNEREN</b>                                                            | <b>BESCHREIBUNG DES GERÄTS</b>                   |
| <b>31 LAGERUNG VON LEBENSMITTELN IM KÜHLGERÄT</b><br>.....<br><b>36 EINFRIEREN UND LAGERUNG VON GEFRORENEN LEBENSMITTELN</b><br>36 Einfrieren von Lebensmitteln<br>37 Wichtige Hinweise zum Einfrieren von frischen Lebensmitteln<br>37 Lagerung von industriell gefrorenen Lebensmitteln<br>38 Lagerungszeit von Gefrorenen Lebensmitteln<br>38 Gefriergut Auftauen | <b>LAGERUNG UND EINFRIEREN VON LEBENSMITTELN</b> |
| <b>39 ABTAUEN DES GERÄTS</b><br>.....<br><b>40 REINIGUNG UND PFLEGE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>ABTAUEN UND REINIGUNG DES GERÄTS</b>          |
| <b>41 BESEITIGUNG VON STÖRUNGEN</b><br>.....<br><b>43 INFORMATIONEN ÜBER DIE GERÄUSCHENTWICKLUNG</b>                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>SONSTIGES</b>                                 |

# WICHTIGE HINWEISE

---



## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, sollten Sie sorgfältig die Gebrauchsanleitung, die das Gerät und seine fachgerechte und sichere Bedienung beschreibt, durchlesen. Die Gebrauchsanleitung ist an verschiedene Gerätetypen/Modelle angepasst, deswegen können auch Funktionen und Zubehör beschrieben sein, die Ihr Gerät nicht enthält.

Wir empfehlen Ihnen, die Gebrauchsanleitung aufzubewahren und im Fall einer eventuellen Veräußerung des Geräts dem Käufer übergeben.

Überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Transportschäden. Falls Sie einen Transportschaden feststellen, treten Sie bitte umgehend mit der Verkaufsstelle in Verbindung, bei der Sie das Gerät gekauft haben.

Lassen Sie das Gerät vor dem Anschluss an das Stromnetz mindestens zwei Stunden in aufrechter Position ruhen. Dadurch kann eine durch den Transport hervorgerufene Fehlfunktion des Kühlsystems vermieden werden.



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



Warnung: Brandgefahr / brennbare Materialien

Der Anschluss an das Stromnetz und die Erdung des Geräts sind gemäß den gültigen Normen und Vorschriften auszuführen.

HINWEIS! Verwenden Sie zum Anschließen des Geräts keine elektrischen Verteiler oder tragbare Stromquellen.

Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen vom Stromnetz (ziehen Sie den Stecker des Anschlusskabels aus der Wandsteckdose).

HINWEIS! Bei Beschädigung des Anschlusskabels, darf dieses nur vom Hersteller, seinem autorisierten Kundendienst oder einer entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden, um einen Stromschlag zu vermeiden.

HINWEIS! Vergewissern Sie sich beim Installieren des Geräts, dass das Netzkabel nicht geknickt oder beschädigt wird.

Falls die LED-Beleuchtung nicht funktioniert, rufen Sie bitte den Kundendienst an. Versuchen Sie nicht, die LED-Beleuchtung selbst zu reparieren, weil Sie in Kontakt mit Hochspannung geraten können!

-  HINWEIS! Verwenden Sie im Geräteinneren keine elektrischen Geräte außer denen, die vom Kühl- und Gefriergerätehersteller zugelassen sind.
-  HINWEIS! Verwenden Sie beim Abtauen des Geräts keine mechanischen Hilfsmittel oder andere Methoden außer denen, die vom Hersteller empfohlen sind.
-  HINWEIS! Um Gefahren wegen der Unstabilität des Geräts aus dem Weg zu gehen, muss das Gerät in Einklang mit den Einbauhinweisen eingebaut werden.

## **Gefahr von Erfrierungen**

Geben Sie gefrorene Lebensmittel niemals in den Mund. Vermeiden Sie den Kontakt mit dem Gefriergut, da dies zu Erfrierungen führen kann.

## **Sicherheit von Kindern und empfindlichen Personen**

Diese Geräte dürfen nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit reduzierten körperlichen, wahrnehmungsbezogenen und psychischen Fähigkeiten oder Personen ohne Erfahrung und Kenntnisse des Geräts verwendet werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt und erhalten Anweisungen von der für ihre Gesundheit verantwortlichen Personen.

Beaufsichtigen Sie Kinder, wenn diese das Gerät gebrauchen und achten Sie darauf, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung oder Benutzerwartung darf von Kindern nicht durchgeführt werden, es sei denn sie werden dabei von einem Erwachsenen beaufsichtigt.

Entfernen Sie die Verpackung, die zum Schutz des Geräts bzw. der einzelnen Teile des Geräts während des Transports dient.

Es besteht Verletzungs- bzw. Erstickungsgefahr.

Wenn Sie das gebrauchte Gerät entsorgen möchten, schneiden Sie das Netzkabel ab, nehmen Sie die Gerätetür ab und lassen Sie die Ablagen im Gerät. Dadurch können Sie verhindern, dass sich Kinder im Gerät einschließen.

### **Folgendes gilt nur für die europäischen Märkte**

Dieses Gerät darf von Kindern ab acht Jahren, wie auch von Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder mangelhaften Erfahrungen und Wissen bedient werden, jedoch nur, wenn sie das Gerät unter entsprechender Aufsicht bedienen oder entsprechende Anweisungen über den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren verstanden haben.

Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.

Kinder dürfen ohne Aufsicht von Erwachsenen das Gerät nicht reinigen oder Benutzerwartung am Gerät durchführen.

Kinder im Alter von 3 bis 8 Jahren dürfen Gegenstände in das Kühlgerät stellen oder aus dem Kühlgerät nehmen.

## Hinweis zum Kühlmittel

Das Gerät enthält eine geringe Menge des umweltfreundlichen jedoch brennbaren Gases R600a. Stellen Sie sicher, dass es zu keiner Beschädigung der Teile des Kühlsystems kommt. Ein Ausströmen des Gases ist für die Umwelt nicht gefährlich, kann sich jedoch entzünden oder den Augen schädigen! Falls das Gas ausströmen sollte, lüften Sie den Raum, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und rufen Sie den Kundendienst an!

## WICHTIGE HINWEISE ZUM GEBRAUCH DES GERÄTS

HINWEIS! Das Gerät ist zum Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Umgebungen bestimmt wie z.B.:

- Teeküchen in Verkaufsläden, Büros und in anderen Arbeitsumfeldern,
- Bauernhöfe und Hotels, Motels und andere Unterkünfte,
- Objekte, die Übernachtung mit Frühstück bieten,
- Catering und ähnliche Umgebungen, die nicht zum Einzelhandel gehören.

 HINWEIS! Die Lüftungsöffnungen am Gerät bzw. Einbauelement müssen immer sauber und frei passierbar sein.

Das Gerät darf nicht im Freien verwendet und Regen ausgesetzt werden.

Im Gerät keine explosiven Stoffe (z.B. Spraydosen mit Aerosolen und entzündlichem Treibgas) lagern.

Falls das Gerät über längere Zeit nicht verwendet wird, schalten Sie es durch Betätigung der AUS-Taste ab und unterbrechen Sie die Stromzufuhr. Leeren Sie das Geräteinnere, tauen sie eventuelle Eisschichten ab, reinigen Sie das Gerät und lassen Sie die Gerätetür einen Spalt breit geöffnet.

Bei einem Defekt oder Stromausfall das Gefrierfach nicht öffnen, es sei denn, das Gerät war länger als die auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Stunden (Temperaturanstiegszeit) außer Betrieb. Nach dieser Zeit müssen die gefrorenen Lebensmittel unverzüglich verbraucht oder angemessen gekühlt werden, zum Beispiel durch Umlagerung in einen anderen Gefrierschrank.

## **Technische Angaben**

Das Typenschild mit den Grunddaten des Geräts befindet sich im Geräteinneren. Es enthält Informationen über die Spannung, das Brutto- und Netto-Volumen, die Art und die Menge des Kältemittels sowie Informationen über die Klimaklasse. Falls das Typenschild nicht in Ihrer Sprache ist, überkleben Sie es mit dem entsprechenden beigelegten Etikett.



## UMWELTSCHUTZ

Zum Verpacken unserer Produkte werden nur umweltfreundliche Materialien verwendet, die ohne Gefahr für die Umwelt wiederverwertet, entsorgt oder vernichtet werden können.



### Entsorgung des ausgedienten Geräts

Um die Umwelt zu schonen, übergeben Sie das ausgediente Gerät einem autorisierten Entsorgungsunternehmen für Elektro- und Elektronikaltgeräte.

Vorbereitung:

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- Untersagen Sie Kindern, mit dem Gerät zu spielen.



**HINWEIS!** Achten Sie darauf, dass bei der Aufstellung, beim Reinigen, oder bei der Entsorgung des Geräts die Dämmung bzw. Teile des Kühlsystems nicht beschädigt werden. Dadurch leisten auch Sie einen wertvollen Beitrag zum Umweltschutz.



Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung deutet darauf hin, dass das Produkt nicht als gewöhnlicher Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Bringen Sie Ihr ausgedientes Gerät zu einer Sammelstelle für die Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten.

Durch die fachgerechte Entsorgung des Geräts leisten Sie Ihren Beitrag zur Vermeidung von eventuellen negativen Folgen und Einflüssen auf die Umwelt und die Gesundheit von Mensch und Tier, die im Fall von unsachgemäßer Entsorgung des Geräts entstehen können. Für detaillierte Informationen über die Entsorgung und Wiederverwertung des Produkts wenden Sie sich bitte an die zuständige städtische Stelle für Abfallentsorgung, an das Kommunalunternehmen oder an das Geschäft, in welchem Sie Ihr Gerät gekauft haben.

# TIPPS ZUM ENERGIESPAREN BEI KÜHL- UND GEFRIERGERÄTEN

---

- Stellen Sie das Gerät laut den Hinweisen in der Gebrauchsanleitung auf.
- Öffnen Sie die Tür nicht öfter als notwendig.
- Überprüfen Sie gelegentlich, ob die Luftzirkulation an der Geräterückseite unbehindert ist.
- Lassen Sie undichte oder beschädigte Dichtungen umgehend ersetzen.
- Lebensmittel in verschlossenen Behältern oder entsprechender Verpackung aufbewahren.
- Kühlen Sie die Lebensmittel vor der Einlagerung im Kühlgerät auf Zimmertemperatur.
- Tauen Sie gefrorene Lebensmittel im Kühlraum auf.
- Sie können einige Fächer aus dem Gefriergerät entfernen (wie in der Gebrauchsanleitung beschrieben), um den Gefrierraum optimal auszunutzen.
- Tauen Sie das klassische Gefriergerät ab, wenn sich an den Wänden eine ungefähr 3-5 mm dicke Reifschicht gebildet hat.
- Die Anordnung der Ablagen und der Lebensmittel im Kühlgerät sollte gleichmäßig sein, sodass eine ungestörte Luftzirkulation möglich ist (beachten Sie die in der Gebrauchsanleitung empfohlene Anordnung der Lebensmittel).
- Stellen Sie bei Geräten mit Ventilator sicher, dass die Lüftungsschlitze nicht zugedeckt sind.
- Falls Sie den Ventilator oder den Ionisator nicht benötigen, schalten Sie diese aus, damit nicht zusätzliche Energie verbraucht wird.

# AUFSTELLUNG UND ANSCHLUSS

## AUSWAHL DES AUFSTELLUNGSPLATZES

- Stellen Sie das Gerät in einem trockenen und gut belüfteten Raum auf. Das Gerät funktioniert störungsfrei nur bei den in der Tabelle angeführten Umgebungstemperaturen. Die Klasse ist am Typenschild mit den Gerätedaten angegeben.

| Klasse           | Temperatur          | Relative Luftfeuchtigkeit |
|------------------|---------------------|---------------------------|
| SN (subnormal)   | von +10°C bis +32°C | ≤75%                      |
| N (normal)       | von +16°C bis +32°C |                           |
| ST (subtropisch) | von +16°C bis +38°C |                           |
| T (tropisch)     | von +16°C bis +43°C |                           |

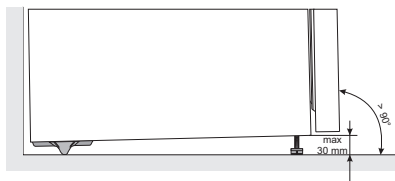


- Stellen Sie Geräte mit der Klimaklasse SN nicht in Räumen auf, in welchen die Temperatur unter 5° C sinkt, da dies zu Funktionsstörungen oder Beschädigung des Geräts führen kann!
- Nach dem Einbau bzw. Aufstellung des Geräts muß der Gerätstecker frei zugänglich sein!
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Geräten auf, die Wärme strahlen wie z.B. Kochherd, Heizkörper, Wassererhitzer u. Ä. und setzen Sie es nicht direkter Sonnenbestrahlung aus. Das Gerät muss mindestens 3 cm von einem Elektro- oder Gasherd bzw. mindestens 30 cm von einem Ölofen oder einem Holzherd entfernt aufgestellt werden. Bei geringerem Abstand ist zu Isolationszwecken eine Wärmedämmplatte zu verwenden.

**Hinweis:** Stellen Sie das Gerät in einem ausreichend großen Raum auf. Auf 8 g Kühlmittel sollte mindestens 1 m<sup>3</sup> Raum zur Verfügung stehen. Die Menge des Kühlmittels im Gerät ist auf dem Typenschild im Geräteinneren angeführt.

- Im Untergestell des Möbelementes, das zum Einbau des integrierten Gerätes bestimmt ist, muß mindestens 200 cm<sup>2</sup> große Öffnung vorhanden sein, damit das Eintreten von Kühlluft ermöglicht wird. Oben am Element tritt die Luft aus, deswegen müssen Sie aufpassen, daß die obere Öffnung des Belüftungskanals frei bleibt. Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann eine Beschädigung des Geräts verursachen.

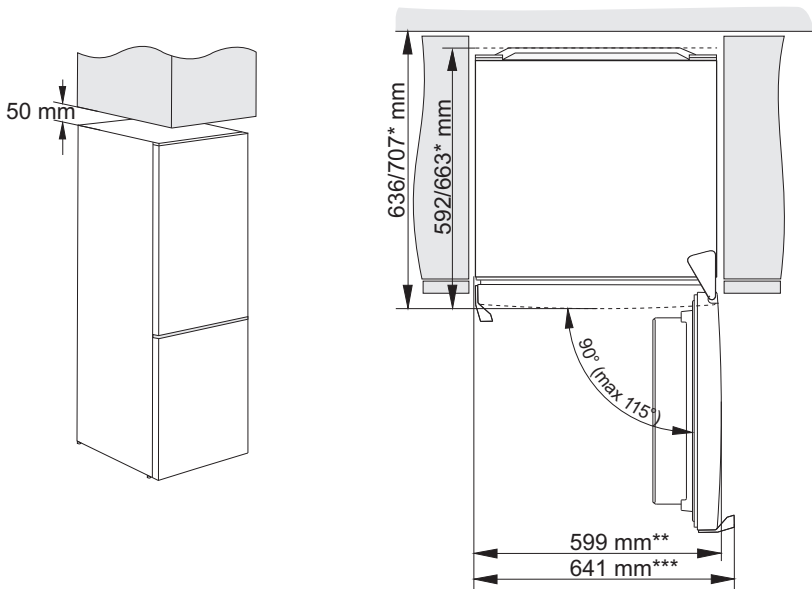
## AUFSTELLUNG DES GERÄTS



Die Aufstellung des Geräts sollte von mindestens zwei Personen durchgeführt werden, um Verletzungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden.

- Das Gerät muss waagrecht stehen oder leicht nach hinten geneigt sein. Es sollte stabil auf einem festen Untergrund stehen. Das Gerät ist an der Vorderseite mit zwei verstellbaren Füßen ausgestattet, mit denen es in die waagrechte Stellung ausgerichtet werden kann. Auf der Rückseite erleichtern die Rollen die Aufstellung des Geräts (nur bei einigen Modellen).
  - Nachdem Sie das Gerät mit den einstellbaren Füßen ausgerichtet haben, stellen Sie noch den zusätzlichen Fuß für eine höhere Stabilität des Geräts ein.
- 
- Zwischen dem Gerät und einem darüber befestigten Küchenschrank sollte ein Abstand von mindestens 5 cm eingehalten werden, um eine ausreichende Kühlung der Kondensatoreinheit zu gewährleisten.
  - Setzen Sie das Gerät nicht direktem Sonnenlicht aus und stellen Sie es nicht in der Nähe von Wärmequellen auf. Wenn dies nicht vermieden werden kann, installieren Sie eine Dämmplatte.

- Das Gerät kann selbständig stehen oder neben ein Küchenelement bzw. an die Wand gestellt werden. Falls Sie das Gerät neben ein Möbelement oder an eine Wand stellen, kann es zu einem höheren Stromverbrauch kommen.
- Zwischen dem Gerät und einem darüber liegenden Küchenelement muss ein Mindestabstand von 50 mm bestehen. Um eine ausreichende Belüftung des Geräts sicherzustellen, muss ein ausreichender Abstand an der Rückseite des Geräts vorhanden sein (siehe Aufstellungsskizze).
- Berücksichtigen Sie bitte, dass ein gewisser Freiraum zum Öffnen der Gerätetür zum Herausnehmen der Ablagefächer notwendig ist (siehe Aufstellungsskizze).

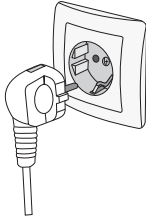


\* modellabhängig

\*\* Modell mit integriertem Handgriff

\*\* Modell mit äußerem Handgriff

## ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ



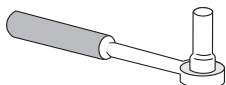
- Schließen Sie das Gerät mit dem eingebauten Netzkabel an das Stromnetz an. Die Steckdose muss über einen geerdeten Schutzkontakt verfügen (Sicherheitssteckdose). Die vorgeschriebene Nennspannung und Frequenz sind auf dem Typenschild mit den Gerätegrunddaten angegeben.
- Der Anschluss an das Stromnetz und die Erdung des Geräts sind gemäß den gültigen Normen und Vorschriften auszuführen. Das Gerät hält kurzfristige Spannungsschwankungen aus, jedoch max. zwischen -6 % und +6 %.

# WECHSEL DES TÜRANSCHLAGS

Die Öffnungsrichtung der Gerätetür kann umgekehrt werden.

Hinweis: Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie den Türanschlag wechseln.

Benötigte Werkzeuge:



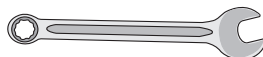
**Steckschlüssel Nr. 8**



**Kreuzschlitz-Schraubendreher**



**Schlitzschraubendreher**

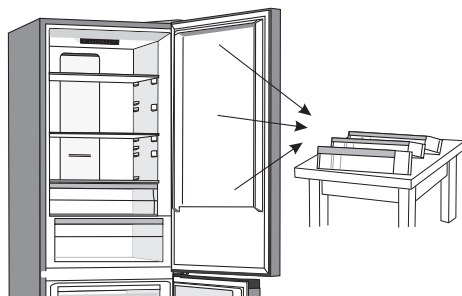


**Maulschlüssel Nr. 8**

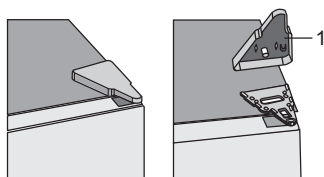
Hinweis:

- Falls das Gerät gekippt werden muss, um Zugang zu Teilen auf der Unterseite des Geräts zu erhalten, bitten Sie eine andere Person um Unterstützung, oder legen Sie das Gerät vorsichtig auf eine weiche Unterlage, um Beschädigungen zu vermeiden. Um den Türanschlag zu wechseln, gehen Sie wie folgt vor.

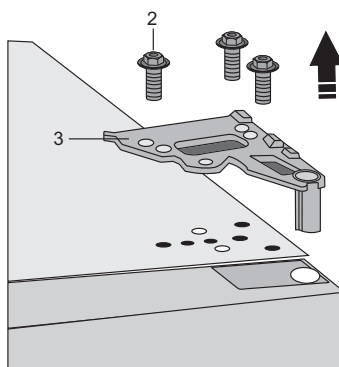
1. Stellen Sie das Gerät aufrecht auf. Öffnen Sie die obere Tür und entfernen Sie die Türablagen (um eine Beschädigung während der Prozedur zu vermeiden). Schließen Sie die Gerätetür.



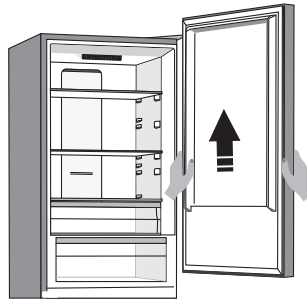
2. Entfernen Sie die obere Scharnierabdeckung (1).



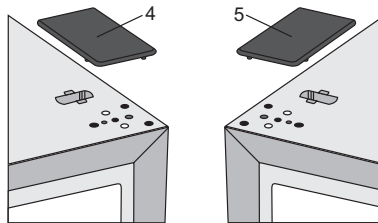
3. Lösen Sie die Schrauben (2) und entfernen Sie das Scharnier (3). Halten Sie die Tür dabei fest, damit sie nicht herunterfällt.



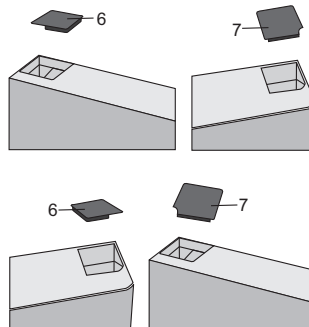
4. Entfernen Sie die obere Tür vom mittleren Scharnier, indem Sie die Tür vorsichtig nach oben anheben. Legen Sie die Gerätetür auf eine weiche Unterlage.



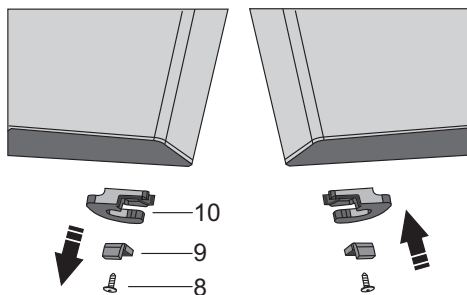
5. Nehmen Sie die (rechte) Abdeckung (4) aus dem Beutel und platzieren Sie sie an der Stelle, von der das obere Scharnier entfernt wurde. Entfernen Sie die Abdeckung von der anderen Seite (5), auf die das Scharnier gesteckt werden soll, und bewahren Sie sie auf.



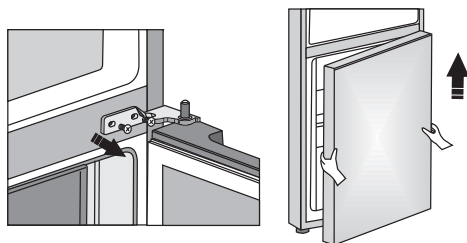
6. Bedieneinheit im Geräteinneren  
Entfernen Sie die Abdeckung (6) von der linken Seite der oberen Tür.  
Entfernen Sie danach die Abdeckung (7) von der rechten Seite der oberen Tür. Platzieren Sie die Abdeckung (7) auf die linke Seite der oberen Tür und die Abdeckung (6) auf die rechte Seite der oberen Tür.



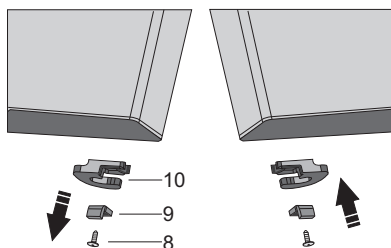
7. Lösen Sie die Schraube (8) und entfernen Sie den Türhalter (10) und den Türanschlag (9). Verwenden Sie dann die Schraube (8), um den im Beutel enthaltenen Türhalter und den Türanschlag (9) zu montieren. Bewahren Sie den Türhalter (10) für den Fall auf, dass Sie ihn später benötigen.



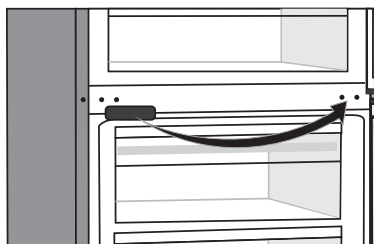
8. Lösen Sie die Schrauben des mittleren Scharniers und entfernen Sie sie. Demontieren Sie danach die untere Tür vom unteren Scharnier.



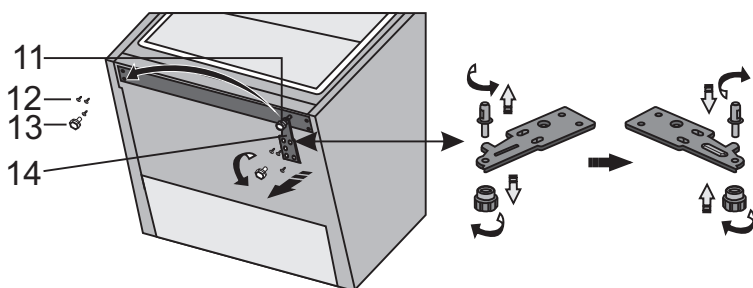
9. Legen Sie die untere Tür auf eine weiche Unterlage. Lösen Sie die Schraube (8) und entfernen Sie den Türhalter (10) und den Türanschlag (9). Verwenden Sie dann die Schraube (8), um den im Beutel enthaltenen Türhalter und Türanschlag (9) zu montieren. Bewahren Sie den Türhalter (10) für den Fall auf, dass Sie ihn später benötigen.



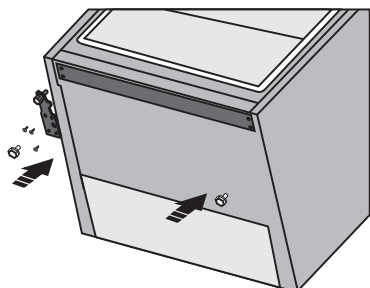
10. Entfernen Sie die mittlere Scharnierabdeckung und stecken Sie sie auf die gegenüberliegende Seite.



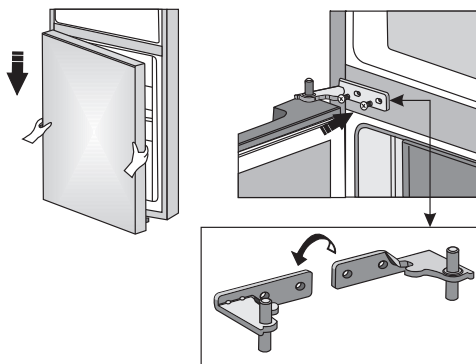
11. Kippen Sie das Gerät nach hinten und entfernen Sie den verstellbaren Fuß (13).
12. Lösen Sie die Schrauben des unteren Scharniers (14). Entfernen Sie den verstellbaren Fuß (13) vom unteren Scharnierstift (11). Schrauben Sie den Stift (11) vom unteren Scharnier ab und schrauben Sie ihn auf die gegenüberliegende Seite des Scharniers.



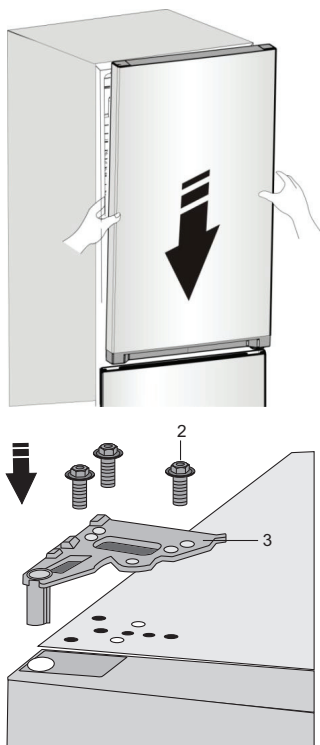
13. Verwenden Sie die Schrauben, um den Fuß von Schritt 11 und das untere Scharnier von Schritt 12 auf der gegenüberliegenden Seite zu befestigen.



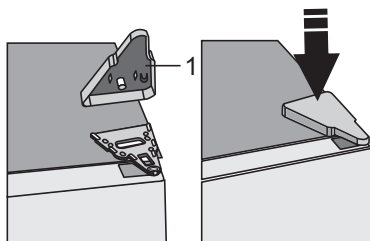
14. Setzen Sie die untere Tür auf das untere Scharnier und halten Sie sie fest. Drehen Sie das mittlere Scharnier um 180°. Bringen Sie die Unterlegscheibe in die richtige Position und stellen Sie die Position des mittleren Scharniers so ein, dass die untere Tür montiert und befestigt werden kann.



15. Bringen Sie die obere Tür in die richtige Position und benutzen Sie die Schrauben (2), um das obere Scharnier (3) zu befestigen. Halten Sie die obere Tür fest, während Sie diese positionieren.

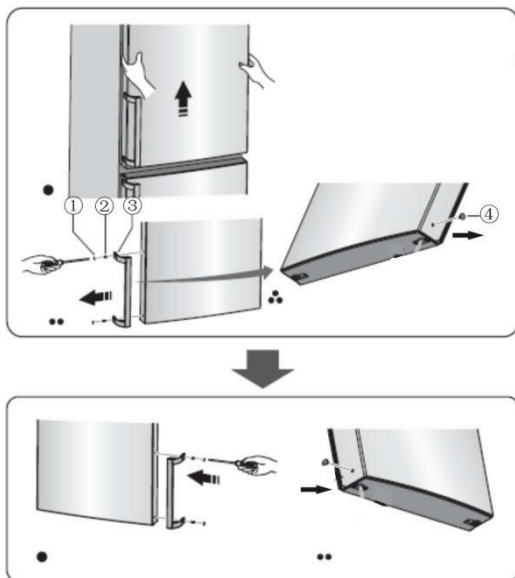


16. Entfernen Sie die obere Scharnierabdeckung (1).



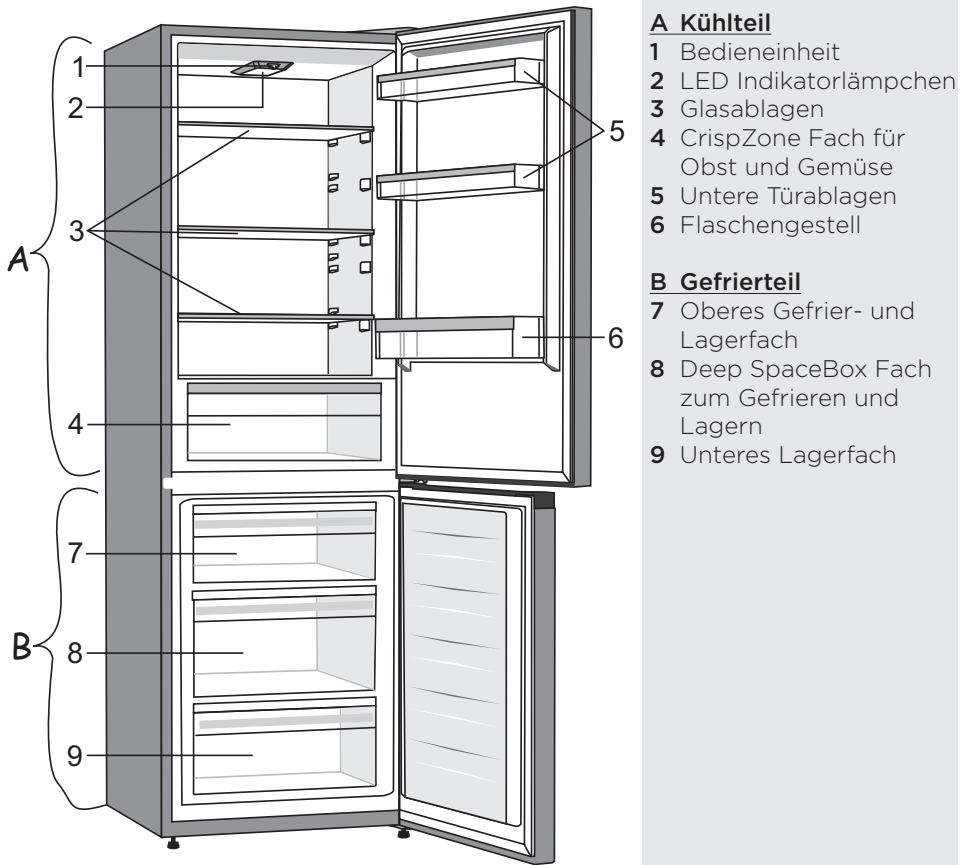
17. Öffnen Sie die Gerätetür und ersetzen Sie die Türablagen; schließen Sie danach die Gerätetür.

Hinweis: Falls Ihr Modell einen Griff hat, montieren Sie ihn auf die gegenüberliegende Seite, indem Sie folgende Anweisungen befolgen. Demontieren Sie die obere Tür und legen Sie sie mit der Panelseite nach oben auf eine weiche Unterlage. Entfernen Sie die Abdeckungen (1) und (4) und lösen Sie die Schrauben (2) wie in der Abbildung gezeigt. Montieren Sie den Griff (3) auf der gegenüberliegenden Seite, ziehen Sie die Schrauben (2) fest und stecken Sie die Abdeckungen (1) und (4) ein.



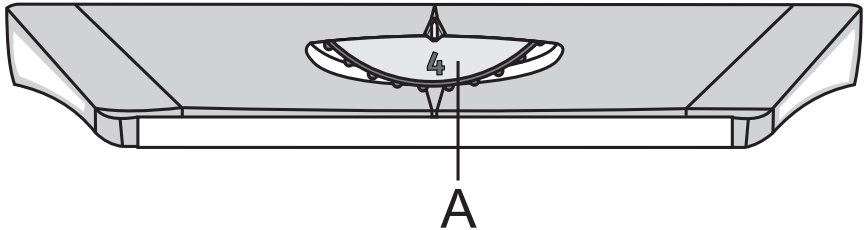
# BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Die Innenausstattung des Geräts kann je nach Modell variieren.



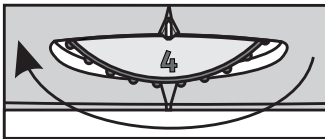
- Die Fächer sind mit einem System ausgestattet, das ein unbeabsichtigtes Herausziehen verhindert. Um ein Fach aus dem Gerät zu entfernen, ziehen Sie es bis zum Anschlag heraus, heben Sie es vorne an und ziehen Sie es vollständig heraus.

# GEBRAUCH DES GERÄTS

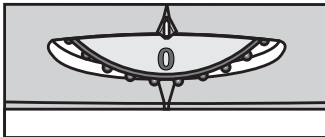


**A** Knebel zum Ein-/Ausschalten des Geräts und zur Temperatureinstellung

## GERÄT EIN-/AUSSCHALTEN



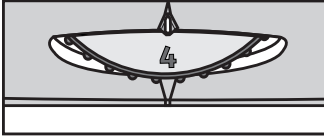
**Um das Gerät einzuschalten,** drehen Sie den Knebel nach links und wählen Sie einen Wert zwischen **1** und **7**.



**Um das Gerät auszuschalten,** drehen Sie den Knebel auf die Position **0** (Achtung: das Gerät steht noch immer unter Strom).

## TEMPERATUR EINSTELLEN

-  • Nach dem Einschalten des Geräts kann es mehrere Stunden dauern, bis die eingestellte Temperatur im Gerät erreicht ist. Stellen Sie keine Lebensmittel in den Kühlschrank, bevor die eingestellte Temperatur erreicht ist.



- Um die gewünschte Temperatur einzustellen, drehen Sie den Knebel **A** nach links oder rechts.
- Eine Änderung der Umgebungstemperatur wirkt sich auf die Temperatur im Gerät aus. Passen Sie die Einstellung mit dem Knebel **A** entsprechend an. Einstellungen näher dem Wert **7** entsprechen niedrigeren Temperaturen (kälter), während Einstellungen näher dem Wert **1** höheren Temperaturen entsprechen (wärmer).

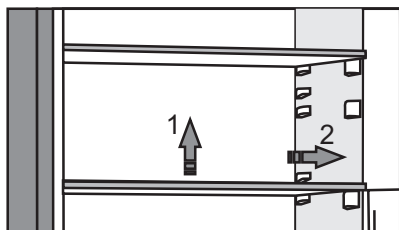
Falls die Temperatur der Umgebung, in der das Gerät aufgestellt ist, niedriger ist als 16°C, empfehlen wir Ihnen, den Temperaturregler **A** auf den Wert **4** einzustellen.

-  • Wenn Sie den Knebel auf die Stufe **7** einstellen, besteht die Möglichkeit, dass die Temperatur im Kühlteil unter 0°C fällt.

# INNENEINRICHTUNG DES GERÄTS

(\* Die Ausstattung des Geräts ist vom Modell abhängig)

## ABLAGE



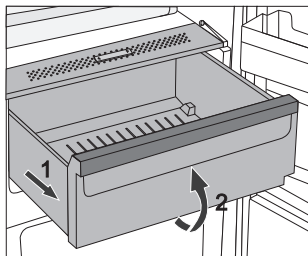
- Sie können leere Ablagen nach Belieben über die Führungen im Kühlschrankinneren verlegen, ohne diese aus dem Kühlschrank nehmen zu müssen. Um die Ablage zu bewegen oder aus dem Kühlschrank zu nehmen, heben Sie sie hinten leicht an, ziehen Sie sie in Ihre Richtung und verlegen Sie sie oder nehmen Sie sie aus dem Gerät heraus.

Lagern Sie schnell verderbliche Lebensmittel an der Rückseite des Innenraums, wo die Temperatur am niedrigsten ist.



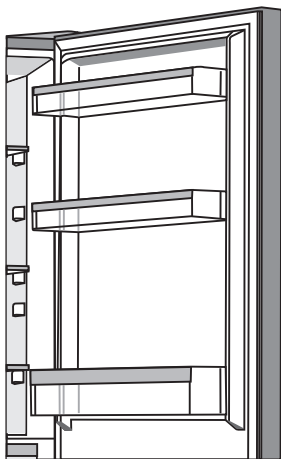
## OBST-/GEMÜSEFACH

- Das Fach am Geräteboden dient zur Lagerung von Obst und Gemüse. Es gewährleistet genügend Feuchtigkeit und bewahrt das Obst/Gemüse vor dem Austrocknen.



- Fach herausziehen:
  - Ziehen Sie das Fach bis zum Anschlag heraus, heben Sie es vorne etwas an, dann können Sie es vollständig herausziehen.

## TÜRABLAGEN



Die Innenseite der Kühlschranktür ist mit Ablagen ausgestattet, in denen Sie Käse, Butter, Eier, Joghurt und andere kleinere Verpackungen wie Tuben, Dosen usw. lagern können.

Sie können die Ablagen wie gewünscht auslegen, indem Sie sie leicht aus den Rillen heben, die sie an Ort und Stelle halten, und sie zur gewünschten Stelle bewegen, wobei Sie darauf achten müssen, dass sie in die Rillen passen.

Die untere Ablage dient zur Aufbewahrung von Flaschen.

Die maximale Belastung jeder Türablage beträgt 5 kg.

# EMPFOHLENE ANORDNUNG DER LEBENSMITTEL IM GERÄTEINNEREN

---

## Kühlzonen im Kühlgerät:

- **oberer Teil:** konservierte Speisen, Brot, Wein, Gebäck, ...
- **mittlerer Teil:** Milchprodukte, zubereitete Lebensmittel, Süßspeisen, Säfte, Bier, Fertiggerichte ...
- **Obst-/Gemüsefach:** frisches Obst, Gemüse, Salate, Wurzelgemüse, Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, tropische Früchte, Sauerkraut, weiße Rübe ...



## Kühlzonen in der Tür des Kühlgeräts:

- **Obere/mittlere Kühlzone in der Tür des Kühlgeräts:** Eier, Butter, Käse ...
- **Untere Kühlzone in der Tür des Kühlgeräts:** Getränke, Dosen, Flaschen ...

**i** **Lagern Sie im Kühlgerät keine** Obstsorten (Bananen, Ananas, Papaya und Zitrusfrüchte) sowie Gemüse (Zucchini, Auberginen, Gurken, Paprika, Tomaten und Kartoffeln), die auf niedrige Temperaturen empfindlich sind.

## Kühlzonen im Gefriergerät:

- Gefrieren, Lagerung von gefrorenen Lebensmitteln (siehe Kapitel Gefrieren und Lagerung von gefrorenen Lebensmitteln).

**i** **Lagern Sie im Gefriergerät keinen** grünen Salat, Eier, Äpfel, Birnen, Trauben, Pfirsiche, Yoghurt, saure Milch, Sauerrahm und Mayonnaise.

# LAGERUNG VON LEBENSMITTELN IM KÜHLGERÄT

## WICHTIGE HINWEISE ZUR LAGERUNG VON LEBENSMITTELN



Die fachgerechte Verwendung des Geräts, die entsprechende Verpackung der Lebensmittel, die Aufrechterhaltung der geeigneten Temperatur, sowie die Einhaltung der Hygiene der Lebensmittel beeinflussen entscheidend die Qualität der Lagerung der Lebensmittel.

Beachten Sie das Haltbarkeitsdatum der Lebensmittel, das auf der Lebensmittelverpackung angegeben ist.

Lebensmittel, die im Kühlgerät gelagert werden, müssen in geschlossenen Behältern bzw. entsprechenden Verpackungen verpackt sein, damit sie keinen Geruch bzw. Feuchtigkeit aufnehmen/abgeben.

Lagern Sie im Kühlgerät keine entzündlichen, flüchtigen und explosiven Stoffe!

Flaschen mit hohem Alkoholgehalt sind dicht verschlossen und in senkrechter Stellung zu lagern.

Einige organische Lösungen, ätherische Öle in Zitronen- und Orangenschalen, Buttersäure u. Ä. können bei längerem Kontakt mit Kunststoffoberflächen oder Dichtungen Beschädigungen und ein vorzeitiges Altern der Materiale hervorrufen.

Unangenehme Gerüche weisen auf Unreinheiten im Gerät bzw. verdorbene Lebensmittel hin (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).

Wenn Sie Ihre Wohnung für längere Zeit verlassen, sollten Sie leicht verderbliche Lebensmittel aus dem Kühlgerät entfernen.

# VORBEUGUNG DER LEBENSMITTELKONTAMINATION

Berücksichtigen Sie bitte die nachstehenden Anweisungen, um eine Kontamination von Lebensmitteln zu vermeiden:

- Bei zu langem Offenhalten der Tür des Kühlgeräts kann die Temperatur im Innenbereich des Geräts erheblich ansteigen.
- Reinigen Sie regelmäßig die Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sowie das zugängliche Drainagesystem.
- Bewahren Sie rohes Fleisch und Fische im Kühlschrank in entsprechenden Behältern auf, damit diese nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Falls das Kühlgerät für längere Zeit leer steht, trennen Sie es vom Stromnetz, tauen Sie ev. Eisablagerungen ab, reinigen Sie und trocknen Sie das Geräteinnere und lassen Sie die Gerätetür offen, um Schimmelbildung im Geräteinneren zu vermeiden.

## LAGERUNG VON LEBENSMITTELN

| LEBENSMITTEL                                                              | Optimale Lagerungstemperatur (°C) | Optimale Feuchtigkeit der Umgebung, in welcher die Lebensmittel gelagert werden (%) | Durchschnittliche Lagerungszeit |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| Schweinefleisch                                                           | -1 bis 4                          | 95                                                                                  | 3 Tage                          |
| Rindfleisch                                                               | 0 bis 4                           | 95                                                                                  | bis 3 Wochen                    |
| Lamm                                                                      | 0 bis 4                           | 95                                                                                  | 14 Tage                         |
| Hühnchen                                                                  | 0 bis 4                           | 95                                                                                  | 3 Tage                          |
| Fisch                                                                     | 0 bis 4                           | 95                                                                                  | 3-10 Tage                       |
| Weichtiere                                                                | 0 bis 4                           | 95                                                                                  | 2 Tage                          |
| Im Vakuum gereiftes Rindfleisch                                           | 1,5                               | 95                                                                                  | 16 Wochen                       |
| Milchprodukte (Yoghurt, Sauerrahm, Butter, Weichkäse, Käseaufstriche,...) | 2 bis 4                           | 95                                                                                  | 7 bis 10 Tage                   |
| Rote Beete                                                                | 0                                 | 95                                                                                  | 3 bis 5 Monate                  |
| Broccoli                                                                  | 0                                 | 95-100                                                                              | 10 bis 14 Tage                  |
| früher Kohl                                                               | 0                                 | 98-100                                                                              | 3 bis 6 Wochen                  |
| reife Mohrrüben                                                           | 0                                 | 98-100                                                                              | 4 bis 5 Monate                  |
| Wintersalat                                                               | 0                                 | 95-100                                                                              | 2 bis 3 Wochen                  |
| Knoblauch                                                                 | 0                                 | 65-70                                                                               | 6 bis 7 Monate                  |
| Kohlrabi                                                                  | 0                                 | 98-100                                                                              | 2 bis 3 Monate                  |
| Rosenkohl                                                                 | 0                                 | 90-95                                                                               | 3 bis 5 Wochen                  |
| Chinakohl                                                                 | 0                                 | 95-100                                                                              | 2 bis 3 Monate                  |
| Später Kohl                                                               | 0                                 | 98-100                                                                              | 3 bis 4 Monate                  |
| Mohrrüben                                                                 | 0                                 | 95-100                                                                              | 2 Wochen                        |
| Blumenkohl                                                                | 0                                 | 95-98                                                                               | 2 bis 4 Wochen                  |
| Zellerknolle                                                              | 0                                 | 98-100                                                                              | 2 bis 3 Monate                  |
| Mangold                                                                   | 0                                 | 95-100                                                                              | 10 bis 14 Tage                  |

| <b>LEBENSMITTEL</b> | <b>Optimale Lagerungstemperatur (°C)</b> | <b>Optimale Feuchtigkeit der Umgebung, in welcher die Lebensmittel gelagert werden (%)</b> | <b>Durchschnittliche Lagerungszeit</b> |
|---------------------|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Chicoree            | 0                                        | 95-100                                                                                     | 2 bis 4 Wochen                         |
| süßer Mais          | 0                                        | 95-98                                                                                      | 5 bis 8 Tage                           |
| Lauch               | 0                                        | 95-100                                                                                     | 2 bis 3 Monate                         |
| Pilze               | 0                                        | 95                                                                                         | 3 bis 4 Tage                           |
| Petersilie          | 0                                        | 95-100                                                                                     | 2 bis 3 Tage                           |
| Pastinak            | 0                                        | 98-100                                                                                     | 4 bis 6 Monate                         |
| Winterrettich       | 0                                        | 95-100                                                                                     | 2 bis 4 Monate                         |
| Meerrettich         | 0                                        | 98-100                                                                                     | 10 bis 12 Monate                       |
| Blumenkohl          | 0 bis 2                                  | 90-95                                                                                      | 2 bis 4 Wochen                         |
| Zwiebeln            | 0 bis 2                                  | 65-70                                                                                      | 6 bis 7 Monate                         |
| Spargel             | 0 bis 2                                  | 95-100                                                                                     | 2 bis 3 Wochen                         |
| Erbsen              | 0 bis 2                                  | 95-98                                                                                      | 1 bis 2 Wochen                         |
| Gemüse, geschnitten | 0 bis 2                                  | 90-95                                                                                      | bis zu 5 Tagen                         |
| Rosenkohl           | 0 bis 2                                  | 90-95                                                                                      | 1 bis 2 Wochen                         |
| Stachelbeeren       | 0 bis 2                                  | 90-95                                                                                      | 3 bis 4 Wochen                         |
| Gurken              | 4 bis 10                                 | 95                                                                                         | 10 bis 14 Tage                         |
| Kartoffeln          | 7 bis 10                                 | 90-95                                                                                      | bis zu 9 Monaten                       |
| Avokado, unreif     | 7 bis 10                                 | 85-95                                                                                      | bis zu 6 Wochen                        |
| Paprika             | 7 bis 10                                 | 90-95                                                                                      | 2 bis 3 Wochen                         |
| Tomaten             | 10 bis 12                                | 85-90                                                                                      | 4 bis 7 Tage                           |
| Bohnen              | < 15                                     | 40-50                                                                                      | 6 bis 10 Monate                        |
| Birnen              | -3                                       | 90-95                                                                                      | 2 bis 7 Monate                         |
| Aprikosen           | -1                                       | 90-95                                                                                      | 1 bis 3 Wochen                         |
| Erdbeeren           | 0                                        | 90-95                                                                                      | 3 bis 7 Tage                           |
| Himbeeren           | 0 bis 2                                  | 90-95                                                                                      | 2 bis 3 Tage                           |
| Johannisbeeren      | 0 bis 2                                  | 90-95                                                                                      | 1 bis 4 Wochen                         |
| Heidelbeeren        | 0 bis 2                                  | 90-95                                                                                      | 14 Tage                                |
| Kirschen            | 0 bis 2                                  | 90-95                                                                                      | 2 bis 3 Wochen                         |

| <b>LEBENSMITTEL</b> | <b>Optimale Lagerungstemperatur (°C)</b> | <b>Optimale Feuchtigkeit der Umgebung, in welcher die Lebensmittel gelagert werden (%)</b> | <b>Durchschnittliche Lagerungszeit</b> |
|---------------------|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Trauben             | 0 bis 2                                  | 85                                                                                         | 2 bis 8 Wochen                         |
| Kivi, reif          | 0 bis 2                                  | 90-95                                                                                      | 1 bis 3 Monate                         |
| Pfirsiche           | 0 bis 2                                  | 90-95                                                                                      | 2 bis 4 Wochen                         |
| Kirschen            | 0 bis 2                                  | 90-95                                                                                      | 2 bis 3 Wochen                         |
| Kivi, unreif        | 0 bis 2                                  | 90-95                                                                                      | 2 bis 6 Monate                         |
| Nektarinen          | 0 bis 2                                  | 90-95                                                                                      | 1 bis 3 Wochen                         |
| Orangen             | 0 bis 2                                  | 90-95                                                                                      | 2 bis 4 Wochen                         |
| Kaki                | 0 bis 2                                  | 90-95                                                                                      | 2 bis 3 Monate                         |
| Pflaumen            | 0 bis 2                                  | 90-95                                                                                      | 2 bis 5 Wochen                         |
| geschnittenes Obst  | 0 bis 2                                  | 90-95                                                                                      | bis zu 10 Tagen                        |
| Äpfel               | 0 bis 4                                  | 90-95                                                                                      | 1 bis 12 Monate                        |
| Melonen             | 4                                        | 90-95                                                                                      | 15 Tage                                |
| Orangen             | 4 bis 7                                  | 90-95                                                                                      | 2 bis 4 Wochen                         |
| Mandarinen          | 5 bis 8                                  | 90-95                                                                                      | 2 bis 4 Wochen                         |
| Mango               | 10 bis 13                                | 85-95                                                                                      | 2 bis 3 Wochen                         |
| Melonen             | 10 bis 13                                | 85-95                                                                                      | 1 bis 2 Wochen                         |
| Ananas              | 10 bis 13                                | 85-95                                                                                      | 2 bis 4 Wochen                         |
| Zitronen            | 11 bis 13                                | 90-95                                                                                      | 2 bis 3 Wochen                         |
| Wassermelonen       | 12 bis 15                                | 85-95                                                                                      | 1 bis 3 Wochen                         |
| reife Bananen       | 13 bis 16                                | 85-95                                                                                      | 3 Tage                                 |
| Grapefruit          | 13 bis 16                                | 90-95                                                                                      | 1 bis 3 Wochen                         |

# EINFRIEREN UND LAGERUNG VON GEFRORENEN LEBENSMITTELN

---

## EINFRIEREN VON LEBENSMITTELN



Die maximale Menge von frischen Lebensmitteln, die Sie auf einmal einfrieren können, ist auf dem Etikett mit den Gerätedaten angegeben. Falls Sie größere Mengen von Lebensmitteln einfrieren möchten, wird die Qualität des Einfrierens sowie die Qualität der bereits eingefrorenen Lebensmittel beeinträchtigt.

- Falls Sie den gesamten nutzbaren Raum des Gefriergeräts nutzen möchten, können Sie alle Fächer herausnehmen. Stellen Sie die Lebensmittel direkt auf die Ablagen und auf den Boden des Gefriergeräts.
- Um die Lebensmittel so schnell wie möglich einzufrieren, stellen Sie sie direkt auf die Ablage.

Legen Sie nach Ablauf dieser Zeit die frischen Lebensmittel in den Gefrierraum.

# WICHTIGE HINWEISE ZUM EINFRIEREN VON FRISCHEN LEBENSMITTELEN



Im Gefriergerät sollten nur Lebensmittel eingefroren werden, die dazu geeignet sind. Die Lebensmittel sollten immer frisch und von guter Qualität sein.

Wählen Sie immer eine für das jeweilige Lebensmittel geeignete Verpackung aus und verpacken Sie es fachgerecht.

Die Verpackung muss luft- und feuchtigkeitsundurchlässig sein, um ein Austrocknen des Inhalts und Vitaminverluste zu verhindern.

Versehen Sie die verpackten Lebensmittel mit einem Etikett mit Angaben über die Art und Menge der Lebensmittel sowie mit dem Datum des Einfrierens.

Es ist wichtig, dass die Lebensmittel so schnell wie möglich einfrieren, deswegen sollten die Packungen so klein wie möglich gehalten werden. Die Lebensmittel vor dem Einfrieren abkühlen.

## LAGERUNG VON INDUSTRIELL GEFRORENEN LEBENSMITTELEN

- Beachten Sie bei der Lagerung von industriell gefrorenen Lebensmitteln die Anweisungen des Herstellers. Auf der Verpackung industriell gefrorener Lebensmittel sind die Lagerungsdauer und die Lagerungstemperatur angegeben.
- Kaufen Sie nur gut verpackte gefrorene Lebensmittel, die mit allen Daten ausgestattet sind und in Gefriertruhen gelagert wurden, die eine Mindesttemperatur von -18°C oder niedriger haben.
- Kaufen Sie keine gefrorenen Lebensmittel, die mit Reif umgeben sind, da diese wahrscheinlich mehrmals aufgetaut worden sind.
- Sichern Sie gefrorene Lebensmittel beim Transport vor dem Auftauen. Ein Temperaturanstieg kann ihre Lagerungszeit verkürzen und ihre Qualität beeinträchtigen.

# LAGERUNGSZEIT VON GEFRORENEN LEBENSMITTELN

## EMPFOHLENE LAGERUNGSZEITEN IM GEFRIERGERÄT

| Lebensmittel                                | Zeit             |
|---------------------------------------------|------------------|
| Obst, Rindfleisch                           | 10 bis 12 Monate |
| Gemüse, Kalbfleisch, Geflügel               | 8 bis 10 Monate  |
| Wildbret                                    | 6 bis 8 Monate   |
| Schweinefleisch                             | 4 bis 6 Monate   |
| Hackfleisch                                 | 4 Monate         |
| Brot, Gebäck, Fertiggerichte, magerer Fisch | 3 Monate         |
| Innereien                                   | 2 Monate         |
| geräucherte Würste, fetter Fisch            | 1 Monat          |

## GEFRIERGUT AUFTAUEN

- Das Auftauen ist ein wichtiger Schritt bei der Lagerung von Tiefkühlkost. Das Gefriergut muss ordnungsgemäß aufgetaut werden.
- Nachfolgend sind einige geeignete Auftaumethoden aufgeführt:
  - im Kühlschrank,
  - in kaltem Wasser,
  - im Mikrowellenherd oder Backofen mit einem geeignete Auftauprogramm.
- Einige Tiefkühlprodukte können ohne vorheriges Auftauen gekocht werden. Dies wird vom Hersteller auf der Verpackung angegeben.
- Verpacken Sie einzufrierende Lebensmittel in kleineren Mengen. Dadurch können die eingefrorenen Lebensmittel schneller auftauen.
- Verbrauchen Sie teilweise oder vollständig aufgetaute Lebensmittel so schnell wie möglich. Bakterien werden in aufgetauten Lebensmitteln schnell reaktiviert und die Lebensmittel verderben schnell. Dies gilt insbesondere für Obst, Gemüse und Fertiggerichte.
- Lebensmittel, die teilweise oder vollständig aufgetaut wurden, sollten Sie nicht erneut einfrieren.

# ABTAUEN DES GERÄTS

---

## AUTOMATISCHES ABTAUEN DES KÜHLGERÄTS

Sie brauchen das Kühlgerät nicht abzutauen, weil das auf der Rückwand gebildete Eis automatisch abgetaut wird.

Die entstandene Eisschicht taut während des Stillstands des Kompressors ab. Das Tauwasser fließt in Form von Tropfen durch die Öffnung in der Rückwand des Geräts in einen Behälter oberhalb des Kompressors, wo es verdampft.

Sorgen Sie dafür, dass die Öffnung in der Rückwand des Kühlgeräts nicht durch Lebensmittel oder Gegenstände zugedeckt ist.

Falls sich an der Rückwand des Kühlgeräts eine übermäßig dicke Eisschicht (3-5 mm) bilden sollte, schalten Sie das Kühlgerät aus und tauen Sie es manuell ab.

## ABTAUEN DES KLASSISCHEN GEFRIERGERÄTS

- Tauen Sie das Gefriergerät ab, wenn sich eine ungefähr 3-5 mm dicke Reif- bzw. Eisschicht gebildet hat.
- Aktivieren Sie 24 Stunden vor dem Abtauen des Geräts die Funktion „Intensivgefrieren“, damit die Lebensmittel zusätzlich abgekühlt werden (siehe Kapitel „Einfrieren von Lebensmitteln“).

Nehmen Sie nach Ablauf dieser Zeit die gefrorenen Lebensmittel aus dem Gefriergerät heraus und bewahren Sie sie vor dem Auftauen.

- Schalten Sie das Gerät ab (siehe Kapitel Bedienung, Ein-/Ausschalten des Geräts) und ziehen Sie den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose.
- Beim Entfernen von Reif oder Eis dürfen keine scharfen Gegenstände oder Messer benutzt werden, weil dadurch das Kühlsystem beschädigt werden könnte.
- Zum schnelleren Abtauen können Sie einen Topf mit heißem Wasser auf die Glasablage stellen.
- Reinigen Sie den Innenraum des Geräts mit einem weichen Tuch und wischen Sie ihn dann trocken (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).

# REINIGUNG UND PFLEGE



**Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen vom Stromnetz** - schalten Sie das Gerät aus (siehe Kapitel Ein-/Ausschalten des Geräts) und ziehen Sie den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose heraus.

- Benutzen Sie zum Reinigen der Oberflächen des Geräts ein weiches Tuch. Grobe bzw. scheuernde Reinigungsmittel, Säuren oder Lösungsmittel sind zum Reinigen des Geräts nicht geeignet, da sie die Oberfläche des Geräts beschädigen!

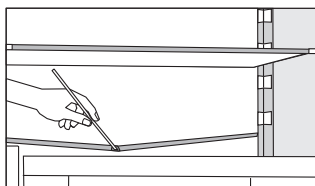
Reinigen Sie die Außenfläche des Geräts mit Wasser und einer milden Seifenlauge. Lackierte Oberflächen und Aluminiumoberflächen mit einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel reinigen. Es dürfen auch leicht alkoholhaltige Reinigungsmittel (z.B. Glasreiniger) verwendet werden. Kunststoffteile dürfen nicht mit alkoholhaltigen Reinigungsmitteln gereinigt werden.



**Reinigen** Sie den Innenraum des Geräts mit lauwarmem Wasser mit etwas Essig.



- Teile des Zubehörs auf keinen Fall in der Geschirrspülmaschine reinigen, da sie dadurch beschädigt werden können!



- Unter der Kühlplatte, die das Geräteinnere kühlt, befinden sich eine Rinne und eine Öffnung, in die das Tauwasser abfließt. Die Rinne und die Öffnung dürfen nicht verstopft sein, deswegen sollten Sie diese öfter untersuchen und nach Bedarf reinigen (z.B. mit einem Kunststoff-Strohhalms).
- 3-5 mm dicke Reif- bzw. Eisablagerungen erhöhen den Stromverbrauch, deswegen müssen Sie diese regelmäßig entfernen. Verwenden Sie zum Entfernen der Eisschicht keine scharfen Gegenstände, Lösungsmittel oder Sprays.
- Schalten Sie das Gerät nach dem Reinigen wieder ein und legen Sie die Lebensmittel hinein.

# BESEITIGUNG VON STÖRUNGEN

| Störung:                                                            | Ursache bzw. Beseitigung der Störung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Das Gerät funktioniert nach dem Anschluss an das Stromnetz nicht:   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfen Sie, ob in der Steckdose Spannung vorhanden ist und ob das Gerät eingeschaltet ist.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Das Kühlsystem arbeitet schon seit längerer Zeit ununterbrochen:    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zu hohe Umgebungstemperatur.</li> <li>• Zu häufiges Öffnen bzw. zu lange geöffnete Gerätetür.</li> <li>• Schlecht geschlossene Tür (Fremdkörper zwischen der Tür und dem Türrahmen, hängende Tür, überprüfen Sie die Dichtung).</li> <li>• Einlagerung einer zu großen Menge von frischen Lebensmitteln.</li> </ul>                                                                                                                                                                          |
| Übermäßige Eisablagerung an der Rückwand im Geräteinneren entsteht: | <ul style="list-style-type: none"> <li>• wenn die Gerätetür häufig geöffnet wird bzw. zu lange offen gelassen wird;</li> <li>• wenn warme Speisen im Kühlgerät gelagert werden;</li> <li>• wenn Lebensmittel oder Behälter die Rückwand des Kühlgeräts berühren;</li> <li>• wenn die Gerätetür nicht gut dichtet;</li> <li>• Falls die Dichtung verschmutzt oder beschädigt ist, reinigen Sie sie oder lassen Sie sie austauschen.</li> </ul>                                                                                         |
| Eis- oder Reifbildung im Gefrierteil:                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Gefrierteil wurde schon längere Zeit bzw. wurde nicht regelmäßig abgetaut. Tauen Sie den Gefrierteil ab und entfernen Sie das Eis.</li> <li>• Die Gerätetür wurde nicht ordnungsgemäß geschlossen.</li> <li>• Die Tür hat eine mangelhafte Dichtung (die Dichtung ist verschmutzt, die Tür ist nicht richtig ausgerichtet, die Dichtung ist beschädigt usw.).</li> </ul>                                                                                                                 |
| Tauwasser auf der Ablage oberhalb des Faches:                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Das ist eine vorübergehende Erscheinung, die im Fall von hohen Umgebungstemperaturen und Feuchtigkeit im Raum nicht gänzlich vermieden werden kann. Diese Erscheinung verschwindet von selbst, wenn sich die Temperaturen normalisieren. Wir empfehlen Ihnen, die Fächer öfter zu reinigen und das Kondenswasser wegzuwischen.</li> <li>• Öffnen Sie den Feuchtigkeitsregulator.</li> <li>• Bewahren Sie Lebensmittel in Beuteln oder anderen Behältnissen, die gut dichten, auf.</li> </ul> |

| <b>Störung:</b>                          | <b>Ursache bzw. Beseitigung der Störung</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tröpfchen an der Rückwand des Kühlteils. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dies ist normal. Der Kühlteil wird automatisch abgetaut, was dazu führt, dass Wassertropfen durch eine Öffnung in der Rückwand des Kühlteils in eine Wanne oberhalb der Kompressoreinheit fließen, aus der das Wasser dann verdunstet.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Wasser fließt aus dem Kühlgerät:         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Abflussöffnung für Tauwasser ist verstopft bzw. tropft das Tauwasser an der Sammelrinne vorbei.</li> <li>• Reinigen Sie die verstopfte Abflussöffnung mit einem Kunststoff-Strohalm.</li> <li>• Tauen Sie zu dicke Eisschichten manuell ab (siehe Kapitel „Abtauen des Geräts“).</li> </ul>                                                                                                                                                                                                       |
| Erschwertes Öffnen der Gerätetür:        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Falls Sie die gerade oder vor kurzem geschlossene Tür des Gefriergeräts erneut öffnen möchten, kann es passieren, dass das Öffnen der Tür erschwert ist. Beim Öffnen der Tür entweicht nämlich etwas kalte Luft aus dem Gerät, die durch die warme Luft aus der Umgebung ersetzt wird. Beim Abkühlen der Luft entsteht Unterdruck, was die Ursache für das erschwerte Öffnen der Tür ist. Nach einigen Minuten normalisiert sich der Zustand und die Tür lässt sich wieder mühelos öffnen.</li> </ul> |
| Die Geräteseiten sind warm.              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Das ist normal. In den Geräteseiten sind Rohre installiert, die sich während des Betriebs des Geräts leicht erwärmen.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Die LED-Beleuchtung funktioniert nicht:  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Falls die LED-Beleuchtung nicht funktioniert, rufen Sie den Kundendienst an.</li> <li>• Versuchen Sie nicht, die LED-Beleuchtung selbst zu reparieren, weil Sie in Kontakt mit Hochspannung geraten können!</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                |

Wenn keine der obigen Ursachen zutrifft und Sie die Störung nicht selbst beheben können, treten Sie mit dem nächstgelegenen Kundendienst in Verbindung und geben Sie ihm die Daten (Gerätetyp, Modell, Seriennummer) vom Typenschild bekannt, das sich im Geräteinneren befindet.

# INFORMATIONEN ÜBER DIE GERÄUSCHENTWICKLUNG

---

Das Kühlen in Kühl-/Gefriergeräten wird durch ein Kühlsystem mit einem Kompressor (einige Geräte besitzen auch einen Ventilator) bewerkstelligt, der einen gewissen Lärm verursacht. Die Geräuschintensität ist vom Aufstellungsort sowie vom fachgerechten Gebrauch und vom Alter des Geräts abhängig.

- Nach der Inbetriebnahme des Geräts kann der Betrieb des Kompressors (Fließgeräusch) bzw. das Strömen der Kühlflüssigkeit etwas lauter sein. Das ist kein Zeichen für eine Störung und übt keinen Einfluss auf die Lebensdauer des Geräts aus. Nach einer gewissen Betriebszeit werden die Geräusche etwas leiser.
- Manchmal sind während des Betriebs ungewöhnliche oder lautere Geräusche hörbar, die für das Gerät unüblich sind und oft die Folge einer unzutreffenden Aufstellung sind:
  - Das Gerät muss gerade und stabil auf einer festen Unterlage stehen.
  - Das Gerät darf die Wand oder die benachbarten Elemente nicht berühren.
  - Überprüfen Sie, ob sich die Inneneinrichtung des Geräts auf ihrem Platz befindet, bzw. ob eventuell Dosen, Flaschen oder andere Behälter Geräusche verursachen, weil sie einander berühren.
- Aufgrund der größeren Beanspruchungen des Kühlsystems bei häufigem Öffnen der Gerätetür, bei zu lange geöffneter Gerätetür, Einlagerung von größeren Mengen von Gefriergut, Verwendung der Funktion Intensivgefrieren oder Intensivkühlen, kann das Betriebsgeräusch des Geräts vorübergehend lauter werden.

WIR BEHALTEN UNS DAS RECHT ZU ÄNDERUNGEN VOR, DIE AUF DIE FUNKTION DES GERÄTS KEINEN EINFLUSS AUSÜBEN.

COMBI FS600-20 ESS



de (03-20)