

Küppersbusch Vertriebsgesellschaft mbH
Postfach 10 01 32
45801 Gelsenkirchen
Hausanschrift:
Küppersbuschstr. 16
45883 Gelsenkirchen
Telefon: (02 09) 4 01-0
Teletex: 20 931 810
Telefax: (0209) 4 01-3 03

Küppersbusch
ALLE FEINSTE KÜCHENTECHNIK

Gebrauchs- und Montageanleitung

Instructions for installation and use

Instructions de montage et d'emploi

Wichtig: Unbedingt lesen und aufbewahren!

Important: Read these instructions carefully and then store them in a safe place

Important: Lire attentivement et ranger soigneusement ce mode d'emploi

Integrierte Kühl-Gefriergerät

Integrated Fridge -Freezers

Réfrigérateur - Congélateurs à intégrer

Modell: IKEF 308-5Z3

GB

F

p.: 15-27

28-39

Küppersbusch Vertriebsgesellschaft mbH
Postfach 10 01 32
45801 Gelsenkirchen
Hausanschrift:
Küppersbuschstr. 16
45883 Gelsenkirchen
Telefon: (02 09) 4 01-0
Teletex: 20 931 810
Telefax: (0209) 4 01-3 03

Küppersbusch
ALLE FEINSTE KÜCHENTECHNIK

WARNUNGEN UND WICHTIGE HINWEISE

Es ist sehr wichtig, daß diese Bedienungsanleitung mit dem betreffenden Gerät aufbewahrt wird. Sollte dieses Gerät verkauft bzw. einer anderen Person gegeben werden, so ist es nötig, die Anleitung beizufügen, damit der neue Besitzer über den Betrieb des Gerätes bzw. die entsprechenden Warnungen.

Sollte dieses Gerät mit Magnet-Türverschluß als Ersatz für ein altes Gerät dienen, das noch mit einem Schnappschloß ausgerüstet ist, so machen Sie bitte dieses Schloß unbrauchbar, bevor Sie das Gerät beiseite stellen oder zum Müll geben. Sie verhindern damit, daß spielende Kinder sich selbst einsperren und damit in Lebensgefahr kommen.

Diese Warnungen wurden zu Ihrem bzw. dem Schutz anderer erarbeitet. Wir bitten Sie daher, diese aufmerksam zu lesen, bevor das Gerät in Betrieb genommen wird.

Sicherheit

- Dieses Gerät wurde hergestellt, um von Erwachsenen benutzt zu werden. Es ist unbedingt darauf zu achten, daß Kinder es nicht anfassen oder es als Spielzeug verwenden.
- Es ist gefährlich, die Eigenschaften dieses Gerätes zu ändern.
- Vor der inneren bzw. äußeren Reinigung des Gerätes sowie beim Auswechseln der Glühlampe (bei damit ausgestatteten Geräten) das Gerät spannungslos machen.
- Eis aus dem Gefrier- bzw. Frosterfach nicht sofort essen, es könnte Kälte-Brandwunden verursachen.
- Dieses Gerät ist schwer. Beim Versetzen bitte darauf achten!
- Beachten Sie, daß während der Bewegung des Gerätes der Kältemittelkreislauf nicht beschädigt wird.
- Das Gerät darf nicht in unmittelbarer Nähe von Heizkörpern oder Gasherden aufgestellt werden.
- Ein Standort mit direkter Sonneneinstrahlung sollte vermieden werden.
- Eine ausreichende Luftzirkulation an der Geräterückseite muß gewährleistet sein. Jegliche Beschädigung des Kühlkreislaufes ist zu vermeiden.
- NUR FÜR GEFRIERSCHRÄNKE (Einbaugeräte ausgenommen): ein optimaler Aufstellungsort ist der Keller.
- Keine Elektrogeräte (z.B. Eismaschinen) in das Gerät stellen, mit Ausnahme von jenen Geräten, die vom Hersteller genehmigt wurden.

Störungen - Kundendienst

- Sollte die Installation des Gerätes eine Änderung der elektrischen Hausinstallation verlangen, so darf diese nur von Elektro-Fachkräften durchgeführt werden.

- Eventuelle Reparaturen dürfen nur von einem ELPRO-Kundendienst oder sonstigen autorisierten Stellen durchgeführt werden.
- Es ist wichtig, daß nur Original-Ersatzteile verwendet werden.
- Dieses Gerät enthält im Kältekreislauf Kohlenwasserstoff. Aus diesem Grund darf die Wartung und das Nachfüllen ausschließlich von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Benutzen Sie nie Metallgegenstände um das Gerät zu reinigen, da es beschädigt werden könnte.
- Tritt eine Störung oder ein Defekt ein, versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Elektrogeräte dürfen nur von Elektro-Fachkräften repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können. Wenden Sie sich bitte an die nächste ELPRO-Kundendienststelle.

Aufstellung

- Sich vergewissern, daß das Gerät nach der Installation nicht auf dem Netzkabel steht.
Wichtig: Beschädigte Versorgungskabel müssen durch ein Spezialkabel bzw. einen Spezialsatz ersetzt werden, die beim Hersteller oder den Kundendienst erhältlich sind.
- Während das Gerät in Betrieb ist, werden der Verflüssiger und der Kompressor, die sich auf der Rückseite des Gerätes befinden, heiß. Es ist darauf zu achten, daß die Luft um das Gerät frei zirkulieren kann, damit die Wärme abgeführt werden kann. Eine ungenügende Luftzirkulation kann einen unregelmässigen Betrieb bzw. Schäden am Gerät verursachen. Achten Sie auf die Installationsanweisungen.
- Teile, die heiß werden (z.B. Kompressorgehäuse, Verflüssiger und zugehörige Rohre), sollen nicht frei zugänglich sein. Wo es auch immer möglich ist, soll das Gerät mit der Rückseite gegen eine Wand gestellt werden.
- Während des Transports kann es vorkommen, daß das im Motorkompressor enthaltene Öl in den

ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Si l'appareil marche mal, il faut contrôler:

- si la fiche est bien branchée à la prise de courant et si l'interrupteur est éteint;
- s'il n'y a pas de panne de courant;
- si les commandes sont bien dans la bonne position;
- s'il y a des traces d'eau au fond du compartiment et si l'orifice d'écoulement de l'eau de dégivrage est bouché (voir chapitre "Dégivrage").

INSTALLATION

Emplacement

Placez de préférence votre appareil loin d'une source de chaleur (chauffage, cuisson ou rayons solaires trop intenses).

Pour l'encastrement rapportez-vous aux instructions relatives ci-jointes.

Branchement électrique

Contrôlez, avant de brancher l'appareil, que le voltage et la fréquence indiqués sur la plaque signalétique correspondent à ceux de votre réseau.

Tolérance admise: $\pm 6\%$.

Pour l'adaptation de l'appareil à des voltages différents, l'adjonction d'un autotransformateur d'une puissance adéquate est indispensable.

Il faut absolument brancher l'appareil à une prise de terre qui marche.

C'est pour cela que la prise du câble d'alimentation est munie d'un contact prévu exprès. Si la prise de

Une fois que tous ces contrôles ont été effectués, si l'anomalie de fonctionnement continue, adressez-vous au Service Après-Vente le plus proche.

Pour que l'intervention soit plus rapide, au moment de l'appel, il vaut mieux indiquer le code du modèle et le numéro d'immatriculation, qui se trouvent sur le certificat de garantie ou sur la plaque d'immatriculation placée à l'intérieur de l'appareil, à gauche et en bas.

courant du réseau domestique n'est pas branchée à la terre, branchez l'appareil à une prise de terre à part, conformément aux normes en vigueur, en vous adressant à un technicien spécialisé.

Le fabricant décline toute responsabilité, si cette norme de prévention des accidents n'est pas respectée.

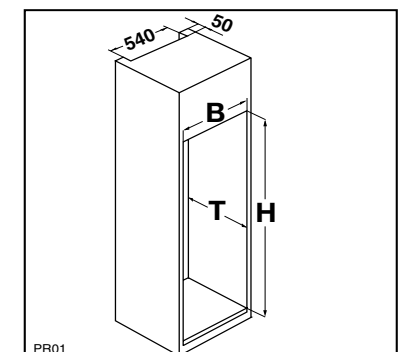
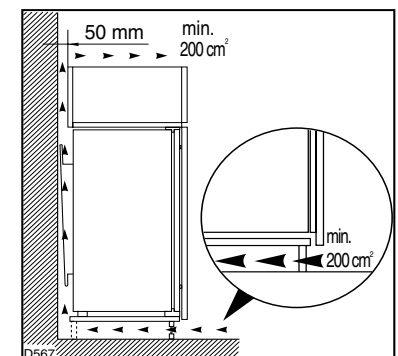
 Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes:

- 87/308 CEE du 2.6.87 concernant la suppression des interférences radio-électriques

- 73/23 CEE 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives;

- 89/336 CEE 03/05/89 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives.

Important: L'appareil doit pouvoir être débranché du secteur ; il est donc nécessaire que la fiche reste accessible une fois que l'installation est terminée.



Instructions pour l'encastrement

Dimensions de la niche

Hauteur 1780mm

Profondeur 550 mm

Breite 560 mm

Pour des raisons de sécurité, la ventilation doit être prévue comme indiqué dans le Fig.

Attention: veillez à ne pas obstruer les ouvertures de ventilation.

Il est également nécessaire que la niche soit équipée d'un conduit d'aération ayant les mesures suivantes:

Profondeur 50 mm

Largeur 540 mm

Nettoyage

N'utilisez jamais d'objets métalliques pour nettoyer l'appareil; vous risquez de l'endommager.

Nettoyez périodiquement l'intérieur de votre appareil avec de l'eau tiède et du bicarbonate de soude. Rincez et séchez soigneusement.

Dépoussiérez le condenseur situé à l'arrière de l'appareil à l'aide d'une brosse ou d'un aspirateur. Une accumulation de poussière risquerait de diminuer le rendement de l'appareil.

Compartiment 0°C

- Les plaques de couverture sur les tiroirs du compartiment 0°C peuvent être retirées pour procéder au nettoyage. Pour assurer un fonctionnement parfait du compartiment 0°C, la plaque de couverture doit être remise dans sa position originale après le nettoyage.

Dégivrage

Le dégivrage du compartiment réfrigérateur s'effectue automatiquement, à chaque arrêt du compresseur. L'eau de dégivrage est évacuée dans un bac situé à l'arrière de l'appareil où elle s'évapore.

Nous recommandons de nettoyer périodiquement l'orifice d'écoulement de l'eau de dégivrage se trouvant dans la partie centrale de la gouttière du compartiment réfrigérateur afin d'éviter que l'eau, en débordant, ne coule sur les denrées stockées dans la cuve. Utilisez à cet effet le bâtonnet se trouvant dans l'orifice.

Dans le congélateur, par contre, il faut éliminer le givre à chaque fois qu'il y a une couche épaisse qui s'est formée (de 4 mm environ), en se servant de la spatule en plastique qui est livrée avec l'appareil. Pendant que l'on effectue cette opération, il n'est pas nécessaire de couper le courant ou d'enlever les denrées qui se trouvent dans le compartiment.

Pour effectuer un dégivrage complet procédez de la manière suivante:

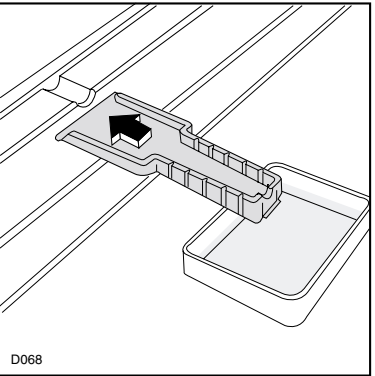
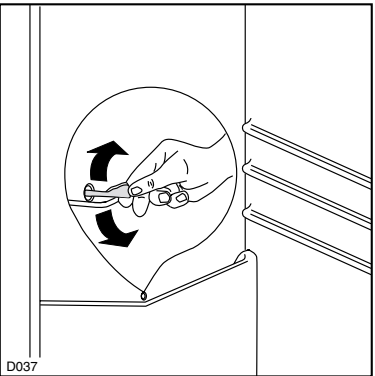
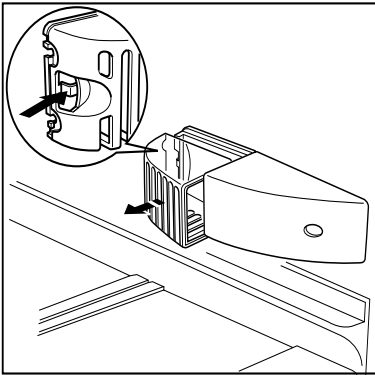
1. tournez le bouton du thermostat sur la position «O» ou débranchez l'appareil;
2. enveloppez les denrées dans plusieurs feuilles de papier journal et conservez-les dans un endroit frais;
3. maintenez la porte ouverte; utilisez la spatule comme gouttière et placez-la dans la partie centrale, en bas, de l'appareil, placez au-dessous une cuvette pour recevoir l'eau de dégivrage.
4. épongez et séchez soigneusement les parois et le fond; conservez la spatule pour toute utilisation future;0
5. ramenez le bouton du thermostat sur la position désirée ou rebranchez l'appareil.

Changement de l'ampoule

Appuyez sur l'enclichetage arrière et en même temps retirez le couvercle dans le sens de la flèche.



Remplacez-la par un modèle semblable (La puissance maximale est indiquée sur le diffuseur).



6. Après 2-3 heures de fonctionnement l'appareil est à nouveau prêt à la con-servation des produits surgelés.



Important:

Pour cette opération n'utilisez jamais d'objet métallique qui risquerait de détériorer l'appareil.

N'utilisez jamais de dispositifs mécaniques ou autres moyens artificiels pour accélérer le dégivrage, à part ceux préconisés.

L'élévation de température des denrées congelées peut diminuer leur durée de conservation.

Kältekreislauf abläuft. Man sollte mindestens 2 Std. warten, bevor das Gerät in Betrieb genommen wird, damit das Öl in den Kompressor zurückströmen

Gebrauch

- Die Haushaltskühl- und Gefriergeräte sind nur zur Einlagerung bzw. zum Einfrieren von Nahrungsmitteln bestimmt.
- Die beste Leistung erzielt man bei Raumtemperaturen von +18°C bis +43°C (Klasse T); +18°C bis +38°C (Klasse ST); +16°C bis +32°C (Klasse N); +10°C bis +32°C (Klasse SN); die Geräteklasse ist auf dem Typschild angegeben.

Zu beachten: Wird dieses Gerätes bei anderen Umgebungstemperaturen betrieben als den in der entsprechenden Klimaklasse angegebenen Werten, sind folgende Hinweise zu beachten: sinkt die Umgebungstemperatur unter den angegebenen Mindestwert ab, könnte die Lagertemperatur im Gefrierabteil nicht mehr garantiert sein; es wird daher empfohlen, die eingelagerten Lebensmittel so rasch als möglich zu verbrauchen.

- Einaufgetautes Produkt darf nicht wieder eingefroren werden.
- Für das Aufbewahren bzw. das Einfrieren der Lebensmittel sind die Anweisungen des Herstellers zu befolgen.

HINWEISE ZUR VERPACKUNGSENTSORGUNG

Verpackungen und Packhilfsmittel unserer Elektro-Großgeräte sind mit Ausnahme von Holzwerkstoffen recyclingfähig und sollen grundsätzlich der Wiederverwertung zugeführt werden.

Wir empfehlen Ihnen:

- Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen sollten in die entsprechenden Sammelbehälter gegeben werden.
- Kunststoffverpackungsteile sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden. Solange solche in Ihrem Wohngebiet noch nicht vorhanden sind, können Sie diese Materialien zum Hausmüll geben.

Als Packhilfsmittel sind bei uns nur recyclingfähige

- In allen Kühl- und Gefriergeräten bedecken sich im Laufe der Zeit alle kälteführenden Teile mit einer Reif bzw. Eissicht. Diese Schicht wird je nach Modell automatisch oder mit der Hand abgetaut.
- Die Reifsicht niemals mit Metallgegenständen abkratzen, das Gerät könnte beschädigt werden. Dazu nur den mitgelieferten Plastischaber verwenden.
- Zum Lösen der festgefrorenen Eisschalen keine scharfkantigen oder spitzn Gegenstände benutzen.
- Es sollten keine kohlenensäurehaltigen Getränke in das Gefrier- bzw. Frosterfach eingestellt werden, sie könnten platzen.



Umweltnormen

Dieses Gerät enthält im Kühlkreislauf und in der Isolierung kein ozonschädigendes Gas. Das Gerät darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Eine Beschädigung des Kältemittelkreislaufs, insbesondere des Wärmetauschers auf der Rückseite des Gerätes, muß verhindert werden. Auskunft über Abholtermine oder Sammelplätze gibt die örtliche Gemeindeverwaltung an. Die in diesem Gerät verwendeten und mit dem Symbol gekennzeichneten Materialien,sind recyclingfähig.

Kunststoffe zugelassen, z.B.:

In den Beispielen steht



PE für Polyäthylen** 02 = ^ PE-HD; 04 = ^ PE-LD

PP für Polypropylen

PS für Polystyrol

BESTANDTEILE AUS PLASTIK

Zur einfacheren Entsorgung und/oder Recycling ist ein Großteil der Materialien dieses Gerätes gekennzeichnet, um ihre Identifizierung zu ermöglichen.

INHALT

Warnungen und wichtige Hinweise2

Hinweise zur Verpackungsentorgung3

Gebrauch - Reinigung - Bedienungsblende - Tasten zur Temperatureinstellung - Temperaturanzeige4

Gebrauch - Inbetriebnahme - Temperaturregelung - Richtig kühlen5

Transportsicherungen - Höhenverstellbare Abstellregale - Höhenverstellung der Innentürablagen6

0°C Kaltraum -Feuchte einstellen6

0°C Kaltraum-Ausstattung - Schubladen7

Richtwerte für die Lagerdauer für frische Lebensmittel8

Gebrauch - Bedienungsblende - Tasten zur Temperatureinstellung - Temperaturanzeige - Super-Frost-Taste ...9

Gebrauch - Taste ALARM AUS - Inbetriebnahme - Temperaturregelung - Einfrieren von frischen10

Lebensmitteln - Aufbewahrung der Tiefkühlkost - Eiswürfelbereitung -Auftauen -10

Tips - Tips für das Kühlen - Tips für das Einfrieren - Tips für Tiefkühlkost11

Wartung - Regelmäßige Reinigung - Stillstandzeiten - Innenbeleuchtung - Abtauen12

Störungen - Installation - Aufstellung - Elektrischer Anschluß13

Installation - Nischenmaße14

GEBRAUCH

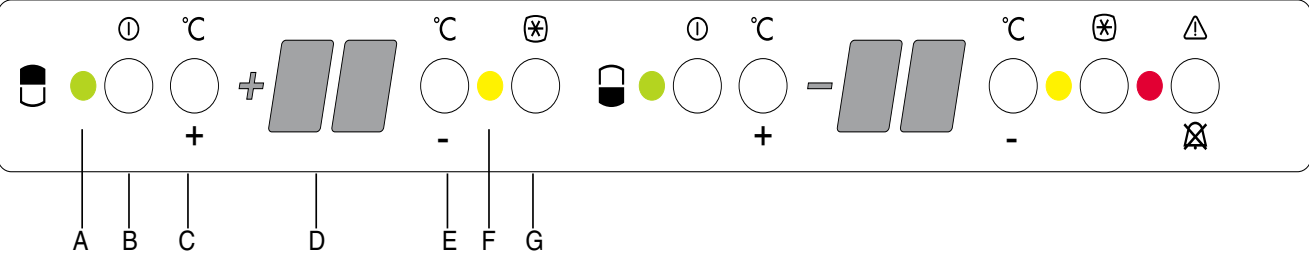
Reinigung der Innenteile

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, beseitigen Sie den typischen «Neugeruch» am besten durch Auswaschen der Innenteile mit lauwarmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel Sorgfältig nachtrocknen.



Bitte keine Reinigungs- bzw. Scheuermittel verwenden, die das Gerät beschädigen könnten.

Bedienungsblende Kühlraum



- A. Netzkontrollanzeige (grün)
- B. EIN/AUS Taste
- C. Taste zur Temperatureinstellung (wärmer)
- D. Temperaturanzeige
- E. Taste zur Temperatureinstellung (kälter)
- F. Schnellkühlenanzeige (gelb)
- G. Schnellkühlen Taste

Tasten zur Temperatureinstellung

Die Temperatur im Kühlraum kann zwischen +2 °C und +8°C gewählt werden.

Durch Druck auf eine der Tasten zur Temperatureinstellung (C oder E) wird die Temperaturanzeige vom Anzeigemodus (Temperaturanzeige leuchtet) auf den Eingabemodus (Temperaturanzeige blinkt) umgeschaltet. Mit jedem weiteren Druck auf eine der Tasten C oder E wird die gewünschte Gefrierraum-Temperatur um 1°C verstellt.

Möchten Sie die eingestellte Temperatur erhöhen, müssen Sie die Taste (C) drücken. Um die eingestellte Temperatur zu vermindern, müssen Sie die Taste (E) drücken. Nach der Eingabe blinkt die Anzeige noch einige Sekunden und zeigt danach wieder die aktuelle Innentemperatur des Gefrierraumes an.

Die eingestellte Temperatur muß innerhalb 24 Stunden erreicht werden.

Temperaturanzeige

Im Normalbetrieb wird im Display die mittlere Temperatur des Kühlraumes angezeigt.

Achtung:

Zu häufiges Öffnen oder zu langes Offenhalten der Türe kann zu Temperaturschwankungen führen. Abweichungen können auch durch eine zu große Menge an neu eingelagerten warmen Lebensmitteln verursacht werden.

CONSEILS

Conseils pour la réfrigération

Le compartiment réfrigérant est doté d’un ventilateur. Le ventilateur refroidit rapidement les aliments et garantit une répartition optimale de la température entre le réfrigérateur et le compartiment “Natura fresh” 0°C.

Où placer les denrées?

Viandes (de toutes sortes): enveloppez-la dans des sachets en plastique et placez-la sur la tablette en verre au-dessus du(des) bac(s) à légumes.

La période de conservation est de 1 à 2 jours au maximum.

Aliments cuits, plats froids, etc.: placez-les, bien couverts, sur une clayette.

Fruits et légumes: bac(s) à légumes (une fois nettoyés).

Beurre et fromage: enveloppez-les soigneusement dans des feuilles d’aluminium ou de polyéthylène et mettez-les dans les casiers appropriés.

Lait en bouteille: à placer dans l’un des balconnets de la contreporte.

Bananes, pommes de terre, oignon et ail ne doivent pas être placés dans le réfrigérateur, s’ils ne sont pas conditionnés.

d’aluminium ou de polythène, en éliminant les bulles d’air et en fermant bien les paquets;

- évitez de placer des produits à congeler en contact avec des denrées déjà entreposées, pour éviter d’en élever la température;
- les aliments maigres se conservent mieux et plus longtemps que les gras; le sel réduit la durée de conservation;
- ne consommez pas les bâtonnets glacés toute de suite après les avoir sortis du congélateur. La température très basse à laquelle ils se trouvent peut provoquer des brûlures;
- indiquez sur chaque paquet la date de congélation, afin de pouvoir contrôler le temps d’entreposage;
- sur la contreporte ou sur la fiche (lorsqu’il y en a une), il y a des dessins d’animaux et de denrées alimentaires auxquels correspondent des mois (en chiffres), indiquant le temps de conservation à partir du moment de la congélation;
- **ne placez ni bouteilles ni boîtes de boissons gazeuses dans le congélateur, car elles pourraient éclater.**

Conseils pour la congélation

Règles à respecter pour la congélation:

- **le pouvoir max. de congélation par 24 heures figure sur la plaque signalétique;**
- le processus de congélation prend 24 heures. Il vaut mieux ne pas ajouter d’autres aliments à congeler pendant ce laps de temps;
- les produits destinés à la congélation doivent être frais, bien nettoyés et d’excellente qualité;
- préparez de petites portions, de façon à faciliter la congélation et à permettre de ne décongeler que la quantité nécessaire;
- enveloppez les denrées dans du papier

Conseils pour la surgélation

Comment utiliser ce compartiment au mieux:

- vérifiez que les aliments aient bien été conservés en magasin;
- assurez-vous que le transport, du moment de l’achat jusqu’à celui de la mise en place dans le compartiment, dure le moins longtemps possible;
- évitez d’ouvrir trop souvent la porte et ne la laissez ouverte que le temps nécessaire.
- Il convient de faire très attention, car les aliments dégelés, ne peuvent être recongelés.
- Ne dépassez jamais la date limite d’utilisation généralement marquée sur les paquets.

ENTRETIEN



Débranchez l’appareil avant toute opération.

Attention: Cet appareil contient des hydrocarbures dans son circuit de réfrigérant; l’entretien et la recharge ne doivent donc être effectués que par du personnel autorisé.

Arrêt prolongé

Lorsque l’appareil doit rester à l’arrêt pendant un certain temps, prenez les précautions suivantes:

débranchez la prise de courant;

videz l’appareil;

dégivrez-le et nettoyez-le à fond;

laissez les portes entrouvertes pour faire circuler de l’air, de façon à éviter les mauvaises odeurs.

M. Témoin fonction Coolmatic

N. Touche fonction Coolmatic

Pour congeler des aliments frais, il est nécessaire d'activer la fonction Frostmatic.

Pour cela appuyer sur la touche (N). Le témoin (M) doit ensuite s'allumer.

Pour arrêter la fonction de congélation rapide, appuyer à nouveau sur la touche (N), différemment la fonction se désactive ensuite automatiquement. Après désactivation de la fonction Frostmatic le témoin (M) doit s'éteindre.



Quand utiliser la fonction Frostmatic:

environ 6 heures avant	introduction de petites quantités d'aliments frais (5 kg environ)
environ 24 heures avant	introduction de la quantité maximum d'aliments frais (voir plaque matricule)
inutile après	introduction de produits surgelés
inutile après	introduction de petites quantités d'aliments frais (jusqu'à 2 kg)

O. Témoin d'alarme

P. Touche de désactivation alarme

Une élévation anormale de la température du congélateur (par exemple en cas de coupure de courant) est indiquée par le clignotement du témoin (O) et par un signal sonore.

Une fois rétablies les conditions normales de fonctionnement, le signal sonore s'arrête alors que le témoin d'alarme continue de clignoter.

En appuyant sur la touche (P), s'affiche sur l'indicateur (K) pendant quelques secondes la température maximum atteinte à l'intérieur du congélateur.

Mise en service et réglage de la température

Raccorder l'appareil à une prise de courant. Appuyer sur la touche (I) pour mettre en marche le congélateur. Le congélateur est programmé sur une température de -18°C. Cette température est atteinte au bout de quelques heures.

Dès que le congélateur est allumé, l'indicateur (K) affiche la température interne. Le témoin d'alarme (O) se met à clignoter et le signal sonore se déclenche.

Appuyer sur la touche (P) de désactivation d'alarme.

Le signal sonore s'arrête alors que le témoin d'alarme (O) continue de clignoter jusqu'à ce que soit atteinte la température programmée.

Congélation

Le compartiment congélateur porte le sigle normalisé 4 étoiles Il vous permet de congeler des denrées fraîches et de conserver des produits surgelés et congelés, d'un mois à un an, suivant la nature du produit.

Pour congeler les aliments frais appuyez sur la fonction Super Frost au moins 24 heures avant l'introduction des denrées .

Positionnez les aliments à congeler sur le compartiment supérieur

Conservation des produits surgelés

A la première mise en fonctionnement ou après un arrêt prolongé faites fonctionner l'appareil pendant deux heures au moins, avec le bouton du thermostat sur la position de froid maximum. Ramenez ensuite le thermostat sur une position moyenne.



En cas de coupure de courant abstenez-vous d'ouvrir la porte. Si l'interruption est de courte durée (jusqu'à 6-8 heures) et si le congélateur est rempli, il n'y a aucun risque d'altération pour les aliments. En cas contraire vous devrez consommer les aliments le plus rapidement possible (une augmentation de la température peut réduire remarquablement la durée de conservation des aliments).

Décongélation

Avant d'être utilisés, les aliments congelés ou surgelés doivent être décongelés dans le réfrigérateur ou à température ambiante, selon le temps dont on dispose pour cette opération.

S'il s'agit de produits minces ou divisés, placez-les directement à cuire: dans ce cas le temps de cuisson sera plus long.

Glaçons

L'appareil est équipé d'un ou de plusieurs bacs à glace pour faire des glaçons. Il faut remplir ces bacs d'eau potable et les placer dans le congélateur.

N'employez pas d'objet métallique pour décoller les bacs à glace.

Schnellkühlen -Taste

Mit der Schnellkühlen-Funktion schalten Sie das Kühlabteil auf die höchste Kühlleistung. Es empfiehlt sich besonders, wenn Sie große Mengen von Lebensmitteln, Getränke oder Speisen schnellstmöglich abkühlen möchten. Durch Drücken der Taste (G) schaltet man die Schnellkühlen-Funktion ein. Die gelbe Anzeige (F) leuchtet.

Die Kühltemperatur sinkt auf +2°C ab. Die Schnellgefrier-Funktion schaltet sich nach 6 Stunden automatisch ab.

Inbetriebnahme und Temperaturregelung

- Netzstecker in die Steckdose stecken. EIN/AUS Taste (B) drücken. Die grüne Lampe (A) leuchtet auf.
- Der Kühlschrank ist auf die eine Kühlraumtemperatur von +5°C eingestellt. Diese Temperatur wird erst nach ein paar Stunden erreicht.
- Beim Einschalten des Kühlschranks erscheint auf der Temperaturanzeige (D) die momentane Innentemperatur.

Transportsicherungen

Ihr Gerät ist mit Transportsicherung versehen, die die Ablage während des Transportes sichern.

Entfernen Sie diese wie folgt: die Transportsicherungen zunächst entlang der Glasplattenkante so weit wie möglich nach vorne ziehen, Glasplatte hinten hochheben, in Pfeilrichtung ziehen bis sich das Glas löst und die Sicherungen entfernen.

Höhenverstellbare Abstellregale

Der Abstand zwischen den verschiedenen Abstellregalen kann je nach Wunsch geändert werden. Dazu die Regale herausnehmen und auf das gewünschte Niveau einsetzen.

Zum besseren Raumnutzung können die vorderen Halbteile auf die rückwärtigen hinaufgelegt werden.

Höhenverstellung der Innentürablagen

Zur Einlagerung von Lebensmittel-Packungen verschiedener Größe, sind die Abstellregale der Innentür höhenverstellbar.

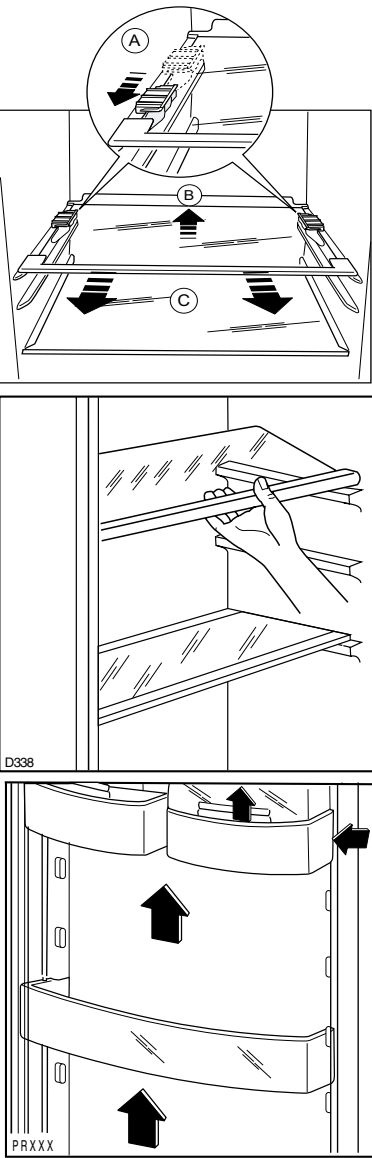
Hierzu wie folgt vorgehen:

das Abstellregal stufenweise in Pfeilrichtung drücken bis es frei wird; dann in der gewünschten Höhe wieder anbringen.

Hinweise zum richtigen Kühlen von Lebensmitteln und Getränken

Um die besten Leistungen des Kühlschranks zu erreichen, beachten Sie bitte folgendes:

- Keine warmen Speisen oder dampfenden Flüssigkeiten in den Kühlschrank einstellen.
- Geruchverbreitende Lebensmittel müssen abgedeckt oder eingewickelt werden.
- Die Lebensmittel müssen so eingelagert werden, daß die Kälte um sie frei zirkulieren kann.

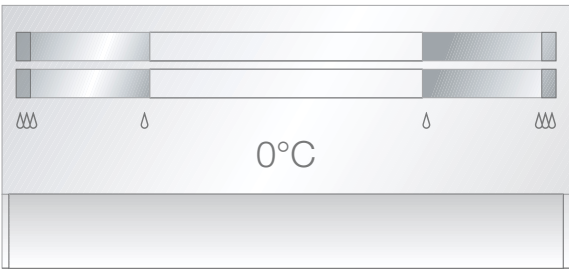


0°C Kaltraum

- Im 0°C Kaltraum wird die Temperatur automatisch geregelt. Sie bleibt konstant nahe 0°C, eine Einstellung ist nicht erforderlich.
- Die Lagertemperatur konstant nahe 0°C und die relative Luftfeuchtigkeit zwischen 45 und 90 % ermöglichen für die verschiedenen Lebensmittel optimale Bedingungen.
- Im 0°C Kaltraum können deshalb verschiedene frische Lebensmittel bis zu 3 mal länger bei besserer Qualität im Vergleich zur Lagerung im normalen Kühlfach gelagert werden. Dadurch erweitert sich Ihre Vorratshaltung für frische Lebensmittel. Geschmack, Frischegrad, Genuss- und Nährwerte (Vitamine und Mineralstoffe) bleiben in hohem Maße erhalten. Ein Gewichtsverlust von Gemüse und Obst verringert sich. Die Ernährung kann ernährungsphysiologisch hochwertiger erfolgen.
- Der 0°C Kaltraum ist auch für das langsame Auftauen von Lebensmitteln geeignet. In diesem Fall sind die aufgetauten Lebensmittel bis zu zwei Tage im longfresh 0°C Kaltraum haltbar.
- Die stabilen Kälteschubladen sind kippgesichert und in Endstellung arretiert. Zum Herausnehmen ziehen Sie die Schubladen bis zur Arretierung heraus, kippen sie nach oben und ziehen sie nach vorn heraus.

Feuchte einstellen

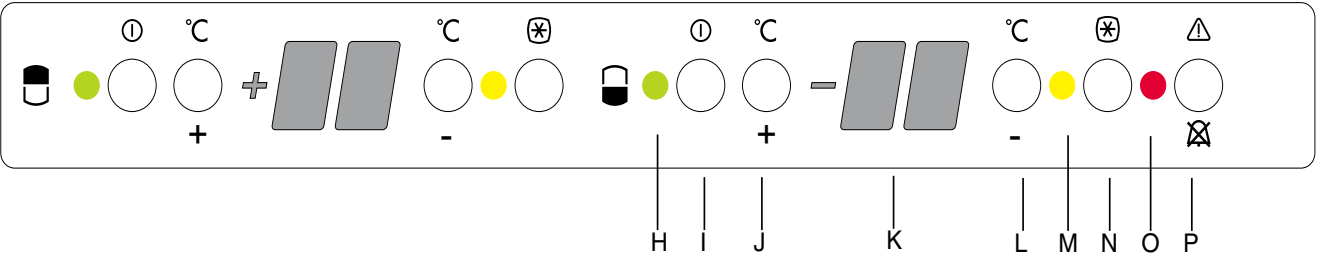
- Die beiden Schubladen können entsprechend den gewünschten Lagerbedingungen jede unabhängig von einander mit niedrigerer oder höherer Luftfeuchtigkeit genutzt werden.



Die Einstellung erfolgt für jede Schublade getrennt durch Betätigung der Schieber in der Schubladenfront.

- **„Trocken“:** niedrige relative Luftfeuchtigkeit von weniger als 50%.
Eine niedrige relative Luftfeuchtigkeit wird erreicht wenn beide Schieber in die Position geschoben werden und die Luftschlitze vollständig geöffnet sind.
- **„Feucht“:** hohe relative Luftfeuchtigkeit von bis zu 90%.
Eine relative Luftfeuchtigkeit von bis zu 90% wird abhängig von der Beladung erreicht wenn beide Schieber in die Position geschoben werden und die Luftschlitze vollständig geschlossen sind.

Panneau de contrôle du congélateur



- H. Témoin ALLUMÉ/ÉTEINT
- I. Touche ALLUMÉ/ÉTEINT du congélateur
- J. Touche de réglage de la température (augmenter)
- K. Indicateur de température du congélateur
- L. Touche de réglage de la température (abaisser)
- M. Témoin fonction Frostmatic
- N. Touche fonction Frostmatic
- O. Témoin d'alarme
- P. Touche de désactivation alarme

H. Témoin ALLUMÉ/ÉTEINT

I. Touche ALLUMÉ/ÉTEINT

ALLUMÉ: appuyer sur la touche (I), le témoin (H) doit s'allumer.
ÉTEINT: maintenir enfoncée la touche (I) jusqu'à ce que le témoin (H) et l'indicateur de température s'éteignent.

J - L. Touches de réglage de la température

La température peut être réglée sur une plage comprise entre -15°C et -24°C.
En appuyant sur la touche (J ou L), la température programmée clignote sur l'indicateur (K). La modification du réglage de température est possible uniquement alors que l'indicateur clignote. Pour obtenir une température plus élevée, appuyer sur la touche (J), pour obtenir une température plus basse

appuyer sur la touche (L). L'indicateur affiche pendant quelques secondes la température programmée et affiche ensuite à nouveau la température interne du congélateur.
La température programmée est atteinte dans les 24 heures.



Attention !
Durant la phase de stabilisation après la première mise en service, il est possible que la température affichée ne corresponde pas à la température programmée, la température affichée pouvant en l'occurrence être inférieure à la température programmée.

K. Indicateur de température

Durant le fonctionnement normal est affichée la température moyenne de la partie congélateur.



Attention!
Un écart entre la température affichée et la température programmée est normal, en particulier lorsque:
- la température programmée a été modifiée depuis peu,
- la porte du congélateur est restée ouverte pendant un certain temps,
- des aliments chauds ont été placés dans le congélateur.
Des écarts de 5°C à l'intérieur du congélateur sont normaux.

Délais de conservation des aliments frais dans le compartiment 0°C

Type d'aliment	Régulation de l'humidité de l'air	Délais de conservation
Oignon	“sec”	jusqu'à 5 mois
Beurre	“sec”	jusqu'à 1 mois
Charcuteries en grands morceaux	“sec”	jusqu'à 10 jours
Bœuf, gibier, charcuterie, volaille	“sec”	jusqu'à 7 jours
Jus de tomate	“sec”	jusqu'à 4 jours
Poisson, moules, viande cuite	“sec”	jusqu'à 3 jours
Fruits de mer cuits	“sec”	jusqu'à 2 jours
Salade, légumes		
Carottes, herbes, petits choux de Bruxelles, céleri	“humide”	jusqu'à 1 mois
Artichauts, chou-fleur, chicorée, laitue iceberg, endive, valériane, laitue, poireau, chicorée	“humide”	jusqu'à 21 jours
Brocolis, chou chinois, navette, chou, radis	“humide”	jusqu'à 14 jours
Chou frisé, pois, chou rave	“humide”	jusqu'à 10 jours
Petits oignons, radis, asperges, épinards	“humide”	jusqu'à 7 jours
Fruits (*)		
Poires, dattes (fraîches), fraises, pêches (*)	“humide”	jusqu'à 1 mois
Pommes (non sensibles au froid), coings	“humide”	jusqu'à 20 jours
Prunes (*), rhubarbe, groseilles vertes	“humide”	jusqu'à 21 jours
Abricots, cerises	“humide”	jusqu'à 14 jours
Prunes, raisin	“humide”	jusqu'à 10 jours
Mûres, groseilles	“humide”	jusqu'à 8 jours
Figues (fraîches)	“humide”	jusqu'à 7 jours
Myrtilles, framboises	“humide”	jusqu'à 5 jours

(*) Plus le fruit est mûr, plus le délai de conservation est limité.

Ne pas conserver dans le compartiment 0°C les aliments suivants :

- fruits sensibles au froid, qui devraient être conservés à température ambiante ou de cave, tels que les ananas, les bananes, les

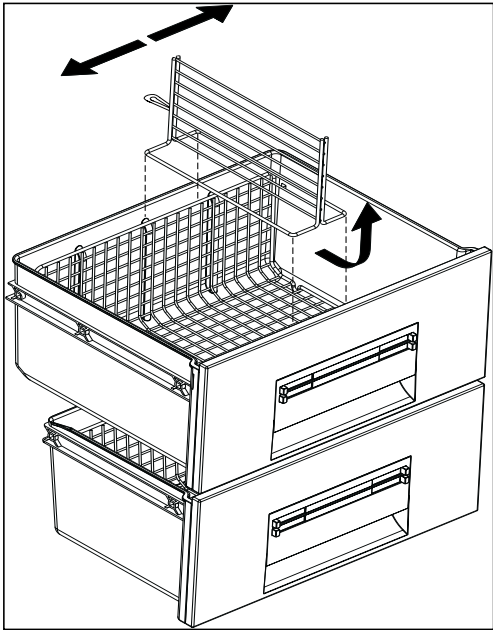
pamplemousses, les melons, les mangues, les papayes, les oranges, les citrons, les kiwis.

- Les types d'aliments non cités devraient être conservés dans le compartiment réfrigérant (par exemple, tous les types de fromages, la charcuterie, etc.).

0°C Kaltraum Ausstattung

Schubladen

- Die Gitterfächer im Inneren der Schublade sorgen für eine einwandfreie Lüftung. Diese werden für eine optimale Erhaltung der Lebensmittel sorgen.



- Die obere Schublade ist zusätzlich mit einer herausnehmbaren Trennwand ausgestattet.
- Die Trennwand kann entsprechend Ihren individuellen Anforderungen in verschiedenen Positionen eingebracht werden. Hiermit können verschiedene Lebensmittel übersichtlich und getrennt gelagert werden. Die Lagerbedingungen sind in beiden Teilbereichen gleich. Mit der Trennwand ist es nicht möglich, die Schublade in eine trockene und feuchte Zone aufzuteilen.
- Zur Reinigung des oberen Schubfachs kann die Trennwand entfernt werden.

Note: wenn grosse Menge von Lebensmitteln in dem 0°C Kaltraum gelagert werden sollen, ist es möglich, den unteren Schublade zu entfernen.

i Tipps

- Achten Sie beim Einkaufen auf die Frische der Lebensmittel. Qualität und Frischegrad sind entscheidend für die Lagerdauer.
- Lebensmittel insbesondere grüner Salat immer abgedeckt oder verpackt lagern um Austrocknung und Geruchs- oder Geschmacksübertragung auf anderes Kühlgut zu vermeiden.
- Tierische Lebensmittel immer verpackt und trocken lagern.
- Beachten Sie, dass eiweißreichere Lebensmittel schneller verderben. So verderben z.B. Schalen- und Krustentiere schneller als Fisch und Fisch wiederum schneller als Fleisch. Durch Lagerung im 0°C Fach kann auch bei diesen Lebensmitteln die Lagerdauer ohne qualitative Einbußen bis zum 3-fachen verlängert werden.
- Alle Lebensmittel, die in den 0 °C-Fächern gelagert werden, sollten ca. 15-30 Minuten vor dem Verzehr aus den Schubladen genommen werden, vor allem Obst und Gemüse, das ohne weiteren Garprozess verzehrt wird. Bei Raumtemperatur entfalten sich Aroma und Geschmack, und der Genusswert erhöht sich.
- Eine hohe Luftfeuchtigkeit in den Schubladen ist abhängig von dem Feuchtegehalt der eingelegten Lebensmittel wie Salat, Gemüse oder Obst und von der Häufigkeit des Türöffnens.
- Der 0°C Kaltraum ist auch für das langsame Auftauen von Lebensmitteln geeignet. In diesem Fall sind die aufgetauten Lebensmittel bis zu zwei Tage im 0°C Kaltraum haltbar.

Nicht in 0°C Kaltraum gehören:

- kälteempfindliche Südfrüchte und Obst, die bei Keller- oder Raumtemperatur gelagert werden, wie Ananas, Bananen, Grapefruit, Melonen, Mango, Papaya, Orangen, Zitronen, Kiwi.

Richtwerte für die Lagerdauer für frische Lebensmittel

Lebensmittel	Bei Lagerung	Lagerdauer
Zwiebeln	“trocken”	bis 5 Monate
Butter	“trocken”	bis 1 Monat
Schweinefleisch in größeren Portionen	“trocken”	bis 10 Tage
Rindfleisch, Wild, Schweinefleisch kleingeschnitten, Geflügel	“trocken”	bis 7 Tage
Tomatensauce	“trocken”	bis 4 Tage
Fisch, Schalentiere, Krustentiere, Gekochte Fleischprodukte	“trocken”	bis 3 Tage
Gekochte Fischprodukte	“trocken”	bis 2 Tage
Salate, Gemüse		
Karotten, Küchenkräuter, Rosenkohl, Sellerie	“feucht”	bis 1 Monat
Artischocken, Blumenkohl, Chicoree, Eisbergsalat, Endiviensalat, Feldsalat, Kopfsalat, Lauch, Radicchiosalat	“feucht”	bis 21 Tage
Brokkoli, Chinakohl, Grünkohl, Kohlkopf, Radieschen, Wirsing	“feucht”	bis 14 Tage
Erbsen, Kohlrabi	“feucht”	bis 10 Tage
Lauchzwiebeln, Rettich, Spargel, Spinat	“feucht”	bis 7 Tage
Obst (*)		
Birnen, Datteln (frisch), Erdbeeren, Pfirsiche (*)	“feucht”	bis 1 Monat
Äpfel (kälteunempfindlich), Quitten	“feucht”	bis 20 Tage
Pflaumen (*), Rhabarber, Stachelbeeren	“feucht”	bis 21 Tage
Aprikosen, Kirschen	“feucht”	bis 14 Tage
Zwetschgen, Trauben	“feucht”	bis 10 Tage
Brombeeren, Johannisbeeren	“feucht”	bis 8 Tage
Feigen (frisch)	“feucht”	bis 7 Tage
Heidelbeeren, Himbeeren	“feucht”	bis 5 Tage

(*) Je reifer die Früchten sind, desto kürzer ist ihre Haltbarkeit.

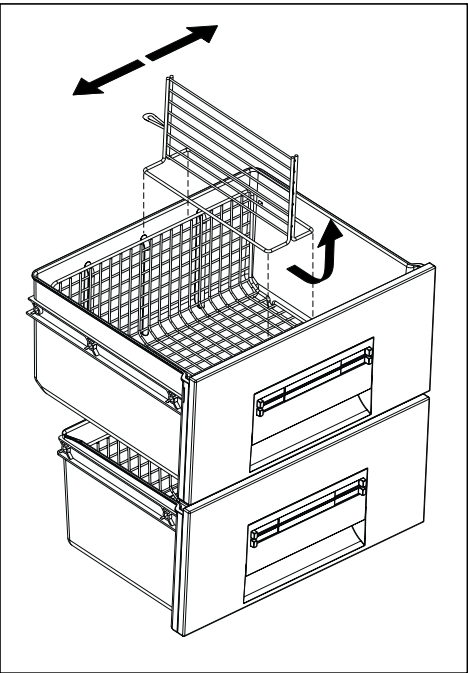
Torten mit Sahne und andere Konditoreiprodukte lassen sich im 0°C Kaltraum optimal 2 oder 3 Tage aufbewahren.

Die nicht oben genannten Lebensmittel sind im normalen Kühlfach aufzubewahren (z.B. alle Sorten Käse, Aufschnitte, usw.).

Compartiment 0°C - Equipment intérieur

Tiroirs

- Les clayettes en fil à l'intérieur des tiroirs permettent que l'air circule librement et par conséquent une meilleure conservation des aliments.



- Le tiroir supérieur est équipé d'une cloison amovible.
- Sur la base des exigences individuelles, la cloison peut être placée dans différentes positions. Il sera ainsi possible de conserver séparément et de manière bien ordonnée différents aliments. Les conditions de conservation sont identiques dans les deux sections. En utilisant la cloison, il n'est pas possible de subdiviser le logement en deux compartiments, humide et sec.
- Le tiroir supérieur a été conçu pour en permettre le nettoyage après avoir retiré la cloison.

i Conseils

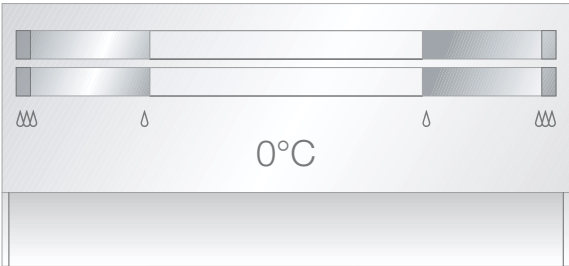
- Il faut faire attention au degré de fraîcheur des aliments, en particulier à leur date de péremption. La qualité et la fraîcheur ont une influence sur les délais de conservation.
 - Les aliments, en particulier la salade, doivent être conservés bien couverts ou emballés, pour faire en sorte qu'ils ne sèchent pas et que leurs goûts et leurs odeurs demeurent inchangés.
 - Conserver toujours les aliments d'origine animale au sec et bien emballés.
 - Les aliments riches en protéines ont tendance à se détériorer plus rapidement. Ceci signifie que les fruits de mer se gâteront avant le poisson qui, à son tour, se détériorera avant la viande. En cas de conservation dans le compartiment 0°C, l'aliment en question peut être conservé pendant une période trois fois plus longue, sans subir aucune perte de qualité.
 - Tous les aliments conservés dans un compartiment à 0°C devraient être extraits du tiroir 15-30 minutes environ avant leur consommation, en particulier les fruits et les légumes qui doivent être consommés sans aucune cuisson préliminaire. Permettre aux fruits et aux légumes de retourner à la température ambiante améliorera sensiblement leur consistance et leur goût.
- Les gâteaux contenant de la crème fraîche et d'autres produits de pâtisserie peuvent être conservés dans le compartiment 0°C pendant 2 ou 3 jours.
- Le taux d'humidité de l'air dans les tiroirs dépend de la teneur en humidité des aliments, des fruits et des légumes conservés et de la fréquence d'ouverture de la porte.
 - Le compartiment 0°C est également indiqué pour la décongélation lente des aliments. Dans de tels cas, les aliments décongelés pourront être conservés pendant deux jours au maximum à l'intérieur du compartiment 0°C.

Compartiment 0°C

- A l'intérieur du compartiment 0°C, la température est contrôlée automatiquement. Elle reste à une température de 0°C constante et aucun réglage ne s'avère nécessaire.
- La température de conservation constante aux alentours de 0°C et l'humidité relative comprise entre 45 et 90% garantissent des conditions optimales pour les différents types d'aliments.
- Dans le compartiment 0°C, il est donc possible de conserver une vaste gamme d'aliments frais qui se conserveront jusqu'à trois fois plus longtemps et avec une qualité bien supérieure par rapport à ce que l'on peut obtenir dans les compartiments réfrigérants traditionnels. Ceci permettra de conserver des aliments plus frais. Le goût, le degré de fraîcheur, la qualité et les valeurs nutritionnelles (vitamines et minéraux) seront parfaitement conservés. La perte de poids des fruits et des légumes sera en outre minimisée. Les aliments apporteront une plus grande quantité de substances nutritives.
- Le compartiment 0°C est également indiqué pour la décongélation des aliments. Dans un tel cas, les aliments décongelés peuvent être conservés pendant une période allant jusqu'à deux jours à l'intérieur du compartiment 0°C.
- Les tiroirs stables sont antibasculants et bloqués dans la position extrême. Pour les sortir, tirez-les jusqu'à la butée, remontez-les et les enlevez-les par l'avant.

Contrôle de l'humidité

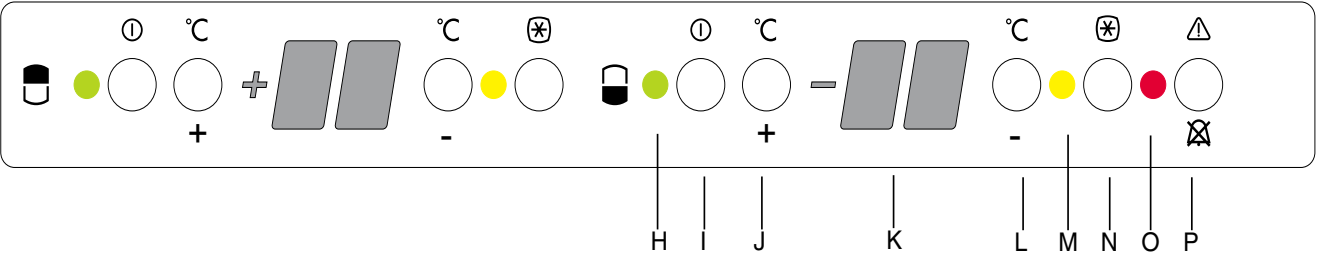
- Les deux tiroirs peuvent être utilisés de manière indépendante l'un de l'autre, sous les conditions de conservation souhaitées, en programmant un taux d'humidité supérieur ou inférieur.



Le réglage de chaque tiroir est séparé et s'effectue au moyen de la vanne à tiroir placée sur le côté antérieur du tiroir.

- **„Sec“**: humidité de l'air réduite – jusqu'à 50% d'humidité relative. Ce taux d'humidité est atteint quand les deux curseurs sont réglés sur cette position „ δ “ et que les orifices de ventilation sont complètement ouverts.
- **„Humide“**: humidité élevée de l'air – jusqu'à 90% d'humidité relative. Ce taux d'humidité est atteint quand les deux curseurs sont réglés sur cette position „ Δ “ et que les orifices de ventilation sont fermés. L'humidité est retenue et ne peut plus s'échapper.

Bedienungsblende Gefrierraum



- H. Netzkontrollanzeige (grün)
- I. EIN/AUS Taste
- J. Taste zur Temperatureinstellung (wärmer)
- K. Temperaturanzeige
- L. Taste zur Temperatureinstellung (kälter)
- M. Anzeige für eingeschaltete Super-Frost Funktion (gelb)
- N. Super-Frost Taste
- O. Alarmanzeige (rot)
- P. Taste ALARM AUS

Tasten zur Temperatureinstellung

Die Temperatur im Gerät kann zwischen -15°C und -24°C gewählt werden.

Durch Druck auf eine der Tasten zur Temperatureinstellung (J oder L) wird die Temperaturanzeige vom Anzeigemodus (Temperaturanzeige leuchtet) auf den Eingabemodus (Temperaturanzeige blinkt) umgeschaltet. Mit jedem weiteren Druck auf eine der Tasten C oder E wird die gewünschte Gefrierraum-Temperatur um 1°C verstellt.

Möchten Sie die eingestellte Temperatur erhöhen, müssen Sie die Taste (J) drücken. Um die eingestellte Temperatur zu vermindern, müssen Sie die Taste (L) drücken. Nach der Eingabe blinkt die Anzeige noch einige Sekunden und zeigt danach wieder die aktuelle Innentemperatur des Gefrierraumes an.

Die eingestellte Temperatur muß innerhalb 24 Stunden erreicht werden.

Achtung:

Bei Inbetriebnahme des Geräts stimmt während der Einlauf- und Stabilisierungs-Phase die Temperaturanzeige nicht mit der gewählten Temperatur überein. In dieser Zeit sind auch niedrigere Anzeigen als der gewählte Wert möglich.

Temperaturanzeige

Im Normalbetrieb wird im Display die Temperatur an der wärmsten Stelle des Gefrierraumes angezeigt.

Achtung:

Zu häufiges Öffnen oder zu langes Offenhalten der Türe kann zu Temperaturschwankungen führen. Abweichungen können auch durch eine zu große Menge an neu eingelagerten warmen Lebensmitteln verursacht werden.

Temperaturabweichungen bis zu 5°C sind möglich.

Super-Frost -Taste

Zum Einfrieren frischer Lebensmittel die Super-frost-Funktion einschalten. Durch Drücken der Taste (N) schaltet man die Super-Frost-Funktion ein. Die gelbe Anzeige (M) leuchtet.

Zum Abschalten der Super-Frost-Funktion drücken Sie die Taste (N) erneut, ansonsten schaltet sich die Super-Frost-Funktion nach einigen Stunden automatisch ab.

Hinweise:

Die Super-frost-Funktion sollte eingeschaltet werden:

ca. 6 Std vor	Einlagerung von kleinen (ca.5kg) Mengen frischer Lebensmittel
ca. 24 Std vor	Einlagerung von maximaler Menge frischer Lebensmittel (s.Typschild)
nicht	bei Einlagerung von bereits gefrorener Ware
nicht	bei Einlagerung von bis zu 2kg frischer Lebensmittel (pro Tag)

Taste ALARM AUS

Im Falle eines ungewöhnlichen Temperaturanstieges im Gefrierraum (z.B. bei Stromausfall) blinkt die rote Warnanzeige (H) und ein Warnton ertönt. Der Warnton schaltet automatisch ab, wenn die eingestellte Gefrierraumtemperatur wieder erreicht wird. Die rote Warnanzeige blinkt weiter. Mit der Taste ALARM AUS können Sie den Warnton und die rote Warnanzeige abschalten. Auf der Temperaturanzeige erscheint für einige Sekunden die wärmste Temperatur, die im Gefrierraum erreicht wurde.

Achtung: Bei Erwärmung im Gefrierraum muß der Zustand des Gefriergutes überprüft werden.

Inbetriebnahme und Temperaturregelung

- Netzstecker in die Steckdose stecken. EIN/AUS Taste (I) drücken. Die grüne Lampe (H) leuchtet auf.
- Der Gefrierschrank ist auf die eine Gefrierraumtemperatur von -18°C eingestellt. Diese Temperatur wird erst nach ein paar Stunden erreicht.
- Beim Einschalten des Gefrierschranks erscheint auf der Temperaturanzeige (K) blinkend die momentane Innentemperatur, die rote Warnanzeige (O) blinkt und ein Warnton ist zu hören.
- Der Warnton schaltet sich ab, wenn die vorgegebene Temperatur im Gefrierraum erreicht wird. Die rote Warnanzeige blinkt weiter. Taste ALARM Aus (P) drücken, um die rote Warnanzeige abzuschalten.

Einfrieren von frischen Lebensmitteln

Das 4 Sterne-Gefrierfach eignet sich zur langfristigen Einlagerung von Tiefkühlkost sowie zum Einfrieren frischer Kost.

Für das Einfrieren von Lebensmitteln ist die Super-Frost Funktion durchzuführen, mindestens 24 Stunden vor Einlagerung einschalten.

Die einzufrierenden Lebensmittel in das oberste Fach legen.

Aufbewahrung der Tiefkühlkost

Nach einem längeren Stillstand oder bei der ersten Inbetriebnahme des Gerätes muß vor der Einlagerung der Tiefkühlkost das Gefrierfach für mindestens drei Stunden auf den Super-Frost Funktion eingestellt werden. Nach ca. 2 Std. kann diese abgeschaltet werden.



Wichtig

Im Falle einer Stromunterbrechung während der Lagerung von Tiefkühlkost bzw. von eingefrorenen Lebensmitteln soll die Tür des Gefrierfaches nicht geöffnet werden. Die Tiefkühlkost verdirbt nicht, wenn es sich um eine kurze Unterbrechung handelt (bis 6-8 Std.) und das Gerät voll ist. Wenn das nicht der Fall ist, ist es nötig, die tiefgefrorenen Lebensmittel innerhalb kurzer Zeit zu verbrauchen (eine Temperaturerhöhung der Tiefkühlkost verkürzt die Aufbewahrungsdauer).

Eiswürfelbereitung

Das Gerät hat eine oder mehrere Eiswürfelschalen, welche mit Wasser aufgefüllt in das Gefrierfach gestellt werden.

Bitte zur Entnahme der Eiswürfelschalen keine Metallgegenstände benutzen!

Auftauen

Die eingefrorenen oder tiefgekühlten Lebensmittel sollten vor dem Gebrauch aufgetaut werden, indem man sie am besten im Kühlabteil oder je nach der zur Verfügung stehenden Zeit bei Raumtemperatur auftaut. Kleine Stücke können eingefroren gekocht werden. Selbstverständlich verlängert sich dabei die Kochzeit.



Attention !

Durant la phase de stabilisation après la première mise en service, il est possible que la température affichée ne corresponde pas à la température programmée, la température affichée pouvant en l'occurrence être inférieure à la température programmée.

D. Indicateur de température

Durant le fonctionnement normal est affichée la température moyenne du réfrigérateur.



Attention!

Un écart entre la température affichée et la température programmée est normal, en particulier lorsque:

- la température programmée a été modifiée depuis peu,
- la porte du réfrigérateur est restée ouverte pendant un certain temps,
- des aliments chauds ont été placés dans le réfrigérateur.

F. Touche fonction Coolmatic

G. Témoin fonction Coolmatic

La fonction Coolmatic a pour effet de faire fonctionner le réfrigérateur au maximum de sa puissance. Il est recommandé d'utiliser cette fonction

Arrêts pour clayettes

Votre appareil est équipé d'arrêts pour clayettes qui permettent de les bloquer pendant le transport. Pour les enlever, procéder de la façon suivante :

déplacez les arrêts pour clayettes dans le sens de la flèche, soulevez à l'arrière la clayette en verre et poussez-la vers l'avant jusqu'à elle se dégage. Retirez les arrêts.

Tablettes amovibles

Les glissières se trouvant sur les parois de la cuve vous permettent de positionner les tablettes à différentes hauteurs, selon vos besoins.

Pour une meilleure utilisation de l'espace vous pouvez superposer les demi-tablettes antérieures aux demi-tablettes postérieures.

Positionnement des balconnets de la contre-porte

Il est possible de changer de place les balconnets.

A cet effet procédez comme suit:

Dégagez les balconnets en agissant dans le sens indiqué par les flèches. Remontez les balconnets à la hauteur désirée.

lorsque sont introduites dans le réfrigérateur de grandes quantités d'aliments.

Appuyer sur la touche de la fonction Coolmatic (G). Le témoin de la fonction Coolmatic (F) doit s'allumer. La température interne est alors abaissée à +2°C.

Au bout de 6 heures environ, la fonction Coolmatic se désactive automatiquement.

Mise en service et réglage de la température

Raccorder l'appareil à une prise de courant. Appuyer sur la touche (B) pour allumer le réfrigérateur.

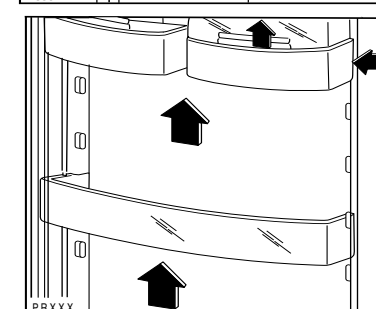
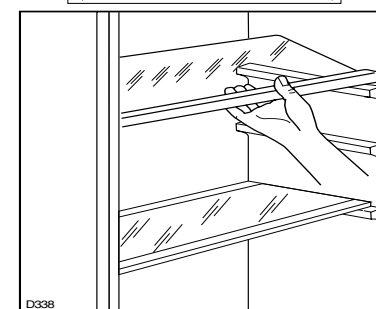
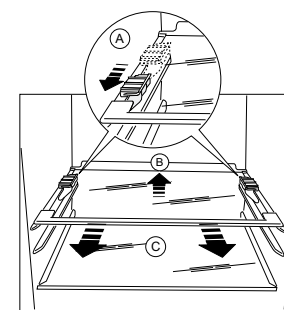
Le réfrigérateur est programmé sur une température de +5°C. Cette température est atteinte au bout de quelques heures.

Dès que le réfrigérateur est allumé, l'indicateur (D) affiche la température interne.

Réfrigération

Pour obtenir le meilleur rendement du compartiment réfrigérateur:

- n'introduisez pas d'aliments encore chauds ou de liquides en évaporation dans la cuve;
- couvrez les aliments, surtout s'ils sont aromatiques;
- placez les denrées de façon à ce que l'air puisse circuler tout autour.



SOMMAIRE

Avertissements et conseils importants 28

Renseignements pour l'élimination des matériaux d'emballage 29

Utilisation - Nettoyage -Panneau de contrôle du réfrigérateur- Mise en service et réglage de la température 30

Réfrigération - Arrêt pour clayettes - Tablettes amovibles - Positionnement des balconnets de la contre-porte 31

Compartiment 0°C - Contrôle de l'humidité 32

Compartiment 0°C - Equipement intérieur 33

Délais de conservation des aliments frais dans le compartiment 0°C 34

Utilisation - Panneau de contrôle du congélateur - Mise en service et réglage de la température 35

Utilisation - Congélation - Conservation des produits surgelés - Décongélation - Glaçons 36

Conseils - Conseils pour la réfrigération - Conseils pour la congélation - Conseils pour la surgélation 37

Entretien - Arrêt prolongé 38

Entretien - Nettoyage - Changement de l'ampoule - Dégivrage 38

Anomalie de fonctionnement - Installation - Emplacement - Branchement électrique 39

Installation - Instructions pour l'encastrement 39

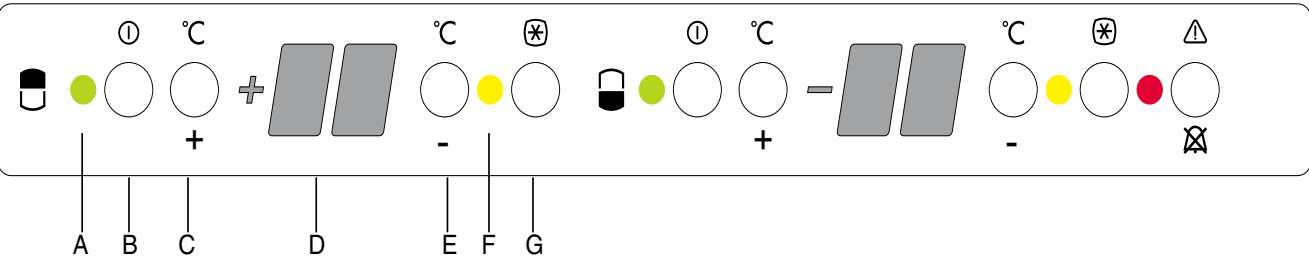
UTILISATION

Nettoyage

L'appareil étant convenablement installé, nous vous conseillons de le nettoyer soigneusement avec de l'eau tiède savonneuse, pour enlever l'odeur caractéristique de «neuf».

N'utilisez pas de produits abrasifs, de poudre à récurer ni d'éponge métallique.

Panneau de contrôle du réfrigérateur



- A. Témoin ALLUMÉ/ÉTEINT
- B. Touche ALLUMÉ/ÉTEINT du réfrigérateur
- C. Touche de réglage de la température du réfrigérateur (augmenter)
- D. Indicateur de température du réfrigérateur
- E. Touche de réglage de la température du réfrigérateur (abaisser)
- F. Témoin fonction Coolmatic
- G. Touche fonction Coolmatic

A. Témoin ALLUMÉ/ÉTEINT

B. Touche ALLUMÉ/ÉTEINT

ALLUMÉ: appuyer sur la touche (B); le témoin (A) doit s'allumer.

ÉTEINT: maintenir enfoncée la touche (B) jusqu'à ce que le témoin (A) et l'indicateur de température s'éteignent.

C - E. Touches de réglage de la température

La température peut être réglée sur une plage comprise entre +2°C et +8°C.

En appuyant sur la touche (C ou E), la température programmée clignote sur l'indicateur (B). La modification du réglage de température est possible uniquement alors que l'indicateur clignote. Pour obtenir une température plus élevée, appuyer sur la touche (C), pour obtenir une température plus basse appuyer sur la touche (E). L'indicateur affiche pendant quelques secondes la température programmée et affiche ensuite à nouveau la température interne du réfrigérateur.

La température programmée est atteinte dans les 24 heures.

TIPS

Tips für das Kühlen

Der Kühlteil ist mit einem Ventilator ausgestattet, der ein schnelles Abkühlen der Nahrungsmittel und eine gleichmäßige Temperaturverteilung sowohl im Kühlraum als auch im 0°C Kaltraum ermöglicht.

Nachstehend einige praktische Ratschläge:

Fleisch (alle Sorten) in Plastikfolie einpacken und auf die Glasplatte, die sich über der Gemüseschale (über den Gemüseschalen) befindet, legen.

In dieser Lage kann das Fleisch längstens 1-2 Tage aufbewahrt werden.

Gekochte Nahrungsmittel, kalte Platten, usw. zugedeckt aufbewahren. Sie können auf jeden beliebigen Rost gelegt werden.

Obst und Gemüse: nach vorherigem Säubern und Waschen in der Gemüseschale (in den Gemüseschalen) aufbewahren.

Butter und Käse: in speziellen Behältern aufbewahren oder in Alu- bzw. Plastikfolie einpacken, um den Kontakt mit der Luft zu vermeiden.

Milch in Flaschen: gut verschlossen auf die Konsol der Innentür stellen.

Wenn Bananen, Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch nicht verpackt sind, sollen sie nicht in den Kühlschrank gegeben werden.

Tips für das Einfrieren

Für ein einwandfreies Einfrieren der Lebensmittel geben wir folgende Ratschläge:

- Das Gefriervermögen des Gefrierabteils (in 24 Std.) kann auf dem Typenschild abgelesen werden.
- Der Gefriervorgang dauert ca. 24 Stunden. In dieser Zeit sollte keine zusätzliche Ware in das Gefrierabteil eingelegt werden.
- Nur erstklassige, frische und gut gesäuberte Produkte einfrieren.
- Die Nahrungsmittel vor dem Einfrieren in kleine Portionen einteilen, damit der Gefriervorgang beschleunigt wird; dies ermöglicht das spätere Auftauen von kleineren Portionen.
- Die Lebensmittel in Alu- oder Polyäthylenfolien luftdicht verpacken.
- Es soll vermieden werden, daß die einzufrierenden Lebensmittel mit den bereits eingefrorenen in Berührung kommen, um eine Wärmeübertragung an diese zu verhindern.

- Es ist zu beachten, daß mageres Fleisch besser und länger haltbar ist. Fetthaltiges Fleisch hat eine geringere Lagerzeit. Ferner reduziert Salz die Haltbarkeitsdauer.
- Speiseeis, direkt aus dem Gefrierfach genommen, kann Kälte-Brandwunden verursachen.
- Es ist empfehlenswert, auf der Verpackung das Einfrierdatum zu notieren, damit die Aufbewahrungszeit eingehalten werden kann.
- Auf der Innentür oder in einer Tabelle (falls diese mitgeliefert wurde) sind einige Tier- und Lebensmittelsymbole mit der in Monaten (Zahlen) angegebenen Aufbewahrungsdauer angebracht, die Ihnen die Haltbarkeit vom Moment des Einfrierens an anzeigt.
- Es sollten keine kohlenensäurehaltigen Getränke in das Gefrierfach eingestellt werden, da sie explodieren können.

Tips für Tiefkühlkost

Um optimale Leistungen des Gerätes zu erhalten, sich vergewissern,

- daß die Tiefkühlkost beim Verkäufer gut aufbewahrt wurde
- daß der Transport vom Verkäufer zum Verbraucher in kurzer Zeit erfolgt.
- Tür so wenig wie möglich öffnen und nicht offen lassen.
- Einmal aufgetaute Lebensmittel verderben schnell und können kein ein zweites Mal eingefroren werden.
- Das Haltbarkeitsdatum auf der Tiefkühlkostverpackung sollte nicht überschritten werden.

WARTUNG

 **Vor jeder Reinigungsarbeit immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.**

Achtung

Dieses Gerät enthält im Kältekreislauf Kohlenwasserstoff. Aus diesem Grund darf die Wartung und das Nachfüllen ausschließ­lich von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.

Regelmäßige Reinigung

Benutzen Sie nie Metallgegenstände um das Gerät zu reinigen, da es beschädigt werden könnte. Den Innenraum mit lauwarmem Wasser und Natron reinigen.

Gut nachwaschen und sorgfältig trocknen.

Den Kondensator und den Motorkompressor mit einer Bürste oder einem Staubsauger reinigen. Dies begünstigt den guten Betrieb mit folglichem Stromersparnis.

0°C Kaltraum

Die Abdeckungen über den Schubladen können zum Reinigen entnommen werden. Zur Sicherstellung der Funktion im 0°C-Kaltraum müssen diese nach der Reinigung unbedingt wieder an ihrem Platz eingelegt werden.

Innenbeleuchtung

Um die Lampe zu wechseln, drücken die hintere Kupplung und gleichzeitig nehmen die Abdeckung in der Pfeil-Richtung heraus.

 **Die maximale Leistung ist am Leuchtkörper angegeben.**

Abtauen

Die sich auf dem Verdampfer des Kühlschranks bildende Reifschicht taut jedesmal in den Stillstandszeiten des Motorkompressors von selbst ab. Das Tauwasser läuft durch eine Rinne in eine Plastikschale auf der Rückseite des Gerätes (über dem Kompressor) und verdunstet dort.

Wir empfehlen, das in der Mitte der Abtauwasserrinne des Kühlraumes befindliche Ablaufloch für das Abtauwasser regelmäßig zu reinigen, um zu vermeiden, daß das Abtauwasser auf die eingelagerten Lebensmittel tropft. Verwenden Sie den dafür vorgesehenen Reiniger, der sich schon im Ablaufloch

Stillstandszeiten

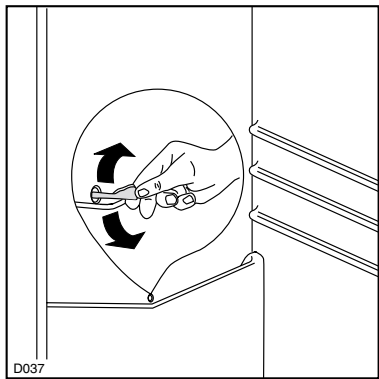
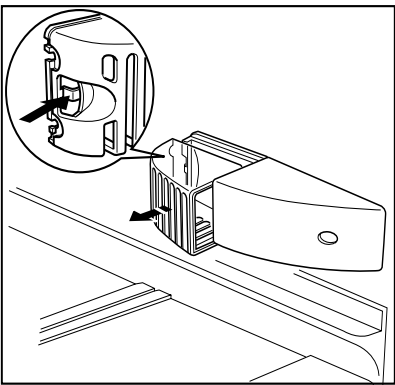
Bei längerem Stillstand des Gerätes, müssen Sie folgendermaßen vorgehen:

den Stecker aus der Steckdose ziehen;

alle Lebensmittel herausnehmen;

Gerät abtauen, Innenraum und Zubehörteile reinigen;

die Türen offen lassen, um im Innern eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten und somit Geruchsbildung zu vermeiden.



ambiantes indiquées par la classe climatique d'appartenance de ce produit, il est obligatoire de respecter les indications suivantes: lorsque la température ambiante descend sous la valeur minimum, la température de conservation du compartiment congélateur peut ne pas être garantie; il est donc conseillé de consommer les produits que ce dernier contient au plus vite.

- Un produit décongelé ne doit jamais être recongelé.
- Suivez les indications du fabricant pour la conservation et/ou congélation des aliments.
- Dans tous les appareils de réfrigération et congélation il y a des surfaces qui se couvrent de givre. Suivant le modèle, ce givre peut être éliminé automatiquement (dégivrage automatique) ou bien manuellement.
- N'essayez jamais d'enlever le givre avec un objet métallique, vous risqueriez d'endommager irréparablement l'évaporateur. N'employez pour cela que la spatule en plastique livrée avec l'appareil.
- De même, ne décollez jamais les bacs à glace avec un couteau ou tout autre objet tranchant.
- Ne placez ni bouteilles ni boîtes de boissons gazeuses dans le congélateur/compartiment à basse température, elles pourraient exploser.

RENSEIGNEMENTS POUR L'ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

Tous les matériaux et les accessoires utilisés pour emballer nos grands électroménagers, sauf ceux qui sont en bois recyclables et peuvent donc se récupérer. Voici ce que nous vous conseillons:

- Déposez les emballages en papier, en carton et en carton ondulé aux endroits prévus pour le ramassage de ce genre de matériau.
- Mettez les pièces en plastique dans les conteneurs prévus à cet effet. Si ce genre de conteneurs n'existent pas encore à l'endroit où vous habitez, vous pouvez éliminer les matériaux en question en les mettant dans les ordures ménagères.

Pour les emballages de matières plastiques recyclables, par exemple:

Protection de l'environnement

Cet appareil ne contient pas, dans son circuit de réfrigérant et ses matières isolantes, de gaz réfrigérant nocifs à la couche d'ozone. L'appareil ne doit pas être mis au rebut avec les ordures urbaines et la ferraille. Il faut éviter d'endommager le circuit de réfrigérant, surtout à l'arrière de l'appareil, près de l'échangeur thermique. Vous pouvez vous renseigner sur les centres de ramassage auprès de votre bureau municipal. Les matériaux utilisés dans cet appareil identifiés par le symbole  sont recyclables.

Les exemples reportent les symboles suivants:



PE pour polyéthylène** 02 = ^ PE-HD; 04 = ^ PE-LD

PP pour le polypropylène

PS pour le polystyrène

PIÈCES EN MATIÈRE PLASTIQUE

Pour faciliter l'élimination et :ou le recyclage des matériaux, la plupart des pièces de l'appareil ont une contremarque qui en facilite l'indentification.



AVERTISSEMENTS ET CONSEILS IMPORTANTS

Il est très important que cette notice d'utilisation soit gardée avec l'appareil pour toute future consultation. Si cet appareil devait être vendu ou transféré à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation suive l'appareil, de façon à ce que le nouvel utilisateur puisse être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements relatifs. Si cet appareil, muni de fermeture magnétique, doit être employé pour en remplacer un autre avec une fermeture à ressort, nous vous conseillons de rendre celle-ci inutilisable avant de mettre l'ancien appareil de côté. Cela dans le but d'éviter que des enfants puissent s'y renfermer et se mettre ainsi en danger de mort.

Ces avertissements sont donnés pour votre sûreté et pour celle d'autrui. Nous vous prions donc de bien vouloir les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

Sûreté

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez donc à ce que les enfants n'y touchent pas ou qu'ils ne l'utilisent pas comme un jouet.
- Débranchez toujours la prise de courant avant de procéder au nettoyage intérieur et extérieur de l'appareil et au remplacement de la lampe d'éclairage (pour les appareils qui en sont équipés).
- Ne consommez pas certains produits tels que les bâtonnets glacés dès leur sortie de l'appareil; la température très basse à laquelle ils se trouvent peut provoquer des brûlures.
- Cet appareil est lourd. Faites attention lors du déplacement.
- **Faites très attention lorsque vous déplacez l'appareil afin de ne pas endommager des parties du circuit de réfrigérant et ainsi d'éviter le risque de fuites de liquide.**
- **L'appareil ne doit pas être situé à proximité de radiateurs ou cuisinières à gaz.**
- **Evitez une exposition prolongée de l'appareil aux rayons solaires.**
- **Il doit y avoir une circulation d'air suffisante à la partie arrière de l'appareil et il faut éviter tout endommagement du circuit réfrigérant.**
- **Seulement pour congélateurs (sauf modèles encastrés): un emplacement optimal est la cave.**
- **Ne pas mettre d'instruments électriques à l'intérieur de l'appareil (sorbetière, par exemple), à moins que le fabricant ne les ait approuvés.**

Service/Réparation

- Une éventuelle modification à l'installation électrique de votre maison qui devait être nécessaire pour l'installation de l'appareil ne devra être effectuée que par du personnel qualifié.
- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil.

- Cet appareil contient des hydrocarbures dans son circuit de réfrigérant; l'entretien et la recharge ne doivent donc être effectués que par du personnel autorisé.
- En cas de panne, n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par du personnel non qualifié peuvent provoquer des dommages. Contactez le Service Après-Vente le plus proche et n'exigez que des pièces détachées originales.

Installation

- Assurez-vous, après avoir installé l'appareil, que celui-ci ne repose pas sur le câble d'alimentation.
Important: en cas de dommage au câble d'alimentation, il faudra le remplacer avec un câble spécial ou un ensemble disponibles chez le fabricant ou le service technique après-vente.
- L'appareil se réchauffe sensiblement au niveau du condenseur et du compresseur. Veillez à ce que l'air circule librement tout autour de l'appareil. Une ventilation insuffisante entraînerait un mauvais fonctionnement et des dommages sur l'appareil. Suivez les instructions données pour l'installation.
- A cause du système de transport, l'huile contenue dans le compresseur pourrait s'écouler dans le circuit réfrigérant. Attendez 2 heures au moins avant de brancher l'appareil pour permettre à l'huile de refluer dans le compresseur.

Utilisation

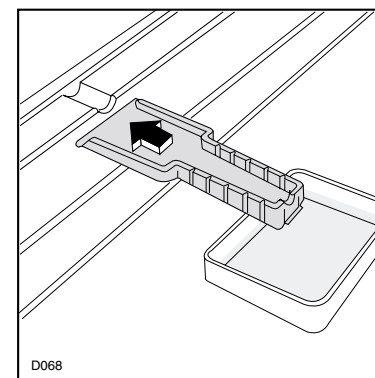
- Les réfrigérateurs et/ou congélateurs ménagers sont destinés uniquement à la conservation et/ou congélation des aliments et des boissons.
- Pour le bon fonctionnement de votre appareil, la température ambiante du local doit être comprise entre +18°C et +43°C (Classe T); +18°C et +38°C (Classe ST); +16°C et +32°C (Classe N); +10°C et +32°C (Classe SN); La classe d'appartenance est indiquée sur la plaque signalétique.

ATTENTION: En dehors des températures

befindet. Die sich im Gefrierfach bildende Reifschicht soll, sobald diese eine Stärke von 4 mm erreicht hat, mit dem mitgelieferten Plastikschraber abgekratzt werden. Während dieses Vorganges ist es nicht nötig, das Gerät auszuschalten und die Nahrungsmittel herauszunehmen.

Wenn sich jedoch eine dicke Eisschicht bildet, muß man vollkommen abtauen. Um ein vollständiges Abtauen durchzuführen, geht man wie folgt vor:

1. Den Thermostatknopf auf «O» einstellen oder den Stecker aus der Steckdose herausziehen.
2. Die eventuell im Frosterfach liegenden Lebensmittel herausnehmen, sie in Zeitungspapier einwickeln und sehr kühl aufbewahren.
3. Die Tür offen lassen und den Plastikschraber, der als Rinne dient, am vorgesehenen Platz einsetzen, sodaß das Abtauwasser in ein geeignetes, darunter gestelltes Gefäß fließen kann.
4. Nach beendetem Abtauprozeß das Gefrierteil gut nachtrocknen. Plastikschraber für späteren Gebrauch aufbewahren.
5. Den Thermostatknopf wieder in die gewünschte Stellung drehen bzw. den Stecker wieder einstecken.
6. Nachdem das Gerät für 2-3 Std. in Betrieb



genommen wurde, können tiefgefrorene Lebensmittel darin zurückgelegt



Achtung:

Benutzen Sie niemals Metallgegenstände, um die Reifschicht abzukratzen, damit eine Beschädigungen des Gerätes vermieden werden kann.

Benutzen Sie kein mechanisches oder anderes Mittel für einen schnelleren Abtauprozeß mit Ausnahme der vom Hersteller empfohlenen.

Ein Temperaturanstieg der Tiefkühlkost während des Abtauens könnte die Aufbewahrungsdauer verkürzen.

STÖRUNGEN

Falls das Gerät Störungen aufweisen sollte, überprüfen Sie zuerst folgendes:

- Steckt der Netzstecker in der Steckdose?
- Befindet sich der Hauptschalter der elektrischen Anlage in der richtigen Stellung?
- Ist die Stromzufuhr unterbrochen?
- Befindet sich der Thermostatknopf in richtiger Stellung?
- Wasserpfütze auf dem Boden des Kühlfaches:

INSTALLATION

Aufstellung

Das Gerät sollte nicht in der Nähe von Wärmequellen wie Heizkörpern oder Öfen aufgestellt und vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt werden. Die beste Leistung erzielt man erfahrungsgemäß bei Raumtemperaturen

Für den Einbau bitte den entsprechenden Abschnitt durchlesen.

- Abtauwasserloch verstopft? (siehe Abschnitt "Abtauen")

Sollten Sie nach o.e. Prüfungen zu keinem Resultat kommen, so wenden Sie sich bitte an unseren nächsten Kundendienst.

Um ein rasches Beheben des Schadens zu ermöglichen, ist es beim Anruf an den Kundendienst notwendig, die Modell- und Seriennummer anzugeben, die Sie dem Garantieschein oder dem Typenschild (– linke Seite – unten) entnehmen können.

Elektrischer Anschluß

Bevor Sie den Stecker in die Steckdose einstecken, überprüfen Sie bitte, daß die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Spannung sowie Frequenz mit dem Anschlußwert des Hauses übereinstimmen. Eine Abweichung von $\pm 6\%$ von der Nominalspannung ist zulässig. Für die Anpassung des Gerätes an andere Spannungen muß ein Spartransformator angemessener Leistung vorgeschaltet werden.

Das Gerät muß unbedingt vorschriftsmäßig geerdet werden. Zu diesem Zweck ist der Stecker des Speisekabels mit dem dafür vorgesehenen Kontakt versehen. Sollte die Netzleitung im Haus nicht mit einer Erdleitung versehen sein, so muß das Gerät an eine getrennte Erdleitung vorschriftsmäßig und unter Hinzuziehung eines Fachmanns angeschlossen werden.

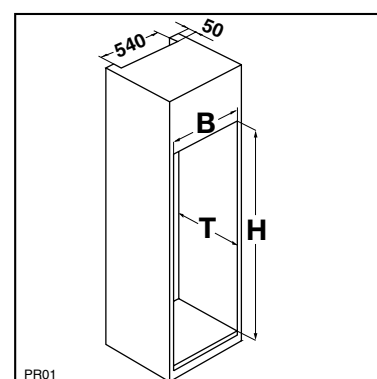
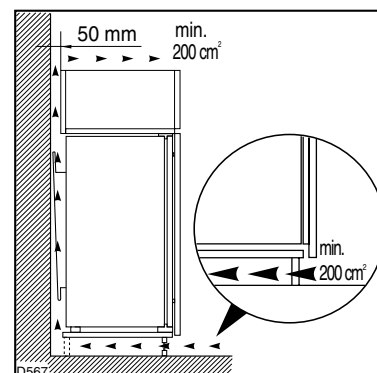
Die Erzeugerfirma lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Unfallverhütungsvorschrift nicht beachtet wird.

Dieses Gerät entspricht der folgende EWG Richtlinie:

- CE** - 87/308 EWG vom 2.6.87 (Deutschland-Ausführung) bzw. der ÖVE-Richtlinie Nr. F 61/84 (Österreich-Ausführung) bezüglich Funkentstörung.
- 73/23 EWG vom 19/02/73 (Niederspannung) und folgende Änderungen;
- 89/336 EWG vom 03/05/89 (Elektromagnetische Verträglichkeit) und folgende Änderungen.

ACHTUNG!

Es muß möglich sein, das Gerät vom Netz zu trennen; nach der Installation muß die Steckdose daher zugänglich bleiben.



Nischenmaße

Höhe 1780 mm
Tiefe 550 mm
Breite 560 mm

Aus Gründen der Sicherheit muß eine Mindestbelüftung gesichert sein, wie aus der Abb. hervorgeht.

Achtung: Die Ventilations - Öffnungen müssen immer saubergehalten werden.

Ferner ist auch am hinteren Einbauschrankteil ein Lüftungskamin mit filgenden Massen notwendig:

Tiefe 50 mm
Breite 540 mm

CE This appliance complies with the following E.E.C. Directives:

- 87/308 EEC of 2/6/87 relative to radio interference suppression.
- 73/23 EEC of 19.2.73 (Low Voltage Directive) and subsequent modifications;
- 89/336 EEC of 3.5.89 (Electromagnetic Compatibility Directive) and subsequent modifications.

Dimensions of housing

Height 1780 mm
Depth 550 mm
Width 560 mm

For safety reasons, minimum ventilation must be as shown in Fig.

Attention: keep ventilation openings clear of obstruction.

It is necessary that the niche is provided with a conduct of ventilation having the following dimensions:

Depth 50 mm
Width 540 mm

ATTENTION!

It must be possible to disconnect the appliance from the mains power supply; the plug must therefore be easily accessible after installation.

