

## **Bedienungsanleitung**

---

# BEDIENUNGSANLEITUNG

---

## INDEX

<b>Gebrauchs- Anleitung</b> .....	<b>2</b>
<b>Kühlschranklicht</b> .....	<b>2</b>
Austauschen der Glühlampe oder LED-Lampe (modellabhängig) .....	2
Ablageflächen .....	2
Tür .....	2
<b>Bedienung des Gerätes</b> .....	<b>3</b>
Erster Gebrauch .....	3
Kühlfach und Lagerung von Lebensmitteln .....	3
Aufbewahren von frischen Lebensmitteln und Getränken .....	3
* Gefrierfach Lebensmittellagerung (modellabhängig) .....	4
Haltbarkeit der Lebensmittel bei verschiedenen Temperaturen .....	4
* Abtauen des Gefrierfachs (modellabhängig) .....	5
Betriebsgeräusche .....	5
Empfehlungen bei Nichtgebrauch des Gerätes .....	5
<b>Reinigung und Wartung</b> .....	<b>6</b>

## Kühlschranklicht

Für das Lichtsystem im Inneren des Kühlfachs werden LED-Leuchten verwendet. Diese ermöglichen eine bessere Lichtausbeute als herkömmliche Glühlampen bei sehr niedrigem Energieverbrauch. Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst, wenn die Lampe ausgewechselt werden muss.

**Wichtig:** Beim Öffnen der Kühlschranktür schaltet sich die Innenbeleuchtung ein.

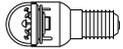
### Austauschen der Glühlampe oder LED-Lampe (modellabhängig)

Trennen Sie vor dem Ersetzen der Glühlampe stets die Spannungsversorgung des Geräts. Folgen Sie dann den Anweisungen, je nach Glühlampentyp für Ihr Produkt. Ersetzen Sie die Glühlampe durch eine mit denselben Eigenschaften, erhältlich über den technischen Kundendienst oder über autorisierte Händler.

Lichttyp 1)

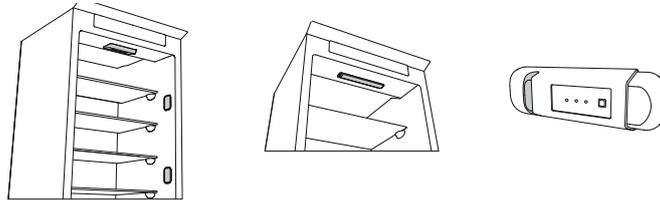
Drehen Sie die Glühlampe wie abgebildet gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entfernen. Warten Sie 5 Minuten, bevor Sie das Gerät wieder anschließen.

LED-Glühlampe (max. 25W)



Lichttyp 2)

Falls das Produkt wie unten abgebildet mit LED-Lampen ausgestattet ist, wenden Sie sich für einen Ersatz an den technischen Kundendienst. LEDs halten länger als herkömmliche Glühlampen, verbessern die Sicht im Gerät und sind umweltfreundlich.



## Ablageflächen

Sämtliche Schubladen, Türablagen und Ablageflächen können entfernt werden.

## Tür

### Türanschlagwechsel

Hinweis: Die Öffnungsrichtung der Tür kann umgestellt werden. Falls dieser Vorgang durch den Kundendienst durchgeführt wird, ist er nicht durch die Garantie abgedeckt. Befolgen Sie die Anweisungen in der **Installationsanleitung**.

# Bedienung des Gerätes

## Erster Gebrauch

Warten Sie mindestens zwei Stunden nach der Installation, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Es startet automatisch. Die idealen Temperaturen zur Lagerung von Lebensmitteln sind ab Werk voreingestellt.

Nach dem Einschalten des Geräts müssen Sie 4-6 Stunden warten, bis die korrekte Lagertemperatur für ein normal befülltes Gerät erreicht ist. Platzieren Sie den antibakteriellen Geruchsfilter wie auf der Filterverpackung dargestellt im Lüfter (falls vorhanden). Wenn das akustische Signal ertönt, bedeutet dies, dass der Temperaturalarm ausgelöst wurde: Zum Abschalten des akustischen Alarms die Taste drücken.

## Kühlfach und Lagerung von Lebensmitteln

Im Kühlfach können frische Lebensmittel und Getränke aufbewahrt werden. Das Kühlfach taut vollautomatisch ab. Gelegentlich auf der Innenrückwand des Kühlfachs auftauchende Wassertropfen weisen auf die automatische Abtauphase hin. Das Tauwasser läuft automatisch durch eine Abflussöffnung in einen Behälter, in dem es verdampft.

Hinweis: Umgebungstemperatur, Häufigkeit der Türöffnung und Aufstellungsort des Geräts können die Innentemperatur in den beiden Fächern beeinflussen. Beachten Sie diese Faktoren bei der Temperatureinstellung. Unter sehr feuchten Umgebungsbedingungen kann sich Kondenswasser im Kühlfach bilden, vor allem auf den Glasablagen. In diesem Fall empfiehlt es sich, Behälter mit Flüssigkeiten abzudecken (z. B. ein Topf mit Brühe), Lebensmittel mit hohem Flüssigkeitsgehalt (z. B. Gemüse) einzuwickeln, und den Lüfter einzuschalten (falls vorhanden). Sämtliche Schubladen, Türablagen und Ablageflächen können entfernt werden.

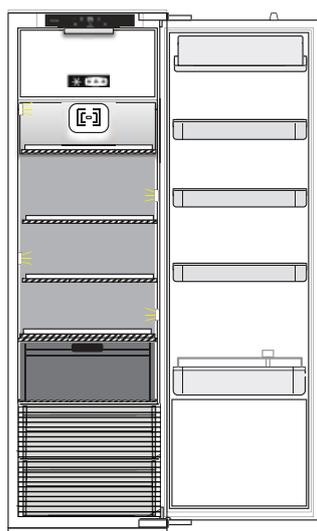
### Belüftung

Die Belüftung ermöglicht eine bessere Temperaturverteilung in den Fächern und somit bessere Lebensmittelkonservierung und Verringerung der überschüssigen Feuchtigkeit. Blockieren Sie den Lüfterbereich nicht.

## Aufbewahren von frischen Lebensmitteln und Getränken

Lebensmittel, die eine große Menge an Ethylengas abgeben (Äpfel, Aprikosen, Birnen, Pfirsiche, Avokado, Feigen, Pflaumen, Heidelbeeren, Melonen, Bohnen) und solche, die empfindlich darauf reagieren, wie Obst, Gemüse und Salat, müssen immer getrennt voneinander oder verpackt aufbewahrt werden, um die Lagerzeit nicht zu verkürzen; bewahren Sie zum Beispiel keine Tomaten mit Kiwi oder Kohl zusammen auf. Lagern Sie Lebensmittel nicht zu nah aneinander, um ausreichende Luftzirkulation zu ermöglichen. Wenn Sie es bevorzugen, Ihre Lebensmittel einzupacken, verwenden Sie hierfür bitte Behälter aus recyceltem Kunststoff, Metall, Aluminium und Glas sowie Frischhaltefolie.

Wenn Sie eine geringe Menge an Lebensmitteln im Kühlschrank aufbewahren möchten, empfehlen wir die Verwendung der Regale über dem Obst- und Gemüsefach, da es sich hierbei um den kältesten Bereich im Kühlschrankinneren handelt. Verwenden Sie stets verschlossene Behälter für Flüssigkeiten sowie für Lebensmittel, die zu Geruchsbildung führen oder hierdurch verderben können bzw. bei denen es zu Geschmacksübertragung kommen kann, oder decken Sie diese ab. Verwenden Sie den Flaschenhalter (modellabhängig erhältlich), um ein Umkippen von Flaschen zu vermeiden.



### Zeichenerklärung



#### TEMPERATURBEREICH

Empfohlen zum Lagern von tropischen Früchten, Konserven, Getränken, Eiern, Soßen, eingelegtem Gemüse, Butter, Marmelade



#### KÜHLER BEREICH

Empfohlen für die Lagerung von Käse, Milch, Lebensmittel für den täglichen Verzehr, Delikatessen und Joghurt



#### KÄLTESTER BEREICH

Empfohlen für die Lagerung von Aufschnitt, Desserts, Fleisch und Fisch



#### OBST- UND GEMÜSEFACH

\*\*

Bei Modellen mit „0° ZONE“ ist der „kälteste Bereich“ in der Zeichenerklärung hervorgehoben

**\* Gefrierfach Lebensmittellagerung (modellabhängig)**

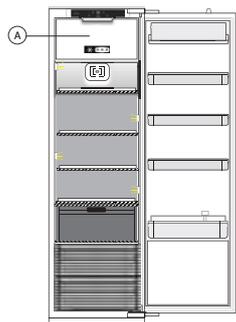
\*\*\* Das Gefrierfach ermöglicht eine langfristige Aufbewahrung von Tiefkühlkost.  
 Das Gefrierfach **\* \*\* \*** ermöglicht eine langfristige Aufbewahrung von Tiefkühlkost und das Einfrieren frischer Lebensmittel. Die Menge an Lebensmitteln, die pro 24 Stunden eingefroren werden kann, ist auf dem Typenschild angegeben. Platzieren Sie frische Lebensmittel im Einfrierbereich des Gefrierfachs und lassen Sie dabei ausreichend Platz um die Verpackungen herum zur Luftzirkulation. Frieren Sie Lebensmittel nicht erneut ein, auch wenn sie nur teilweise angetaut sind. Die Lebensmittel müssen unbedingt auf eine Weise eingepackt sein, die das Eindringen von Wasser, Flüssigkeit oder Kondensation verhindert.

**Eiswürfel**

Füllen Sie die Eiswürfelbehälter zu 2/3 mit Wasser und stellen Sie diese in das Gefrierfach. Verwenden Sie unter keinen Umständen scharfe oder spitzen Werkzeuge, um das Eis zu lösen.

**Herausnahme der Schubladen**

Ziehen Sie die Schubladen soweit es geht nach außen, heben Sie diese an und nehmen Sie Schubladen heraus. Für mehr Stauraum kann das Gefrierfach ohne Schubladen verwendet werden. Stellen Sie sicher, dass die Tür richtig geschlossen ist, nachdem Sie die Lebensmittel zurück auf die Gitter/Ablageflächen gegeben haben.



**Zeichenerklärung**

A. **GEFRIERFACH**(falls vorhanden)

**Haltbarkeit der Lebensmittel bei verschiedenen Temperaturen**

GEFRIERFACH			
Produkt	Lagerdauer (-12°C)	Empfohlene Lagerdauer (-18°C)	Lagerdauer (-24°C)
Butter oder Margarine	1 Monat	6 Monate	9 Monate
Fisch	1 Monat	1 -3 Monate	6 Monate
Obst (außer Zitrusfrüchte) & Gemüse	1 Monat	8 -12 Monate	12 Monate
Fleisch - Schinken - Würstchen Braten (Rind-Schwein-Lamm) Steaks oder Koteletts (Rind-Lamm-Schwein)	1 Monat	2 Monate 8 -12 Monate 4 Monate	12 Monate
Milch, frisch zubereitete Flüssigkeiten, Käse, Eiscreme oder Sorbet	1 Monat	1 -3 Monate	5 Monate (nicht empfohlen für Eiscreme)
Geflügel (Hähnchen-Truthahn)	1 Monat	5 -7 Monate	9 Monate

**Haltbarkeit der Lebensmittel bei verschiedenen Temperaturen**

KÜHLFACH			
Produkt	Lagerdauer 0-3°C	Lagerdauer (3-6°C)	Lagerdauer 6-8°C
Dosen, Drinks, Eier, Saucen, Essiggurken, Butter, Marmelade	3-4 Wochen	3-4 Wochen	3-4 Wochen
Tropische Früchte	Nicht empfohlen	2-4 Wochen	3-4 Wochen
Käse, Milch, Milchprodukte, Feinkost, Joghurt	2-5 Tage	2-5 Tage	2-5 Tage
Aufschnitt, Desserts, Fleisch und Fisch und selbstgekochte Speisen	3-5 Tage	1-2 Tage	Nicht empfohlen

KÜHLFACH			
Produkt	Lagerdauer 0-3°C	Lagerdauer (3-6°C)	Lagerdauer 6-8°C
Zur Aufbewahrung von Obst und Gemüse (außer tropische und Zitrusfrüchte)	15 Tage	10-12 Tage	4-7 Tage

### \* Abtauen des Gefrierfachs (modellabhängig)

1. Es wird empfohlen eine kältere Temperatur einzustellen oder die Funktion Schnell Einfrieren/Schnellkühlen mindestens vier Stunden vor Entnahme der Lebensmittel aus dem Gefrierfach einzuschalten, um die Haltbarkeit der Lebensmittel während des Abtauens zu verlängern.
2. Schalten Sie das Gerät zum Abtauen ab und entnehmen Sie die Schubladen. Platzieren Sie die gefrorenen Lebensmittel an einem kühlen Ort. Lassen Sie die Tür offen, damit der Reif abtauen kann. Es empfiehlt sich, saugfähige Tücher am Boden des Gefrierfachs zu platzieren, und regelmäßig auszuwringen, um ablaufendes Abtauwasser einzudämmen.
3. Reinigen Sie den Innenraum des Gefrierfachs und trocknen Sie es sorgfältig ab.
4. Schalten Sie das Gerät wieder ein und geben Sie die Lebensmittel zurück in das Gerät.

### Betriebsgeräusche

1. Ein Summen durch den Kompressor ist normal während dem Betrieb.



2. Ein Gluckern und Knistern werden beim Durchgang des Kältemittelgases in den Kühlkreislauf erzeugt, es handelt sich um normale Geräusche.



3. Es kann vorkommen, dass ein Knistern gehört wird, wenn der Kompressor aktiv und inaktiv ist: Dies ist ein normales Geräusch der Produktstruktur.



4. Prüfen Sie, dass die Ablagen in der Kühlschrankschranktür, die Ablageflächen und Fächer in dem Kühlfach richtig befestigt und positioniert sind, um mögliche Vibrationen zu vermeiden.
5. Vermeiden Sie den direkten Kontakt von Glasbehältern (Flaschen, Gläsern, usw.) miteinander, um Vibrationen zu vermeiden.
6. Dieses Gerät ist mit einem Kompressor ausgestattet, der bei optimaler Geschwindigkeit arbeitet, um den Energieverbrauch zu verringern. Daher kann es vorkommen, dass unter bestimmten Situationen (im Sommer oder wenn große Mengen an Lebensmittel gelagert werden) der Kompressor die Geschwindigkeit erhöht und somit geräuschvoller als normal ist.

### Empfehlungen bei Nichtgebrauch des Gerätes

#### Bei Nichtgebrauch des Geräts

Trennen Sie die Spannungsversorgung des Geräts, entleeren Sie es, tauen Sie es ggf. ab und reinigen Sie es.

Halten Sie die Türen leicht geöffnet, damit Luft hindurchströmen kann. Hierdurch verhindern Sie die Bildung von Schimmel und schlechten Gerüchen.

#### Bei einer Unterbrechung der Spannungsversorgung

Halten Sie die Türen geschlossen, damit die Lebensmittel so lange wie möglich kalt bleiben. Frieren Sie Lebensmittel nicht erneut ein, auch wenn sie nur teilweise angetaut sind. Bei einem längeren Stromausfall wird der Stromausfall-Alarm möglicherweise ebenfalls aktiviert (bei elektronischen Modellen).

## Reinigung und Wartung

**Ziehen Sie vor Reinigungs- und Wartungsarbeiten den Netzstecker des Gerätes oder unterbrechen Sie die Stromversorgung.**

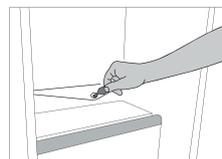
**Verwenden Sie niemals Scheuermittel. Reinigen Sie Kühlschrankteile niemals mit entflammaren Flüssigkeiten.**

**Keine Dampfreiniger verwenden.**

**Tasten und Bedientafel dürfen nicht mit Alkohol oder alkoholischen Substanzen gereinigt werden. Verwenden Sie nur ein trockenes Tuch.**

Reinigen Sie das Gerät gelegentlich mit einem Tuch und einer Lösung aus warmem Wasser und speziellen Neutralreinigern zur internen Reinigung von Kühlschränken.

Für einen kontinuierlichen und korrekten Tauwasserablauf die Abflussöffnung an der Kühlraumrückwand in der Nähe des Obst- und Gemüsefachs mit dem mitgelieferten Werkzeug regelmäßig reinigen.



400011398438