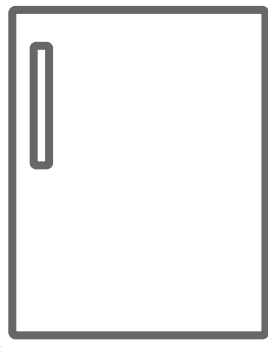


stengel

DE Kühl-Gefrierkombination / Bedienungsanleitung

FR Congélateur - Réfrigérateur / Guide D'utilisation

EN Freezer - Fridge / User Manual



KSR 5002 EU

KSL 5002 EU

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben.

Diese Gebrauchsanweisung enthält wichtige Sicherheitshinweise sowie Hinweise zum Gebrauch und der Wartung Ihres Gerätes. Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

| Symbol | Typ | Bedeutung |
|--|---|--|
|  | WARNUNG | Gefahr von schweren Verletzungen oder Lebensgefahr |
|  | GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES | Gefährliche Spannung |
|  | BRANDGEFAHR | Warnung: Brandgefahr / entflammbare Materialien |
|  | ACHTUNG | Gefahr von Personen- und Sachschäden |
|  | WICHTIG | Bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes |

INHALT

| | |
|---|-----------|
| 1 SICHERHEITSHINWEISE | 4 |
| 1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise | 4 |
| 1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen | 8 |
| 1.3 Im Betrieb | 8 |
| 2 GERÄTEBESCHREIBUNG | 10 |
| 2.1 Abmessungen..... | 11 |
| 3 VERWENDEN DES GERÄTS | 12 |
| 3.1 Thermostateinstellung | 12 |
| 3.2 Warnhinweise zur Temperatureinstellung..... | 13 |
| 3.3 Zubehör | 13 |
| 3.3.1 Eiswürfelschale..... | 13 |
| 4 LEBENSMITTELLAGERUNG | 14 |
| 4.1 Kühlteil..... | 14 |
| 4.2 Gefrierteil | 15 |
| 5 REINIGUNG UND WARTUNG | 18 |
| 5.1 Abtauen | 18 |
| 6 TRANSPORTIEREN UND UMSTELLEN | 19 |
| 6.1 Transportieren und Umstellen | 19 |
| 6.2 Wechseln des Türanschlags | 19 |
| 7 VOR DEM ANRUF BEIM KUNDENDIENST | 20 |
| 8 ENERGIESPARTIPPS | 21 |
| 9 TECHNISCHE DATEN | 21 |
| 10 INFORMATIONEN FÜR PRÜFINSTITUTE | 22 |
| 11 KUNDENDIENST | 22 |

1 SICHERHEITSHINWEISE

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch.

⚠️ WARNUNG: Die Belüftungsöffnungen am Gerätegehäuse bzw. am Einbaugehäuse stets freihalten.

⚠️ WARNUNG: Den Abtauvorgang nicht mit mechanischen oder anderen Mitteln beschleunigen, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden.

⚠️ WARNUNG: Keine elektrischen Geräte in den Lebensmittelfächern des Geräts verwenden, die nicht den Empfehlungen des Herstellers entsprechen.

⚠️ WARNUNG: Den Kühlmittelkreislauf nicht beschädigen.

⚠️ WARNUNG: Vergewissern Sie sich beim Aufstellen des Gerätes, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.

⚠️ WARNUNG: Schließen Sie nicht mehrere tragbare Steckdosen oder Stromversorgungen hinten am Gerät an.

⚠️ WARNUNG: Um Gefahren durch mögliche Instabilität des Geräts zu vermeiden, ist es entsprechend Anweisungen zu fixieren.

⚠️ Bei Geräten mit dem Kühlmittel R600a (siehe Typenschild des Kühlgeräts) ist beim Transport und beim Aufstellen darauf zu achten, dass die

Kühlelemente nicht beschädigt werden. R600a ist ein umweltfreundliches, natürliches, jedoch explosives Gas. Wenn die Kühlelemente aufgrund von Beschädigungen undicht werden, das Gerät von offenem Feuer und Wärmequellen fernhalten und den Aufstellraum mehrere Minuten gut lüften.

- Beim Tragen und Aufstellen des Geräts den Kühlmittelkreislauf nicht beschädigen.
- Keine explosiven Gegenstände wie Spraydosen mit Treibgas im Gerät lagern.
- Das Gerät ist auf die Nutzung im Haushalt und in ähnlichen Umgebungen ausgelegt, z. B.:
 - Im Bereich von Personalküchen in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen.
 - In landwirtschaftlichen Betrieben, für Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen.
 - In Pensionen und vergleichbaren Umgebungen.
 - Im Catering und ähnlichen Anwendungen außerhalb des Bereichs Handel.
- Wenn der Kühlschrankstecker nicht für die Steckdose geeignet ist, muss er vom Hersteller, von einem Servicebeauftragten oder einer vergleichbar qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Netzanschlusskabel des Kühlschranks ist mit einem speziell geerdeten Stecker ausgestattet. Der Stecker ist an eine entsprechend geerdete Steckdose mit 16 Ampère anzuschließen. Wenn

keine solche Steckdose vorhanden ist, muss eine geeignete Steckdose von einem Elektrofachbetrieb installiert werden.

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Menschen mit körperlichen, sensorischen oder mentalen Einschränkungen oder ohne Erfahrung und besondere Kenntnisse verwendet werden, sofern sie unter Aufsicht sind oder in die sichere Nutzung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren kennen. Das Gerät darf nicht als Kinderspielgerät verwendet werden. Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen oder warten.
- Kinder im Alter von 3 bis 8 Jahren dürfen Gegenstände in Kühlschränken einlagern und herausnehmen. Kinder dürfen keine Reinigung oder einfache Wartung des Gerätes durchführen. Sehr junge Kinder (0 bis 3 Jahre) dürfen das Gerät nicht verwenden. Junge Kinder (3 bis 8 Jahre) dürfen das Gerät zur Gewährleistung einer sicheren Nutzung nur bei kontinuierlicher Beaufsichtigung verwenden. Ältere Kinder (8 bis 14 Jahre) und gefährdete Personen können das Gerät sicher verwenden, sofern sie angemessen beaufsichtigt und in der Benutzung des Gerätes unterwiesen wurden. Stark gefährdeten Personen dürfen das Gerät zur Gewährleistung der Sicherheit nur bei kontinuierlicher Beaufsichtigung verwenden.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem Servicebeauftragten oder einer vergleichbar qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht für die Nutzung in Höhen über 2000 m ausgelegt.

Bitte beachten Sie zur Vermeidung einer Lebensmittelkontamination die folgenden Hinweise:

- Durch längeres Öffnen der Tür kann die Temperatur in den Fächern des Gerätes deutlich ansteigen.
- Reinigen Sie Flächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sowie erreichbare Ablaufsysteme regelmäßig.
- Bewahren Sie rohes Fleisch und Fisch in geeigneten Behältern im Kühlschrank auf, damit sie nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Zwei-Sterne-Gefrierfächer eignen sich zur Aufbewahrung von Tiefkühlkost, zur Aufbewahrung und Herstellung von Eiscreme und zur Herstellung von Eiswürfeln.
- Ein-, Zwei- und Drei-Sterne-Gefrierfächer eignen sich nicht zum Einfrieren frischer Lebensmittel.
- Falls das Kühlgerät lange Zeit nicht verwendet wird, sollten Sie es abschalten, abtauen, reinigen, abtrocknen und die Tür offen lassen, damit sich kein Schimmel im Gerät bildet.

1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen

Beachten Sie bitte die folgenden Punkte, bevor Sie die Kühl-Gefrierkombination zum ersten Mal verwenden:

- Die Betriebsspannung für die Kühl-Gefrierkombination beträgt 220-240 V bei 50 Hz.
- Der Stecker muss nach dem Aufstellen und Anschließen zugänglich sein.
- Bei der ersten Inbetriebnahme kann die Kühl-Gefrierkombination ausdünsten. Das ist völlig normal und der Geruch lässt nach, sobald die Kühlung der Kühl-Gefrierkombination beginnt.
- Stellen Sie vor dem Anschließen der Kühl-Gefrierkombination sicher, dass die Werte der Netzstromversorgung mit den Daten auf dem Typenschild (Spannung und Anschlussleistung) übereinstimmen. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen Elektriker.
- Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose mit entsprechendem Erdungsanschluss. Wenn die Steckdose über keine Erdung verfügt oder der Stecker nicht passt, wenden Sie sich unbedingt an einen Elektriker.
- Das Gerät muss an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose mit Sicherung angeschlossen werden. Die Stromversorgung (AC) und Spannung am Betriebsstandort müssen mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen (das Typenschild befindet sich auf der Innenseite links im Gerät).
- Für Schäden, die auf fehlende Erdung zurückzuführen sind, wird keine Haftung übernommen.
- Die Kühl-Gefrierkombination keinem direkten Sonnenlicht aussetzen.
- Die Kühl-Gefrierkombination darf unter keinen Umständen im Freien betrieben oder Regen ausgesetzt werden.
- Der Abstand des Geräts zu Öfen, Gasherden und Feuerstellen muss mindestens 50 cm, zu Elektroöfen mindestens 5 cm betragen.

- Wenn die Kühl-Gefrierkombination neben einem Tiefkühlgerät steht, muss zwischen den beiden Geräten ein Abstand von mindestens 2 cm eingehalten werden, damit sich an der Außenseite keine Feuchtigkeit bildet.
- Die Kühl-Gefrierkombination nicht abdecken, da dadurch die Leistung des Geräts beeinträchtigt würde.
- Zur Oberseite des Geräts ist ein Abstand von mindestens 150 mm erforderlich. Keine Gegenstände auf dem Gerät abstellen.
- Keine schweren Gegenstände auf dem Gerät abstellen.
- Vor der Verwendung das Gerät sorgfältig reinigen (siehe „Reinigung und Wartung“).
- Vor der Verwendung der Kühl-Gefrierkombination alle Teile mit einer Lösung aus warmem Wasser und einem Teelöffel Natron abwischen. Anschließend mit klarem Wasser abspülen und trocknen. Nach dem Reinigen alle Teile wieder in die Kühl-Gefrierkombination einsetzen.
- Richten Sie das Gerät aus und sorgen Sie für einen stabilen Stand, indem Sie die höhenverstellbaren Standfüße (vorn) entsprechend einstellen. Drehen Sie dazu die Füße vorne am Gerät in die jeweilige Richtung. Führen Sie diesen Schritt vor dem Beladen des Geräts mit Lebensmitteln aus.

1.3 Im Betrieb

- Die Kühl-Gefrierkombination nicht über ein Verlängerungskabel an das Stromnetz anschließen.
- Keine beschädigten, aufgerissenen oder alten Stecker verwenden.
- Das Kabel nicht ziehen, knicken oder anderweitig beschädigen.
- Verwenden Sie keine Steckeradapter.
- Das Gerät ist für die Nutzung durch Erwachsene ausgelegt. Es ist kein Spielzeug. Kinder nicht an die Tür hängen lassen.

- Das Netzkabel bzw. den Stecker nie mit nassen Händen anfassen. Dadurch kann ein Kurzschluss oder ein Stromschlag verursacht werden.
- Keine Glasflaschen oder Dosen im Eisfach lagern; sie können platzen, wenn der Inhalt gefriert.
- Keine explosiven oder brennbaren Stoffe im Kühlschrank lagern. Getränke mit hohem Alkoholgehalt stehend im Kühlschrank lagern und darauf achten, dass der Deckel fest verschlossen ist.
- Eis beim Herausnehmen aus dem Eisfach nicht berühren. Eis kann Kälteverbrennungen und Schnitte verursachen.
- Gefriergut nicht mit nassen Händen anfassen. Speiseeis oder Eiswürfel nicht sofort nach dem Herausnehmen aus dem Eisfach essen.
- Aufgetaute Lebensmittel nicht wieder einfrieren. Das kann zu gesundheitlichen Problemen bis hin zu Lebensmittelvergiftungen führen.

Alte und nicht mehr funktionstüchtige Kühlschränke

- Wenn der alte Kühl- oder Gefrierschrank mit einem Schloss versehen ist, dieses vor dem Entsorgen des Geräts zerstören oder entfernen, da ansonsten die Gefahr besteht, dass sich Kinder versehentlich einschließen.
- Dämmmaterial und Kühlmittel alter Kühl- und Gefrierschränke enthalten FCKW. Beim Entsorgen deshalb sorgfältig vorgehen, um Umweltschäden zu vermeiden.

CE-Konformitätserklärung

Wir bestätigen, dass unsere Produkte die Anforderungen der anzuwendenden Europäischen Verordnungen, Richtlinien und Entscheidungen sowie der aufgeführten Normen erfüllen.

Entsorgung von Altgeräten

Das Symbol auf dem Gerät bzw. auf der Verpackung weist darauf hin, dass es nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Das Gerät



muss bei der entsprechenden Sammelstelle abgegeben werden, sodass elektrische und elektronische Teile der Weiterverwertung zugeführt werden können. Durch die ordnungsgemäße Entsorgung von Altgeräten leisten Sie einen wertvollen Beitrag zum Schutz von Umwelt und Gesundheit. Ausführliche Informationen zum Entsorgen des Geräts erhalten Sie beim zuständigen Abfallwirtschaftsamt, beim Abfallentsorgungsunternehmen oder beim Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Verpackung und Umwelt

Verpackungsmaterialien schützen Ihr Gerät vor Schäden, die während des Transports auftreten können.



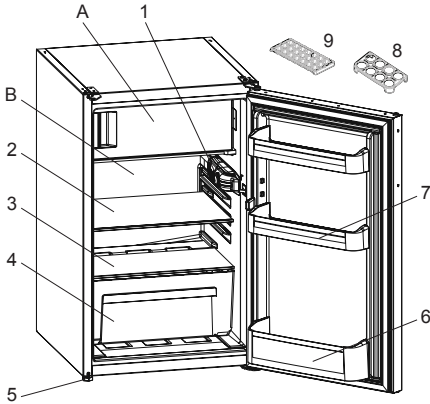
Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich, da sie recycelt werden können. Der Einsatz recycelter Materialien reduziert den Verbrauch von Rohstoffen und verringert somit die Abfallproduktion.


Hinweise:

- Lesen Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät aufstellen und verwenden. Es wird keine Haftung für Schäden infolge von falscher Handhabung übernommen.
- Befolgen Sie die Anweisungen in der Gebrauchsanleitung des Geräts und bewahren Sie die Anleitung an einem sicheren Ort auf, damit Sie bei evtl. auftretenden Problemen jederzeit Zugriff darauf haben.
- Das Gerät ist zur Nutzung im Haus ausgelegt und ausschließlich zur Lagerung bzw. Kühlung von Lebensmitteln vorgesehen. Es ist nicht für die gewerbliche oder öffentliche Nutzung konzipiert und nicht für die Lagerung anderer Stoffe als Lebensmittel vorgesehen. Bei Nichteinhaltung wird keine Haftung für eventuell daraus entstehende Verluste übernommen.

2 GERÄTEBESCHREIBUNG

Dieses Gerät ist nicht als Einbaugerät vorgesehen.



 Die Abbildung stellt eine Übersicht über die Zubehörteile des Geräts dar. Die Zubehörteile sind je nach Modell unterschiedlich.

- A) Gefrierteil
- B) Kühlteil
- 1) Thermostat
- 2) Kühlfachablage
- 3) Gemüsefachabdeckplatte
- 4) Gemüsefach
- 5) Verstellbare Füße
- 6) Flaschenablage
- 7) Türfächer
- 8) Eierhalter
- 9) Eiswürfelschale

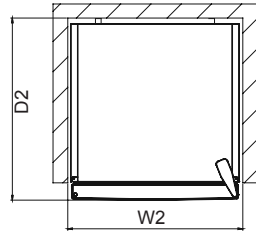
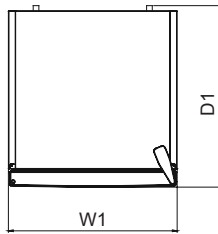
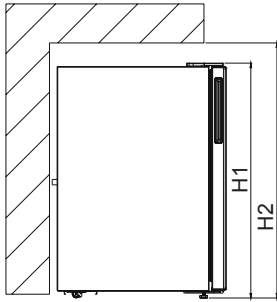
Allgemeine Hinweise:

Fach für frische Lebensmittel (Kühlteil):

Die effektivste Energienutzung wird durch die Schubladenanordnung in der unteren Hälfte des Geräts gewährleistet sowie durch die gleichmäßige Verteilung der Regale. Die Anordnung der Türkästen wirkt sich nicht auf den Energieverbrauch aus.

Tiefkühlfach (Gefrierteil): Die effektivste Energienutzung wird durch die lagermäßige Einteilung der Schubladen- und Kastenordnung erreicht.

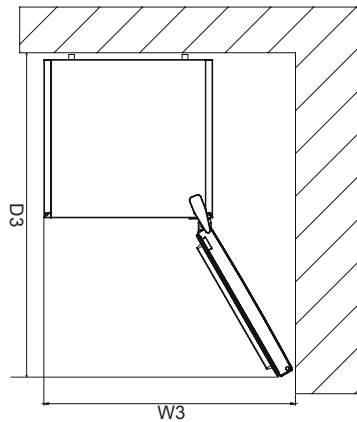
2.1 Abmessungen



| Gesamtabmessungen ¹ | | |
|---------------------------------------|----|-------|
| H1 | mm | 820 |
| W1 | mm | 497 |
| D1 | mm | 615,5 |

| Platzbedarf im Einsatz ² | | |
|--|----|-------|
| H2 | mm | 970 |
| W2 | mm | 597 |
| D2 | mm | 655,5 |

| Gesamtplatzbedarf im Einsatz ³ | | |
|--|----|------|
| W3 | mm | 597 |
| D3 | mm | 1080 |



3 VERWENDEN DES GERÄTS

Anzeige „Tür offen“

Die Anzeige „Tür offen“ am Türgriff gibt an, ob die Tür richtig geschlossen wurde oder noch offen steht.

Rot bedeutet, die Tür ist noch offen.

Weiß bedeutet, die Tür ist richtig geschlossen.

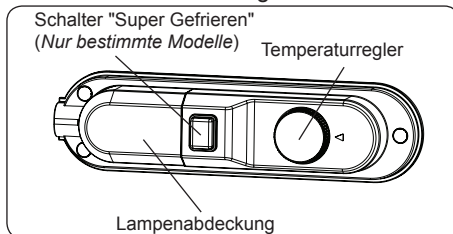


Die Tür des Gefriergeräts ist stets geschlossen zu halten. Anderenfalls kann das Gefriergut auftauen. Zudem kann sich im Gefrierteil Reif und Eis bilden, was zu unnötig hohem Energieverbrauch führt.

3.1 Thermostateinstellung

Der Thermostat reguliert die Temperatur im Innern des Kühl- und Gefrierteils automatisch. Durch Drehen des Reglers auf höhere Zahlen (1 bis 5) werden niedrigere Temperaturen eingestellt.

Wichtiger Hinweis: Drehen Sie den Regler nicht unter Position „1“, da ansonsten das Gerät abgeschaltet wird.



Thermostateinstellungen

• Stellen Sie den Regler für die kurzfristige Lagerung von Lebensmitteln auf eine niedrige/mittlere Temperatur (Stufe 1 oder 3).

- Und für die langfristige Lagerung auf eine mittlere Temperatur (Stufe 3 oder 4) ein.
- Stellen Sie den Knopf auf die Stufe 5, um das frische Essen einzufrieren. Das Gerät läuft bei kälteren Temperaturen.

Hinweis: Faktoren, wie die Umgebungstemperatur, die Temperatur von neu eingelagerten Lebensmitteln und die Häufigkeit, mit der die Gerätetür geöffnet wird, wirken sich auf die Temperatur im Gerät aus. Passen Sie die Temperatureinstellung ggf. entsprechend an.

Wann der Schalter "Super Gefrieren" verfügbar ist:

- Dieser Schalter steht i. d. R. auf Position „0“, es sei denn, die Umgebungstemperatur ist niedrig, wie beispielsweise im Winter (d. h. unter 16 °C), oder die Gefriertemperatur muss niedriger gehalten werden. Stellen Sie in diesem Fall den Schalter auf die Position „1“ (EIN).
- Um den Schalter "Super Gefrieren" am Thermostat einzuschalten, stellen Sie den Schalter auf die Position „1“. Der Schalter leuchtet.
- Wenn das Gefrierteil auf die erforderliche Temperatur heruntergekühlt hat oder die Außentemperatur steigt, schalten Sie die Super-Switch-Funktion aus, um Energie zu sparen.
- Nach dem ersten Einschalten benötigt das Gerät 24 Stunden, um auf eine ausreichende Temperatur herunterzukühlen.
- Öffnen Sie während dieser Zeit die Tür nicht zu häufig und füllen Sie das Gerät nicht mit großen Mengen an Lebensmitteln.

Wenn Sie das Gerät ausschalten oder vom Netz nehmen, müssen Sie vor dem erneuten Einschalten bzw. Einstecken mindestens 5 Minuten abwarten, da anderenfalls der Kompressor beschädigt werden kann.

Superfrost: Dieser Schalter dient der Aktivierung der Superfrostfunktion. Um eine maximale Gefrierkapazität zu erreichen, schalten Sie diese Funktion bitte 24 Stunden vor dem Einlegen frischer Lebensmittel ein. Nach Einlagern frischer Lebensmittel im Tiefkühlbereich genügt es im Allgemeinen, den Schalter 24 Stunden eingeschaltet zu lassen. Bitte schalten Sie diesen Schalter nach 24 Stunden ab dem Einlegen frischer Lebensmittel aus, um Energie zu sparen.

Winterschalter: Dieser Schalter dient bei einer Umgebungstemperatur unter 16 °C als Winterschalter und sorgt dafür, dass Ihr Kühlschrank über 0 °C bleibt, während die Gefriertemperatur bei niedriger Umgebungstemperatur unter -18 °C liegt.

3.2 Warnhinweise zur Temperatureinstellung

- Faktoren wie die Umgebungstemperatur, die Temperatur von neu eingelagerten Lebensmitteln und die Häufigkeit, mit der die Gerätetür geöffnet wird, wirken sich auf die Temperatur im Kühlteil aus. Passen Sie die Temperatureinstellung ggf. entsprechend an.
- Im Hinblick auf die Effizienz empfiehlt es sich nicht, das Kühlgerät bei Umgebungstemperaturen von weniger als 10 °C zu betreiben.
- Berücksichtigen Sie bei der Einstellung des Thermostats die Häufigkeit, mit der die Gerätetüren geöffnet und geschlossen werden, die Lebensmittelmengen, die im Gerät gelagert werden, und die Umgebung, in der das Kühlgerät betrieben wird.
- Nach dem ersten Einschalten benötigt das Gerät 24 Stunden, um die Betriebstemperatur zu erreichen. Öffnen Sie während dieser Zeit die Tür nicht und bewahren Sie keine großen Lebensmittelmengen darin auf.

- Trennen Sie bei einem Stromausfall das Gerät vom Netz, um eine Beschädigung des Kompressors zu vermeiden. Wenn die Stromversorgung wiederhergestellt ist, warten Sie 5 bis 10 Minuten ab, bevor Sie das Gerät wieder einstecken. So vermeiden Sie Schäden an den Gerätekomponenten.
- Das Gerät ist auf den Betrieb in Umgebungstemperaturen im Bereich von 10 °C - 38 °C ausgelegt. Es wird nicht empfohlen, das Kühlgerät in Umgebungen außerhalb der angegebenen Temperaturbereiche zu betreiben. Dadurch verschlechtert sich die Kühleffizienz des Geräts.

Klimaklasse und -definition:

T (Tropisch): Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von 16 bis 43 °C vorgesehen.

ST (Subtropisch): Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von 16 bis 38 °C vorgesehen.

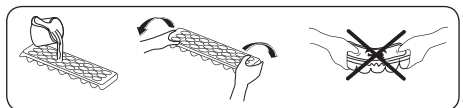
N (Normal): Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von 16 bis 32 °C vorgesehen.

SN (Subnormal): Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von 10 bis 32 °C vorgesehen.

3.3 Zubehör

3.3.1 Eiswürfelschale

- Füllen Sie die Eiswürfelschale mit Wasser und legen Sie sie in das Gefrierteil.
- Wenn das Wasser vollständig gefroren ist, können Sie die Schale wie in der Abbildung gezeigt umdrehen, um die Eiswürfel zu entnehmen.




4 LEBENSMITTELAGERUNG

4.1 Kühlteil

- Bewahren Sie Flüssigkeiten stets in verschlossenen Behältern im Kühlschrank auf, um Feuchtigkeit und die daraus entstehende Bildung von Reif zu vermeiden. Reif konzentriert sich an den kältesten Stellen, an denen die Flüssigkeit verdunstet, und im Lauf der Zeit muss das Gerät immer häufiger abgetaut werden.
- Stellen Sie keinesfalls warme Lebensmittel in den Kühlschrank. Warme Lebensmittel müssen zunächst bei Raumtemperatur abgekühlt werden und dann so im Kühlteil angeordnet werden, dass eine ausreichende Luftzirkulation gewährleistet ist.
- Achten Sie darauf, dass das Kühlgut nicht die Geräterückwand berührt, da sich Reif bildet und die Verpackung an der Rückwand haften bleibt. Öffnen Sie die Kühlschranktür nicht zu häufig.
- Es empfiehlt sich, Fleisch und rohen Fisch locker einzuschlagen und auf dem Glasfachboden direkt über der Gemüsebox zu lagern. Hier bieten sich aufgrund der kühleren Luft die besten Lagerbedingungen dafür.
- Bewahren Sie loses Obst und Gemüse in den Gemüsefächern auf.
- Obst und Gemüse sollte getrennt gelagert werden, damit ethylenempfindliche Gemüsesorten (grüne Blätter, Brokkoli, Karotten usw.) nicht durch ethylenausscheidendes Obst (Bananen, Pfirsiche, Aprikosen, Feigen usw.) angegriffen werden.
- Legen Sie kein feuchtes Gemüse in den Kühlschrank.
- Die Lagerdauer für Lebensmittel hängt zum einen von der Anfangsqualität des Produkts ab. Zum anderen ist aber auch eine ununterbrochene Kühlkette vor der Einlagerung im Kühlschrank ein wichtiges Kriterium.

- Um Verunreinigungen zwischen verschiedenen Lebensmitteln zu vermeiden, lagern Sie Fleischprodukte nicht zusammen mit Obst und Gemüse ein. Das aus dem Fleisch austretende Wasser kann andere Produkte im Kühlschrank verderben. Verpacken Sie Fleischprodukte deshalb immer gut und wischen Sie ausgetretene Flüssigkeiten auf den Fachböden ab.

- Legen Sie keine Lebensmittel vor den Luftkanälen ab.
- Verbrauchen Sie abgepackte Lebensmittel vor dem empfohlenen Mindesthaltbarkeitsdatum.

 **HINWEIS:** Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch sollten nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden.

- Für den normalen Betrieb reicht eine Temperatureinstellung Ihres Kühlschranks auf +4 °C aus.
- Das Kühlfach sollte eine Temperatur im Bereich von 0 - 8 °C haben, frische Lebensmittel unter 0 °C vereisen und verfaulen und über 8 °C erhöht sich die Keimbelastung und der Fäulnisprozess.
- Legen Sie keine heißen Lebensmittel in den Kühlschrank, sondern lassen Sie diese erst außerhalb abkühlen. Heiße Nahrungsmittel führen zu einer Erhöhung des Kühlgrades Ihres Kühlschranks und verursachen Lebensmittelvergiftungen sowie unnötige Lebensmittelverderbnis.
- Fleisch, Fisch usw. sollten in dem für diese Lebensmittel geeigneten Kühlfach aufbewahrt werden und das Gemüsefach ist für Gemüse vorgesehen. (falls vorhanden)
- Um Geruchsvermischung zu vermeiden, werden Fleischprodukte, Früchte und Gemüse nicht zusammen gelagert.
- Lebensmittel sollten in geschlossenen Behältern in den Kühlschrank gestellt oder abgedeckt werden, um Feuchtigkeit und Gerüche zu vermeiden.

In der folgenden Tabelle sind die wichtigsten Lebensmittelgruppen und die jeweils beste Aufbewahrungsart und -dauer im Kühlteil aufgeführt.

| Lebensmittel | Maximale Lagerdauer | Lagerart und -ort |
|---|--|---|
| Obst und Gemüse | 1 Woche | Gemüsebox |
| Fleisch und Fisch | 2 - 3 Tage | In Kunststoffolie oder -beutel oder im Fleischbehälter auf dem Glasfachboden lagern |
| Käse | 3 - 4 Tage | Im dafür vorgesehenen Türfach |
| Butter und Margarine | 1 Woche | Im dafür vorgesehenen Türfach |
| Flaschenprodukte, z. B. Milch und Joghurt | Bis zum vom Hersteller angegebenen Ablaufdatum | Im dafür vorgesehenen Türfach |
| Eier | 1 Monat | Im dafür vorgesehenen Eierfach |
| Gekochte Lebensmittel | 2 Tage | Alle Ablagefächer |

4.2 Gefrierteil

- Im Gefrierteil werden gefrorene Lebensmittel aufbewahrt, frische Lebensmittel eingefroren und Eiswürfel erzeugt.
- Zum Einfrieren frischer Lebensmittel; Lebensmittel angemessen einwickeln und abdichten. Die Verpackung muss luftdicht sein und darf nicht auslaufen. Spezielle Gefrierbeutel, Alufolie, Polyäthylenbeutel und Kunststoffbehälter sind dazu am besten geeignet.
- Lagern Sie frische Lebensmittel nicht neben gefrorenen Lebensmitteln ein, da diese sonst angetaut werden können.
- Frieren Sie frische Lebensmittel portionsweise ein.
- Brauchen Sie angetautes Gefriergut innerhalb kurzer Zeit nach dem Auftauen auf.
- Legen Sie keinesfalls warme Lebensmittel in das Gefrierteil, da sie das Gefriergut antauen können.

- Halten Sie sich beim Lagern von Tiefkühlkost stets an die Anweisungen des Herstellers auf der Lebensmittelverpackung. Wenn keine Angaben zur Lagerdauer verfügbar sind, bewahren Sie Lebensmittel maximal 3 Monate ab Kaufdatum im Gefrierteil auf.
- Achten Sie beim Kauf von Tiefkühlprodukten darauf, dass sie sachgemäß gelagert wurden und die Verpackung nicht beschädigt ist.
- Tiefkühlprodukte müssen in geeigneten Behältnissen transportiert und sobald wie möglich in den Gefrierschrank gebracht werden.
- Kaufen Sie keine Tiefkühlprodukte, deren Packung feucht oder aufgequollen ist. Dies können Anzeichen für Lagerung bei falschen Temperaturen und für verdorbenen Inhalt sein.
- Die Haltbarkeit gefrorener Lebensmittel hängt von der Raumtemperatur, den Thermostateinstellungen, der Häufigkeit des Türöffnens, der Art der Lebensmittel und der Dauer des Transports vom Laden zu Ihnen nach Hause ab. Halten Sie sich stets an die Anweisungen auf der Verpackung und überschreiten Sie keinesfalls die angegebene maximale Haltbarkeit.
- Auf dem Typenschild des Geräts ist die maximale Menge (in kg) an frischen Lebensmitteln angegeben, die innerhalb von 24 Stunden eingefroren werden kann.

HINWEIS: Wenn Sie direkt nach dem Schließen der Gefrierteiltür versuchen, sie wieder zu öffnen, werden Sie feststellen, dass sie sich nur sehr schwer öffnen lässt. Das ist völlig normal. Sobald der Unterdruck ausgeglichen ist, lässt sie sich ganz normal öffnen.

Wichtiger Hinweis:

- Frieren Sie einmal aufgetaute Lebensmittel nicht wieder ein.
- Der Geschmack mancher Gewürze in gekochten Gerichten (Anis, Basilikum, Wasserkresse, Essig,


Gewürzmischungen, Ingwer, Knoblauch, Zwiebel, Senf, Thymian, Majoran, schwarzer Pfeffer usw.) ändert sich und sie nehmen einen intensiven Geschmack an, wenn sie über einen längeren Zeitraum eingelagert werden. Würzen Sie deshalb einzufrierende Gerichte nur spärlich, oder geben Sie die Gewürze erst nach dem Auftauen zu.

- Die Lagerdauer von Lebensmitteln hängt vom der verwendeten Öl ab. Geeignete Öle bzw. Fette sind Margarine, Kalbsfett, Olivenöl und Butter. Nicht geeignet sind Erdnussöl und Schweinefett.
- Flüssige Lebensmittel sollten in Kunststoffbechern, andere Lebensmittel in Kunststofffolien oder -beuteln eingefroren werden.



In der folgenden Tabelle sind die wichtigsten Lebensmittelgruppen und die jeweils beste Aufbewahrungsart und -dauer im Gefrierteil aufgeführt.

| Fleisch und Fisch | Vorbereitung | Maximale Lagerdauer (Monate) |
|--|---|------------------------------|
| Steak | In Folie wickeln | 6 - 8 |
| Lammfleisch | In Folie wickeln | 6 - 8 |
| Kalbsbraten | In Folie wickeln | 6 - 8 |
| Kalbsgulasch | In kleinen Stücken | 6 - 8 |
| Lammgulasch | In Stücken | 4 - 8 |
| Hackfleisch | Verpackt ohne Gewürze | 1 - 3 |
| Innereien (Stücke) | In Stücken | 1 - 3 |
| Mortadella/Salami | Verpackt, auch wenn sie eine Haut hat | |
| Hähnchen und Pute | In Folie wickeln | 4 - 6 |
| Gans und Ente | In Folie wickeln | 4 - 6 |
| Hirsch, Hase, Wildschwein | In Portionen von 2,5 kg oder filetiert | 6 - 8 |
| Süßwasserfisch (Lachs, Karpfen, Wels) | Nach dem Schuppen und Ausnehmen, den Fisch waschen und trocknen. Ggf. Schwanz und Kopf entfernen. | 2 |
| Fettarmer Fisch (Barsch, Steinbutt, Flunder) | | 4 |
| Fetter Fisch (Thunfisch, Makrele, Blaubarsch, Anchovis) | | 2 - 4 |
| Meeresfrüchte | Geputzt im Beutel | 4 - 6 |
| Kaviar | In der Verpackung oder in einem Aluminium-/Kunststoffbehälter | 2 - 3 |
| Schnecken | In Salzwasser oder in einem Aluminium-/Kunststoffbehälter | 3 |


| Fleisch und Fisch | Vorbereitung | Maximale Lagerdauer (Monate) |
|---|--------------|------------------------------|
|  HINWEIS: Aufgetautes Fleisch muss wie frisches Fleisch gekocht werden. Wenn es nach dem Auftauen nicht gekocht wird, darf es nicht mehr eingefroren werden. | | |

| Obst und Gemüse | Vorbereitung | Maximale Lagerdauer (Monate) |
|--|---|------------------------------|
| Buschbohnen, Bohnen | Waschen, in Stücke schneiden und blanchieren | 10 - 13 |
| Dicke Bohnen | Enthülsen, waschen und blanchieren | 12 |
| Kohl | Putzen und blanchieren | 6 - 8 |
| Karotten | Putzen, in Scheiben schneiden und blanchieren | 12 |
| Paprika | Entstielen, in zwei Teile schneiden, Kerngehäuse herauslösen und blanchieren | 8 - 10 |
| Spinat | Waschen und blanchieren | 6 - 9 |
| Blumenkohl | Blätter entfernen, Herz in Stücke schneiden und eine Weile in Wasser mit etwas Zitronensaft legen | 10 - 12 |
| Aubergine | Nach dem Waschen in 2 cm große Stücke schneiden | 10 - 12 |
| Mais | Putzen und mit Strunk verpacken oder als Zuckermais | 12 |
| Äpfel und Birnen | Schälen und in Scheiben schneiden | 8 - 10 |
| Aprikosen und Pfirsiche | In zwei Teile schneiden und Kern entfernen | 4 - 6 |
| Erdbeeren und Brombeeren | Waschen und entstielen | 8 - 12 |
| Gekochte Früchte | 10 % Zucker in den Behälter zugeben | 12 |
| Pflaumen, Kirschen, Sauerkirschen | Waschen und entstielen | 8 - 12 |

| | Maximale Lagerdauer (Monate) | Auftauzeit bei Raumtemperatur (Stunden) | Auftauzeit im Ofen (Minuten) |
|------------------|------------------------------|---|------------------------------|
| Brot | 4 - 6 | 2 - 3 | 4-5 (220-225 °C) |
| Plätzchen | 3 - 6 | 1 - 1,5 | 5-8 (190-200 °C) |
| Gebäck | 1 - 3 | 2 - 3 | 5-10 (200-225 °C) |
| Kuchen | 1 - 1,5 | 3 - 4 | 5-8 (190-200 °C) |
| Filoteig | 2 - 3 | 1 - 1,5 | 5-8 (190-200 °C) |
| Pizza | 2 - 3 | 2 - 4 | 15-20 (200 °C) |

| Milchprodukte | Vorbereitung | Maximale Lagerdauer (Monate) | Lagerbedingungen |
|--|---------------------------|------------------------------|--|
| (Homogenisierte) Milch im Tetrapack | In der eigenen Verpackung | 2 - 3 | Reine Milch – in der eigenen Verpackung |
| Käse – außer Quark | In Scheiben | 6 - 8 | Originalverpackung für kurzfristiges Einfrieren. In Folie gewickelt für längere Lagerzeiten. |
| Butter, Margarine | In der eigenen Verpackung | 6 | |

5 REINIGUNG UND WARTUNG

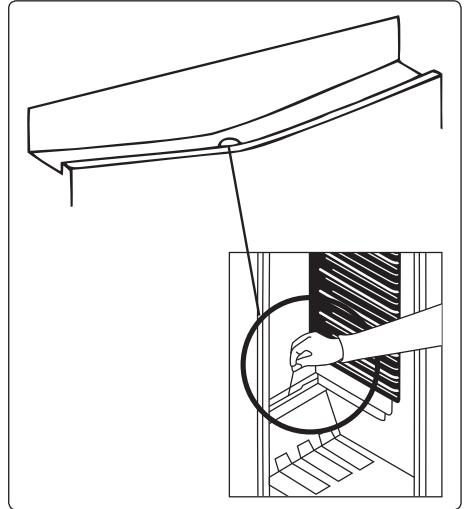
-  Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen vom Netz.
-  Leeren Sie kein Wasser über das Gerät.
-  Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Mittel, Reinigungsmittel oder Seifen. Spülen Sie das Gerät nach dem Reinigen sorgfältig mit klarem Wasser. Stecken Sie nach dem Reinigen den Gerätestecker mit trockenen Händen wieder in die Netzsteckdose.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Lampengehäuse und andere elektrische Komponenten gelangt.
- Das Gerät muss regelmäßig mit einer Lösung aus Natron und lauwarmem Wasser gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Zubehör separat von Hand mit Wasser und Seife. Waschen Sie das Zubehör nicht im Geschirrspüler.
- Reinigen Sie den Verflüssiger mindestens zweimal jährlich mit einer Bürste. So sparen Sie Energie und steigern die Leistung des Geräts.



Zum Reinigen das Gerät stets vom Stromnetz trennen.

5.1 Abtauen

Abtauen des Kühlteils



- Das Kühlteil wird im laufenden Betrieb automatisch abgetaut. Das Wasser wird in der Tauwasserschale aufgefangen und verdunstet automatisch.
- Die Tauwasserschale und die Öffnung in der Ablaufrinne müssen regelmäßig mithilfe des Ablaufstopfens gereinigt werden, um zu verhindern, dass sich Wasser auf dem Kühlgeräteboden sammelt, anstatt abzufließen.
- Sie können die Abflussöffnung auch reinigen, indem Sie ein Glas Wasser hinuntergießen.

Das Gefrierteil

Im Gefrierteil angesamelter Reif muss regelmäßig entfernt werden (mit dem bereitgestellten Eisschaber). Reinigen Sie das Gefrierteil auf dieselbe Weise wie das Kühlteil (mit der Abtaufunktion) mindestens zweimal jährlich.

In diesem Fall:

- Stellen Sie einen Tag vor dem Abtauen das Thermostat auf Stufe „5“, damit die Lebensmittel vollständig durchgefroren sind.

- Wickeln Sie das Gefriergut für die Dauer des Abtauens in mehrere Schichten Zeitungspapier und bewahren Sie es an einem kühlen Platz auf. Der unvermeidliche Temperaturanstieg verkürzt die Haltbarkeit. Verbrauchen Sie diese Lebensmittel innerhalb kurzer Zeit.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die Stufe „*“ und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Lassen Sie die Tür offen, bis das Gerät vollständig abgetaut ist.
- Um das Abtauen zu beschleunigen, können Sie Schüsseln mit warmem Wasser in das Gefrierteil stellen.
- Trocknen Sie das Gerät innen sorgfältig ab und stellen Sie den Temperaturregler auf die Stufe „MAX“.

Austauschen der LED-Beleuchtung



Wenden Sie sich an den Helpdesk, wenn das Kühlgerät über LED-Beleuchtung verfügt, da diese nur von zugelassenem Fachpersonal ausgetauscht werden darf.

6 TRANSPORTIEREN UND UMSTELLEN

6.1 Transportieren und Umstellen

- Die Originalverpackung und das Schaumstofffüllmaterial können für eventuelle spätere Transporte aufbewahrt werden (optional).
- Sichern Sie das Gerät mit einer stabilen Verpackung, Bändern oder starken Schnüren und halten Sie sich an die Transportanweisungen auf der Verpackung.
- Nehmen Sie zum Transportieren oder Umstellen alle beweglichen Teile heraus (Fachböden, Zubehör, Gemüseboxen usw.) oder fixieren Sie diese im Gerät zum Schutz gegen Erschütterungen.



Transportieren Sie das Gerät immer aufrecht.

6.2 Wechseln des Türanschlags

- Wenn an der Vorderseite der Gerätetür Griffe montiert sind, kann die Öffnungsrichtung der Gerätetür nicht geändert werden.
- Bei Modellen ohne Griffe kann die Öffnungsrichtung der Tür geändert werden.
- Die Anleitung für das Wechseln des Türanschlags finden Sie im Dokumentenbeutel.

7 VOR DEM ANRUF BEIM KUNDENDIENST

Möglicherweise liegt ein kleineres Problem vor, wenn das Kühlgerät nicht richtig läuft. Überprüfen Sie Folgendes:

Das Gerät läuft nicht Überprüfen Sie, ob...

- Strom fließt
- Netzanschluss besteht
- die Thermostateinstellung auf Stufe „4“ steht
- die Steckdose defekt ist. Stecken Sie zum Prüfen der Steckdose ein anderes funktionstüchtiges Gerät ein.

Die Kühlleistung des Geräts ist schlecht Überprüfen Sie, ob...

- das Gerät überladen ist
- Die Türen richtig geschlossen sind
- der Verflüssiger verstaubt ist
- genügend Freiraum zwischen Wand und Rückseite bzw. Seite besteht

Das Gerät ist laut

Das im Kühlkreislauf zirkulierende Kältemittel kann Geräusche (Blubbern) erzeugen, auch wenn der Kompressor nicht läuft. Das ist völlig normal. Wenn ein anderes Geräusch zu hören ist, überprüfen Sie...

- ob das Gerät waagrecht steht
- ob Gegenstände die Rückseite des Geräts berühren
- ob Gegenstände im Kühlgerät vibrieren

Im unteren Teil des Kühlgeräts seht Wasser

Überprüfen Sie, ob...

die Abflussöffnung für das Wasser verstopft ist (reinigen Sie die Abflussöffnung mithilfe des Ablaufstopfens)

Die Kanten des Kühlgeräts, die die Scharniere berühren, sind warm



Die Flächen, die das Scharnier berühren, werden vor allem im Sommer (warmes Wetter) beim Betrieb des Kompressors wärmer. Das ist völlig normal.

Empfehlungen

- Wenn Sie das Gerät ausschalten oder vom Netz nehmen, warten Sie vor dem erneuten Einschalten bzw. Einstecken mindestens 5 Minuten ab, da anderenfalls der Kompressor beschädigt werden kann.
- Die Kühleinheit befindet sich an der Rückseite des Kühlgeräts. Deshalb können sich an der Rückwand des Kühlteils Wassertropfen oder Eis bilden, wenn der Kompressor in regelmäßigen Abständen läuft. Das ist normal und kein Grund das Gerät abzutauen, es sei denn, es bildet sich übermäßig viel Eis.
- Wenn das Gerät für einen längere Zeit nicht genutzt wird, (z. B. im Urlaub), ziehen Sie den Stecker ab. Tauen Sie das Gerät ab und reinigen Sie es und lassen Sie die Tür offen, damit sich kein Schimmel und keine Gerüche entwickeln.
- Wenn ein Problem weiterhin besteht, nachdem Sie die zuvor genannten Anleitungen befolgt haben, wenden Sie sich an den zuständigen Kundendienst.
- Das Gerät ist nur zur Nutzung im Haushalt ausgelegt. Es ist nicht für gewerbliche oder öffentliche Zwecke ausgelegt. Wenn Sie das Gerät zu anderen als den genannten Zwecken verwenden, übernehmen weder Hersteller noch Händler Verantwortung für eventuelle Reparaturen oder Störungen während der Garantiezeit.
- Sollten Sie einen Service benötigen, halten Sie bitte die Seriennummer Ihres Gerätes bereit. Die Seriennummer befindet sich auf dem Typenschild. Dieses finden Sie im Kühlbereich auf der linken unteren Seite.

8 ENERGIESPARTIPPS

1. Stellen Sie das Gerät in einem kühlen, gut belüfteten Raum auf und setzen Sie es keiner direkten Sonneneinstrahlung und keiner Wärmequelle (z. B. Heizung oder Ofen) aus. Gegebenenfalls ist eine Isolierplatte zu verwenden.
2. Lassen Sie warme Speisen und Getränke erst abkühlen, bevor Sie sie im Kühlgerät aufbewahren.
3. Legen Sie auftauende Lebensmittel in das Kühlteil. Das Gefriergut kühlt das Kühlteil, wobei es gleichzeitig aufgetaut wird. So sparen Sie Energie. Gefrorene Lebensmittel außerhalb des Geräts aufzutauen ist Energieverschwendung.
4. Getränke und andere im Gerät aufbewahrte Flüssigkeiten müssen abgedeckt werden. Nicht abgedeckte Flüssigkeiten erhöhen die Feuchtigkeit im Gerät, was wiederum zu einem höheren Energieverbrauch führt. Durch das Abdecken behalten Getränke und andere Flüssigkeiten ihren Geruch und Geschmack.
5. Öffnen Sie die Türen nicht zu lange und zu häufig, da dadurch warme Luft in das Gerät gelangt, was dazu führt, dass der Kompressor unnötig oft anspringt.
6. Halten Sie die Abdeckungen der verschiedenen Kühlteile (z. B. Gemüsefach und 0 °C-Fach) geschlossen.
7. Die Türdichtung muss sauber und geschmeidig sein. Verschlissene Dichtungen müssen ausgetauscht werden.

9 TECHNISCHE DATEN

Die technischen Informationen befinden sich auf dem Typenschild auf der Innenseite des Gerätes sowie auf dem Energieetikett.

Der QR-Code auf dem mit dem Gerät gelieferten Energieetikett enthält einen Weblink zu den Informationen über die Leistung des Geräts in der EU EPREL-Datenbank.

Bewahren Sie dieses Energieetikett zur jederzeitigen Einsicht zusammen mit dem Benutzerhandbuch und allen anderen mit diesem Gerät gelieferten Dokumenten auf.

Dieselben Informationen finden Sie auch bei EPREL über den Link <https://eprel.ec.europa.eu>, indem Sie dort den Modellnamen und die Produktnummer vom Typenschild des Geräts eingeben.

Ausführliche Informationen über das Energieetikett finden Sie unter dem Link www.theenergylabel.eu.

10 INFORMATIONEN FÜR PRÜFINSTITUTE

Installation und Vorbereitung des Geräts für eine eventuelle Ökodesign-Prüfung müssen in Übereinstimmung mit EN 62552 erfolgen. Dazu müssen die Belüftungsanforderungen, Aussparungsabmessungen und Mindestabstände auf der Rückseite den Angaben in Teil 2 dieses Benutzerhandbuchs entsprechen. Bitte wenden Sie sich für weitere Informationen, einschließlich der Ladepläne, an den Hersteller.

11 KUNDENDIENST

Verwenden Sie ausschließlich originale Ersatzteile.

Wenn Sie Kontakt mit unserem Kundendienst aufnehmen, halten Sie bitte folgende Informationen bereit: Modellbezeichnung, Seriennummer und Service Index (SI).

Diese Informationen sind auf dem Typenschild des Gerätes zu finden.

Das Typenschild befindet sich im Kühlbereich auf der linken unteren Seite. Laut Gesetz gewährleistet der Hersteller die Verfügbarkeit originaler Ersatzteile für bestimmte Komponenten für 7-10 Jahre ab dem Inverkehrbringen der letzten Einheit des Modells.

Für allgemeine Fragen besuchen Sie die Webseite des technischen Kundendienstes:

<https://support.vestel-germany.de/hc/de>

Produktdatenblatt für Haushaltskühl- und Gefriergeräte

| | |
|---|---------------------------|
| Marke | STENGEL |
| Modell | KSR 5002 EU / KSL 5002 EU |
| Kategorie ⁽¹⁾ | 7 (Kühl-Gefriergerät) |
| Energieeffizienzklasse ⁽²⁾ | A++ |
| Jährlicher Energieverbrauch (kWh/ Jahr) ^{(3) / *} | 136 kWh |
| Nutzzinhalten brutto gesamt | 116 l |
| Nutzzinhalten netto gesamt | 114 l |
| Nutzzinhalten Kühlschrank (brutto gesamt) | 102 l |
| Nutzzinhalten Kühlschrank (netto gesamt) | 100 l |
| Nutzzinhalten Kältefach (netto gesamt) | - |
| Nutzzinhalten Gefrierfach (brutto gesamt) | 14 l |
| Nutzzinhalten Gefrierfach (netto gesamt) | 14 l |
| Sternekenzeichnung ⁽⁴⁾ | **** |
| Kühlsystem | STATISCH |
| Lagerzeit bei Störung (-18°C/-9°C) | 10 Stunden |
| Gefriervermögen | 2 Kg / 24 Std. |
| Klimaklasse ^{(4) / **} | ST/SN (10 °C - 38 °C) |
| Luftschallemission | 41 dB(A) re 1pW |
| Einbaugerät | Nein |
| * Energieverbrauch von 136 kWh pro Jahr, berechnet auf Basis von Ergebnissen, die über 24 Stunden unter normalen Testbedingungen gemessen wurden. Der tatsächliche Energieverbrauch hängt von den Bedingungen ab, in denen das Gerät verwendet wird, und dem Ort an dem es steht. | |
| ** Diese Geräte wurden entworfen für eine Umgebungstemperatur zwischen 10 °C - 36 °C. | |

Konformitätserklärung

- Dieses Gerät ist für die Aufbewahrung von Lebensmitteln bestimmt und entspricht der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 EC, EU 10/2011.
- Dieses Gerät wurde gemäß folgender Richtlinien entworfen, hergestellt und auf den Markt gebracht:
 - Diese Geräte wurden entworfen für eine Umgebungstemperatur zwischen 10 °C - 38 °C.
 - Die Konstruktion des Geräts entspricht den Normen EN62552, IEC60335-1 / IEC60335-2-24, 2014/30/EU.
 - Sicherheitsanforderungen der "Niederspannungsrichtlinie" 2014/35/ EU

- Schutzvorschriften der EG-Richtlinie 2014/30 "EMV" Dieses Gerät entspricht der EG-Richtlinie Niederspannung 2014/35/EU und Elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU in der jeweils aktuellen Fassung bei Lieferung, Richtigkeit geprüft. Die Gebrauchsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Landesspezifische Normen und Regeln beachten!

1. Kategorie

- 1= Kühlschrank mit einem oder mehreren Lagerfächern für frische Lebensmittel,
- 2= Kühlschrank mit Kellerzone, Kellerfach-Kühlgerät und Weinlagerschrank,






- 3= Kühlschrank mit Kaltlagerzone und Kühlschrank mit einem Null-Sterne-Fach,
 - 4= Kühlschrank mit einem Ein-Sterne-Fach,
 - 5= Kühlschrank mit einem Zwei-Sterne-Fach,
 - 6= Kühlschrank mit einem Drei-Sterne-Fach,
 - 7= Kühl-Gefriergerät,
 - 8= Gefrierschrank,
 - 9= Gefriertruhe,
 - 10= Mehrzweck-Kühlgeräte und sonstige.
2. A+++ (höchste Effizienz) bis D (geringste Effizienz)
3. Energieverbrauch '136' kWh/Jahr, auf der Grundlage von Ergebnissen der Normprüfung über 24 Stunden. Der tatsächliche Verbrauch hängt von der Nutzung und vom Standort des Geräts ab.
- 4. Null-Sterne-Fach:** ein Gefriergut-Lagerfach, in dem die Temperatur unter 0 °C liegt, das auch für die Bereitung und Lagerung von Eiswürfel genutzt werden kann, jedoch nicht zur Lagerung hoch verderblicher Lebensmittel vorgesehen ist.
- Ein-Sterne-Fach:** ein Gefriergut-Lagerfach, in dem die Temperatur -6 °C nicht überschreitet,
- Zwei-Sterne-Fach:** ein Gefriergut-Lagerfach, in dem die Temperatur -12 °C nicht überschreitet.
- Drei-Sterne-Fach:** ein Gefriergut-Lagerfach, in dem die Temperatur -18 °C nicht überschreitet.
- Vier-Sterne-Fach:** (oder Gefrierfach) ein Fach zum Einfrieren von mindestens 4,5 kg Lebensmittel je 100 l Nutzinhalt, in jedem Fall mindestens 2 kg.

- 5. Klimaklasse ST/SN:** Dieses Gerät ist für den Betrieb bei einer Umgebungstemperatur zwischen +10 °C und +38 °C bestimmt.
- Klimaklasse T/SN:** Dieses Gerät ist für den Betrieb bei einer Umgebungstemperatur zwischen +10 °C und +43 °C bestimmt.
- Klimaklasse N:** Dieses Gerät ist für den Betrieb bei einer Umgebungstemperatur zwischen +16 °C und +32 °C bestimmt.
- Klimaklasse ST:** Dieses Gerät ist für den Betrieb bei einer Umgebungstemperatur zwischen +16 °C und +38 °C bestimmt.
- Klimaklasse T:** Dieses Gerät ist für den Betrieb bei einer Umgebungstemperatur zwischen +16 °C und +43 °C bestimmt.

Merci d'avoir choisi ce produit.

Cette notice d'utilisation contient des informations et des consignes de sécurité importantes concernant l'utilisation et l'entretien de votre appareil.

Lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre appareil et la conserver pour consultation ultérieure.

| Icône | Type | Signification |
|--|-------------------------------|---|
|  | AVERTISSEMENT | Risque de blessures graves ou danger de mort |
|  | RISQUE D'ÉLECTROCUTION | Risque d'électrocution |
|  | INCENDIE | Avertissement : Risque d'incendie / matières inflammables |
|  | MISE EN GARDE | Risque de blessures ou de dommages matériels |
|  | IMPORTANT | Utilisation correcte de l'appareil |

SOMMAIRE

| | |
|---|-----------|
| 1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ | 27 |
| 1.1 Avertissements généraux relatifs à la sécurité | 27 |
| 1.2 Avertissements relatifs à l'installation..... | 32 |
| 1.3 En cours d'utilisation..... | 32 |
| 2 DESCRIPTION DE L'APPAREIL | 34 |
| 2.1 Dimensions..... | 35 |
| 3 UTILISATION DE L'APPAREIL | 36 |
| 3.1 Réglage du thermostat | 36 |
| 3.2 Avertissements relatifs aux paramètres de température | 37 |
| 3.3 Accessoires | 37 |
| 3.3.1 Bac à glaçons..... | 37 |
| 4 RANGEMENT DES ALIMENTS | 38 |
| 4.1 Compartiment du réfrigérateur | 38 |
| 4.2 Compartiment congélateur | 39 |
| 5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN | 42 |
| 5.1 Décongélation..... | 42 |
| 6 TRANSPORT ET CHANGEMENT DE PLACE | 43 |
| 6.1 Transport et changement de place | 43 |
| 6.2 Changement de position de la porte..... | 43 |
| 7 AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE | 44 |
| 8 CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE | 45 |
| 9 DONNÉES TECHNIQUES | 45 |
| 10 INFORMATIONS POUR LES INSTITUTS DE TEST | 46 |
| 11 SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE | 46 |

1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1.1 Avertissements généraux relatifs à la sécurité

Lire attentivement la présente notice d'utilisation et la conserver pour une consultation ultérieure.

⚠ MISE EN GARDE: Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.

⚠ MISE EN GARDE: Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.


⚠ MISE EN GARDE: Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment de stockage des denrées, à moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant.

⚠ MISE EN GARDE: Ne pas endommager le circuit de réfrigération.

⚠ AVERTISSEMENT: Lors du positionnement de l'appareil, s'assurer que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ni endommagé.

⚠ AVERTISSEMENT: Ne pas placer de socles mobiles de prises multiples ni de blocs d'alimentation portables à l'arrière de l'appareil.

⚠ MISE EN GARDE: Pour éviter tout risque dû à l'instabilité de l'appareil, celui-ci doit être fixé conformément aux instructions suivantes :

 Si votre appareil utilise le R600a comme réfrigérant (cette information est indiquée sur l'étiquette du réfrigérateur), veiller à éviter d'endommager les éléments du réfrigérateur lors de son transport et de son installation. Le R600a est un gaz naturel respectueux de l'environnement, mais il est explosif. En cas de fuite résultant d'un dommage occasionné aux éléments du réfrigérateur, déplacer ce dernier afin de l'éloigner de toute flamme nue ou source de chaleur et aérer la pièce où se trouve l'appareil pendant quelques minutes.

- Lors du transport ou de la mise en place du réfrigérateur, ne pas endommager le circuit du gaz réfrigérant.
- Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - les environnements de type chambres d'hôtes;
 - la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.

- Si la prise ne correspond pas à la fiche du réfrigérateur, elle doit être remplacée par le fabricant, par un technicien ou par des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Le câble électrique de votre réfrigérateur est muni d'une fiche de mise à la terre spéciale. Celle-ci doit être branchée à une prise mise à la terre avec un disjoncteur de 16 ampères en amont. Si votre logement ne comporte pas de prise de ce type, prière d'en faire installer une par un électricien qualifié.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les enfants âgés de 3 à 8 ans sont autorisés à charger et décharger les **appareils de réfrigération**. Le nettoyage et l'entretien des appareils de réfrigération ne doit pas être fait par des enfants. Les très jeunes enfants (0-3 ans) ne doivent pas utiliser les appareils de réfrigération, les

jeunes enfants (3-8 ans) doivent faire l'objet d'une surveillance continue lorsqu'ils utilisent les appareils de réfrigération, les enfants plus âgés (8-14 ans) et les personnes vulnérables peuvent utiliser les appareils de réfrigération en toute sécurité à condition d'être supervisés ou d'avoir reçu des instructions appropriées concernant leur utilisation. Les personnes très vulnérables ne doivent pas utiliser les appareils de réfrigération à moins de faire l'objet d'une surveillance continue.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- **MISE EN GARDE:** Remplir le bac à glaçons uniquement avec de l'eau potable.

Pour éviter la contamination des aliments, il y a lieu de respecter les instructions suivantes :

- Des ouvertures de la porte de manière prolongée sont susceptibles d'entraîner une augmentation significative de température des compartiments de l'appareil.
- Nettoyer régulièrement les surfaces susceptibles d'être contact avec les aliments et les systèmes d'évacuation accessibles.
- Entreposer la viande et le poisson crus dans les bacs du réfrigérateur qui conviennent, de telle sorte que ces denrées ne soient pas en contact avec

d'autres aliments ou qu'elles ne s'égouttent pas sur les autres aliments.

- Les compartiments des denrées congelées deux étoiles conviennent à la conservation des aliments pré-congelés, à la conservation ou à la fabrication de crème glacée et de glaçons.
- Les compartiments «une, deux et trois étoiles» ne conviennent pas pour la congélation des denrées alimentaires fraîches.
- Si l'**appareil de réfrigération** demeure vide de manière prolongée, le mettre hors tension, en effectuer le dégivrage, le nettoyer, le sécher, et laisser la porte ouverte pour prévenir le développement de moisissures à l'intérieur de l'appareil.

1.2 Avertissements relatifs à l'installation

Avant d'utiliser votre réfrigérateur-congélateur pour la première fois, prière de vérifier les points suivants:

- La tension de fonctionnement de votre réfrigérateur-congélateur est de 220/240 V à 50 Hz.
- Attendez 3 heures avant de brancher l'appareil, afin de garantir des performances optimales.
- La fiche doit rester accessible après l'installation.
- Votre réfrigérateur-congélateur peut dégager une odeur lors de sa première mise en marche. Ceci est normal et cette odeur se dissipera lorsque votre réfrigérateur-congélateur commencera à refroidir.
- Avant de brancher votre réfrigérateur-congélateur, vérifier que les informations figurant sur la plaque signalétique (tension et puissance raccordée) correspondent à celles de l'alimentation secteur. En cas de doute, consulter un électricien qualifié.
- Insérer la fiche dans une prise dotée d'une mise à la terre correcte. Si la prise ne dispose pas de contact de terre ou si la fiche ne correspond pas, nous recommandons de consulter un électricien qualifié pour obtenir de l'aide.
- L'appareil doit être raccordé avec une prise à fusible correctement installée. L'alimentation électrique (CA) et la tension au niveau du point de fonctionnement doivent correspondre aux informations indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil (celle-ci se trouve sur la gauche à l'intérieur de l'appareil).
- Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation sans mise à la terre.
- Placer votre réfrigérateur-congélateur à l'abri de la lumière directe du soleil.
- Votre réfrigérateur-congélateur ne doit jamais être utilisé à l'extérieur ou exposé à la pluie.

- Votre appareil doit être placé à une distance d'au moins 50 cm de tout poêle, four à gaz et radiateur de chauffage et à au moins 5 cm de tout four électrique.
- Si votre réfrigérateur-congélateur est placé à proximité d'un congélateur, une distance d'au moins 2 cm doit les séparer afin d'éviter la formation d'humidité au niveau de sa surface externe.
- Ne pas couvrir le corps ou le dessus du réfrigérateur-congélateur avec une nappe ou un napperon. Ceci risquerait d'altérer ses performances.
- Un intervalle d'au moins 150 mm est requis au-dessus de l'appareil. Ne rien placer sur l'appareil.
- Ne pas poser d'objets lourds sur l'appareil.
- Nettoyer soigneusement l'appareil avant toute utilisation (voir Nettoyage et entretien).
- Avant d'utiliser votre réfrigérateur-congélateur, essuyer tous ses éléments avec une solution composée d'eau chaude et d'une cuillère à café de bicarbonate de soude. Rincer ensuite à l'eau claire et sécher. Remettre tous les éléments du réfrigérateur-congélateur en place après les avoir nettoyés.
- Utiliser les pieds avant réglables pour s'assurer que votre appareil est de niveau et stable. Il est possible d'ajuster les pieds en les tournant dans l'un ou l'autre sens. Ceci doit être effectué avant de placer des aliments dans l'appareil.

1.3 En cours d'utilisation

- Ne pas raccorder votre réfrigérateur-congélateur à l'alimentation secteur à l'aide d'une rallonge.
- Ne pas utiliser de fiches endommagées, tordues ou anciennes.
- Ne pas tirer, tordre ou endommager le cordon.
- N'utilisez pas d'adaptateur.
- Cet appareil est destiné à être utilisé par des adultes. Ne pas autoriser des enfants à jouer avec l'appareil ou à se suspendre

à la porte.

- Ne jamais toucher le cordon/la fiche d'alimentation avec des mains humides. Ceci pourrait provoquer un court-circuit ou un choc électrique.
- Ne pas placer de bouteilles en verre ou de canettes dans le compartiment à glaçons car ils exploseront lorsque le contenu gèlera.
- Ne pas placer de matière explosive ou inflammable dans votre réfrigérateur. Ranger les boissons présentant une forte teneur en alcool verticalement dans le compartiment réfrigérateur et s'assurer que leurs bouchons sont hermétiquement fermés.
- Ne pas toucher la glace en la retirant du compartiment à glaçons. La glace peut provoquer des brûlures et/ou des coupures.
- Ne pas toucher les aliments congelés avec des mains humides. Ne pas manger de la glace ou des glaçons immédiatement après les avoir sortis du compartiment à glaçons.
- Ne pas recongeler des aliments décongelés. Ceci pourrait provoquer des problèmes de santé comme une intoxication alimentaire.

Anciens réfrigérateurs et réfrigérateurs hors d'usage

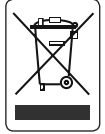
- Si l'ancien réfrigérateur ou congélateur est équipé d'un système de verrouillage, briser ou retirer ce dernier avant la mise au rebut car des enfants pourraient s'enfermer à l'intérieur de manière accidentelle.
- Les anciens réfrigérateurs et congélateurs contiennent des matériaux d'isolation et des agents frigorigènes avec des chlorofluorocarbures. Par conséquent, attention à ne pas nuire à l'environnement lors de leur mise au rebut.

Déclaration CE de conformité

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux directives, décisions et réglementations européennes en vigueur et aux exigences répertoriées dans les normes référencées.

Mise au rebut de votre ancien appareil

Le symbole sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager.



Il doit être transporté dans un point de collecte adapté au recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut correcte de ce produit permet d'éviter toute conséquence négative éventuelle sur l'environnement et la santé, qui pourrait autrement être entraînée par une gestion des déchets inappropriée de ce produit. Pour obtenir des informations détaillées sur le recyclage de ce produit, contacter votre mairie, le centre de traitement des déchets ménagers ou le magasin dans lequel ce produit a été acheté.

Emballage et Environnement

Les matériaux d'emballage protègent votre machine des dommages pouvant survenir pendant le transport. Les matériaux d'emballage sont respectueux de l'environnement car ils sont recyclables. L'utilisation de matériaux recyclés réduit la consommation de matières premières et donc la production de déchets.



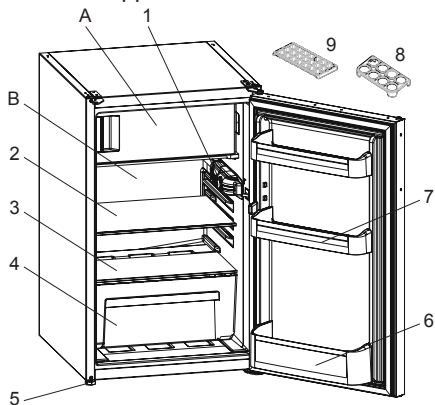
Remarques :


- Il convient de lire attentivement le manuel d'instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Nous ne sommes pas responsables des dommages dus à une mauvaise utilisation.
- Il convient de suivre toutes les instructions de l'appareil et du manuel d'instructions et de conserver ce manuel en lieu sûr pour pouvoir résoudre les problèmes pouvant survenir à l'avenir.

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé dans les maisons et il ne peut être utilisé que dans des environnements domestiques et aux fins prévues. Il ne convient pas à une utilisation commerciale ou commune. Une telle utilisation entraînerait l'annulation de la garantie de l'appareil et notre société n'est pas responsable des pertes éventuelles.
- Cet appareil a été conçu pour être utilisé dans les maisons et il ne convient qu'au refroidissement/à la conservation des aliments. Il ne convient pas à une utilisation commerciale ou commune et/ou pour stocker toute autre substance que de la nourriture. Dans le cas contraire, notre société n'est pas responsable des pertes éventuelles.

2 DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé comme un appareil encastrable.



 Cette présentation des parties de l'appareil est fournie à titre informatif uniquement. Les parties peuvent varier en fonction du modèle d'appareil.

- A) Compartiment congélateur
- B) Compartiment réfrigérateur
- 1) Boîtier thermostat
- 2) Clayette réfrigérateur
- 3) Couvercle du compartiment à légumes
- 4) Compartiment à légumes
- 5) Pieds réglables
- 6) Balconnet à bouteilles
- 7) Balconnets
- 8) Support porte-œufs
- 9) Bac à glaçons

Remarques générales:

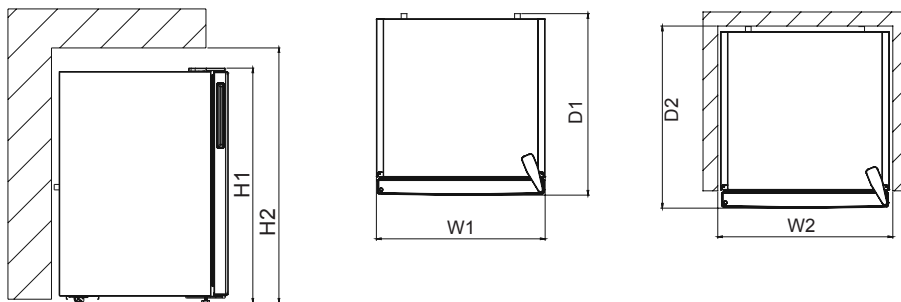
Compartiment des aliments frais

(réfrigérateur) : L'utilisation la plus efficace de l'énergie est assurée dans la configuration avec les tiroirs dans la partie inférieure de l'appareil, et les étagères uniformément réparties. La position des bacs de porte n'affecte pas la consommation d'énergie.

Compartiment congélation

(congélateur) : L'utilisation la plus efficace de l'énergie est assurée dans la configuration où les tiroirs et les bacs sont en position de stock.

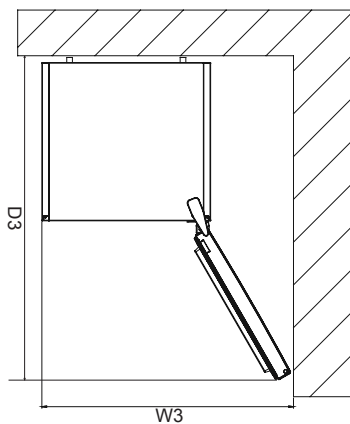
2.1 Dimensions



| Dimensions globales ¹ | | |
|----------------------------------|----|-------|
| H1 | mm | 820 |
| W1 | mm | 497 |
| D1 | mm | 615,5 |

| Espace nécessaire à l'utilisation ² | | |
|--|----|-------|
| H2 | mm | 970 |
| W2 | mm | 597 |
| D2 | mm | 655,5 |

| Espace global nécessaire à l'utilisation ³ | | |
|---|----|------|
| W3 | mm | 597 |
| D3 | mm | 1080 |



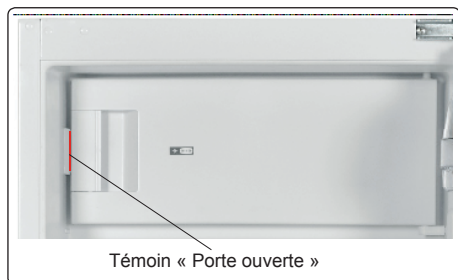
3 UTILISATION DE L'APPAREIL


Témoin « Porte ouverte » ;

Le témoin « Porte ouverte » de la poignée indique si la porte est correctement fermée ou si elle est restée ouverte.

Si le témoin est rouge, la porte est encore ouverte.

Si le témoin est blanc, la porte est correctement fermée.

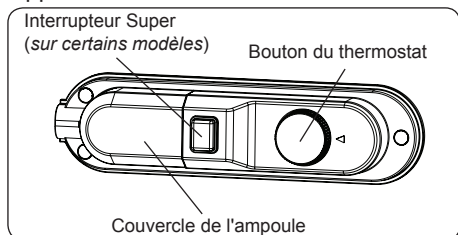


 La porte du congélateur doit toujours être fermée. Cela empêche la décongélation des aliments. Cela empêche toute accumulation de glace et de gel à l'intérieur du congélateur, ainsi qu'une consommation d'énergie inutile.

3.1 Réglage du thermostat

Le thermostat régule automatiquement la température à l'intérieur des compartiments réfrigérateur et congélateur. Des températures plus fraîches peuvent être obtenues en tournant le bouton sur des valeurs supérieures, de 1 à 5.

 **Remarque importante:** Ne pas essayer de faire tourner le bouton en dessous de la position 1 car cela arrêterait l'appareil.



Paramètres du thermostat

- Mettre le bouton dans une position

basse/intermédiaire, jusqu'à 3, pour une conservation à court terme de la nourriture dans l'appareil.

- Mettre le bouton dans une position intermédiaire, 3 ou 4, pour une conservation à long terme de la nourriture dans l'appareil.
- Mettre le bouton dans une position 5, pour congeler des aliments frais. L'appareil fonctionne plus longtemps. Une fois les aliments congelés, revenez à la position précédente.

Si l'interrupteur Super est disponible :

- Dans le cas où la température de la pièce où se trouve l'appareil est assez basse (inférieure à 16°C) comme en hiver, mettre le bouton dans la position OFF (0). Lorsque la température environnante est élevée et qu'il faut garder la température du congélateur plus basse, mettre le bouton dans la position ON (1).
- Pour mettre le bouton Super congélation sur la position 'ON' (MARCHE), appuyez sur le bouton vers la position "1". La fonction super congélation sera alors activée.
- Quand le congélateur a atteint la température souhaitée, désactivez la fonction super congélation en mettant le bouton sur OFF (ARRET), afin de diminuer la consommation d'énergie.
- Lors de la mise en marche initiale, il faut faire fonctionner l'appareil pendant 24 heures jusqu'à ce qu'il atteigne une température suffisamment basse.

Super Congélation : Cet interrupteur doit être utilisé comme interrupteur de super congélation. Pour une congélation maximale, mettez l'interrupteur en position ON 24 heures avant de placer les aliments frais. Une fois les aliments frais dans le congélateur, 24 heures à la position ON sont généralement suffisantes. Pour économiser de l'énergie, mettez l'interrupteur en position OFF 24 heures après l'introduction des aliments frais.

Interrupteur d'hiver : Si la température ambiante est inférieure à 16 °C, cet interrupteur doit être utilisé comme

interrupteur d'hiver et il permet de maintenir votre réfrigérateur au-dessus de 0 °C alors que le congélateur est en dessous de -18 °C en cas de température ambiante faible.

3.2 Avertissements relatifs aux paramètres de température

- La température ambiante, la température des aliments nouvellement stockés et la fréquence d'ouverture de la porte affectent la température du compartiment réfrigérateur. Si nécessaire, modifier le réglage de la température.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser le réfrigérateur dans des environnements dont la température est inférieure à 10 °C pour préserver son efficacité.
- Lors du réglage du thermostat, il convient de tenir compte de la fréquence d'ouverture et de fermeture des portes de l'appareil, de la quantité de nourriture stockée dans le réfrigérateur et de l'environnement dans lequel le congélateur se trouve.
- Lorsque l'appareil est mis en marche pour la première fois, il convient de le faire tourner pendant 24 heures pour qu'il atteigne la température de fonctionnement. Au cours de cette période, ne pas ouvrir la porte et ne pas conserver une quantité importante de nourriture à l'intérieur.
- Débrancher l'appareil pendant les coupures de courant pour éviter tout dommage au compresseur. Une fois que le courant est restauré, attendre 5 à 10 minutes avant de rebrancher l'appareil. Cela permet d'éviter tout dommage aux composants de l'appareil.
- L'appareil a été conçu pour fonctionner dans la plage de température ambiante préconisée dans les normes, conformément à la classe climatique indiquée sur l'étiquette d'information. Il n'est pas recommandé que le réfrigérateur soit utilisé dans des environnements dont la température se situe en dehors de la plage indiquée.

Cela réduirait l'efficacité en termes de refroidissement de l'appareil.

- L'appareil a été conçu pour fonctionner dans l'intervalle de température ambiante (ST/SN = 10 °C - 38 °C) préconisé dans les normes, conformément à la classe climatique indiquée sur l'étiquette d'information. Nous ne recommandons pas d'utiliser l'appareil en dehors des limites de température indiquées pour ménager l'efficacité du refroidissement. Consulter les avertissements associés.

Classe Climatique et signification :

T (tropical) : Cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 43 °C.

ST (subtropical) : Cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 38 °C.

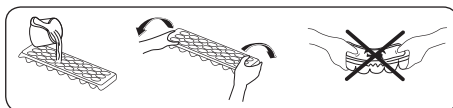
N (tempéré) : Cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 32 °C.

SN (Tempéré étendu) : Cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 10 °C et 32 °C.

3.3 Accessoires

3.3.1 Bac à glaçons


- Remplir le bac à glaçons d'eau et le placer dans le compartiment congélateur.
- Une fois que l'eau a complètement gelé, il est possible de tordre le bac à glaçons comme indiqué pour retirer les glaçons.



4 RANGEMENT DES ALIMENTS

4.1 Compartiment du réfrigérateur

- Pour diminuer l'humidité et éviter la formation de givre associée, toujours ranger les aliments dans des récipients fermés dans le réfrigérateur. Le givre a tendance à se concentrer dans les parties les plus froides où l'humidité des aliments s'évapore et, au fil du temps, votre appareil nécessitera un dégivrage plus fréquent.
- Ne jamais placer d'aliments chauds dans le réfrigérateur. Les aliments chauds doivent refroidir à température ambiante et être disposés de façon à permettre une circulation adéquate de l'air dans le compartiment réfrigérateur.
- S'assurer qu'aucun élément n'est en contact direct avec la paroi arrière de l'appareil car du givre risque de se former et l'emballage de coller à cette dernière. Ne pas ouvrir fréquemment la porte du réfrigérateur.
- Il est recommandé que la viande et le poisson vidé soient placés dans un emballage hermétique et mis sur la clayette en verre située juste au-dessus du bac à légumes où l'air est plus frais, ce qui offre des conditions de conservation optimales.
- Ranger les fruits et les légumes en vrac dans le compartiment à légumes.
- Le fait de séparer les fruits et les légumes permet d'éviter aux légumes sensibles à l'éthylène (légumes-feuilles, brocolis, carottes, etc.) d'être altérés par les fruits générateurs d'éthylène (bananes, pêches, abricots, figues, etc.).
- Ne pas placer de légumes humides dans le réfrigérateur.
- La durée de conservation de l'ensemble des aliments dépend de leur qualité initiale et du respect d'un cycle de réfrigération ininterrompu avant leur rangement dans le réfrigérateur.

- Pour éviter toute contamination croisée, ne pas ranger la viande avec des fruits et des légumes. L'eau s'écoulant de la viande risque de contaminer les autres produits du réfrigérateur. Les produits carnés doivent être emballés et les coulures sur les clayettes doivent être nettoyées.
 - Ne pas placer d'aliments sur le passage du flux d'air.
 - Consommer les aliments emballés avant la date d'expiration recommandée.
-  **REMARQUE** : Les pommes de terre, les oignons et l'ail ne doivent pas être rangés dans le réfrigérateur.
- Pour des conditions de travail normales, il suffira de régler la température de votre réfrigérateur à +4 °C.
 - La température du compartiment réfrigérateur doit être comprise entre 0 et 8 °C, les aliments frais en dessous de 0 °C sont glacés et pourrissent, la charge bactérienne augmente au-dessus de 8 °C et les aliments se détériorent.
 - Ne mettez pas immédiatement les aliments chauds dans le réfrigérateur, attendez que la température diminue à l'extérieur. Les aliments chauds augmentent le degré de votre réfrigérateur et peuvent provoquer une intoxication alimentaire et une altération inutile des aliments.
 - La viande, le poisson, etc. doivent être conservés dans le compartiment le plus réfrigéré des aliments, et le compartiment des légumes est préférable pour ranger les légumes. (si disponible)
 - Pour éviter la contamination croisée, les produits à base de viande et les fruits et légumes ne doivent pas être rangés ensemble.
 - Les aliments doivent être placés au réfrigérateur dans des récipients fermés ou couverts pour éviter l'humidité et les odeurs.

Le tableau ci-dessous est un guide rapide indiquant comment ranger le plus efficacement les aliments dans le compartiment réfrigérateur.

| Aliment | Durée de conservation maximale | Méthode et lieu de conservation |
|---|--|---|
| Légumes et fruits | 1 semaine | Bac à légumes |
| Viande et poisson | 2 à 3 jours | Emballer dans un film ou des sacs plastiques ou dans une boîte conçue pour la viande et ranger sur la clayette en verre |
| Fromage frais | 3 à 4 jours | Sur le balconnet indiqué |
| Beurre et margarine | 1 semaine | Sur le balconnet indiqué |
| Produits en bouteille, par exemple lait et yaourt | Jusqu'à la date d'expiration recommandée par le producteur | Sur le balconnet indiqué |
| Œufs | 1 mois | Sur le balconnet à œufs indiqué |
| Aliments cuits | 2 jours | Toutes les clayettes |

4.2 Compartiment congélateur

- Le congélateur est utilisé pour stocker des aliments congelés, congeler des aliments frais et faire des glaçons.
- Pour congeler des aliments frais; emballer et sceller correctement les aliments frais, en d'autres mots l'emballage doit être étanche à l'air et ne pas fuir. Les sacs congélateurs, les sacs en polyéthylène renforcé d'aluminium et les conteneurs en plastique sont idéaux.
- Ne pas ranger des aliments frais à côté d'aliments congelés car cela risquerait de faire fondre les aliments congelés.
- Avant de congeler des aliments frais, les diviser en portions de façon à pouvoir les consommer en une seule fois.
- Consommer les aliments congelés rapidement après leur décongélation

- Ne jamais placer d'aliments chauds dans le compartiment congélateur car ils risqueraient de faire fondre les aliments congelés.
- Toujours respecter les instructions du fabricant figurant sur l'emballage des aliments lorsque l'on stocke des aliments congelés. En l'absence d'informations, ne pas conserver les aliments plus de 3 mois à compter de la date d'achat.
- Lors de l'achat d'aliments congelés, s'assurer qu'ils ont été conservés dans des conditions adéquates et que leur emballage n'est pas endommagé.
- Les aliments congelés doivent être transportés dans des conteneurs adéquats et placés dans le congélateur dès que possible.
- Ne pas acheter d'aliments congelés si leur emballage présente des signes d'humidité et un gonflement anormal. Il est alors probable qu'ils ont été conservés à une température inappropriée et que leur contenu est altéré.
- La durée de conservation des aliments congelés dépend de la température ambiante, du paramètre du thermostat, de la fréquence d'ouverture de la porte, du type de nourriture et de la durée requise pour transporter le produit du magasin à votre domicile. Toujours suivre les instructions imprimées sur l'emballage et ne jamais dépasser la durée de conservation maximale indiquée.
- La quantité maximale d'aliments frais (en kg) qui peut être congelée en 24 heures est indiquée sur l'étiquette de l'appareil.

REMARQUE : La porte du congélateur s'ouvre difficilement après la fermeture immédiate de la porte. Une fois l'équilibre de température atteint, la porte s'ouvrira facilement.

Remarque importante :

- Ne jamais recongeler des aliments décongelés.


- Le goût de certaines épices utilisées dans les plats cuisinés (anis, basilic, cresson, vinaigre, mélange d'épices, gingembre, ail, oignon, moutarde, thym, marjolaine, poivre noir, etc.) change et se renforce en cas de conservation pendant une période prolongée. Par conséquent, ajouter de petites quantités d'épices aux aliments à congeler ou mettre les épices souhaitées une fois les aliments décongelés.
- La durée de conservation des aliments dépend du type de graisse utilisée. Les graisses adéquates sont la margarine, la graisse de veau, l'huile d'olive et le beurre. L'huile d'arachide et la graisse de porc sont inappropriées.
- La nourriture sous forme liquide doit être congelée dans des gobelets en plastique et les autres aliments dans des films ou sacs en plastique.



Le tableau ci-dessous est un guide rapide indiquant comment ranger le plus efficacement les aliments dans le compartiment congélateur.

| Viande et poisson | Préparation | Durée de conservation maximale (mois) |
|---|---|---------------------------------------|
| Steak | Emballer dans du papier aluminium | 6 à 8 |
| Agneau | Emballer dans du papier aluminium | 6 à 8 |
| Rôti de veau | Emballer dans du papier aluminium | 6 à 8 |
| Cubes de veau | En petite portion | 6 à 8 |
| Cubes d'agneau | En petite portion | 4 à 8 |
| Viande hachée | Dans son emballage, sans épices | 1 à 3 |
| Abats (morceaux) | En petite portion | 1 à 3 |
| Saucisson / Salami | Doit être conservé emballé, même s'il comporte une peau | |
| Poulet et dinde | Emballer dans du papier aluminium | 4 à 6 |
| Oie et canard | Emballer dans du papier aluminium | 4 à 6 |
| Chevreuil, lapin, sanglier | En portions de 2,5 kg ou sous forme de filets | 6 à 8 |
| Poisson d'eau douce (saumon, carpe, truite, poisson-chat) | Après avoir vidé le poisson et nettoyé ses écailles, le laver et le sécher. Si nécessaire, retirer la queue et la tête. | 2 |
| Poissons maigres (bar, turbot, limande) | | 4 |
| Poissons gras (thon, maquereau, tassergal, anchois) | | 2 à 4 |
| Crustacés | Nettoyer et placer dans un sac | 4 à 6 |

| Viande et poisson | Préparation | Durée de conservation maximale (mois) |
|-------------------|---|---------------------------------------|
| Caviar | Dans son emballage ou dans un récipient en aluminium ou en plastique | 2 à 3 |
| Escargots | Dans de l'eau salée ou dans un récipient en aluminium ou en plastique | 3 |

 **REMARQUE** :La viande décongelée doit être cuisinée comme de la viande fraîche. Si la viande n'est pas cuisinée après avoir été décongelée, elle ne doit pas être recongelée.


| Légumes et fruits | Préparation | Durée de conservation maximale (mois) |
|----------------------------|---|---------------------------------------|
| Haricots verts et haricots | Laver, couper en petits morceaux et porter à ébullition | 10 à 13 |
| Pois | Écosser, laver et porter à ébullition | 12 |
| Chou | Nettoyer et porter à ébullition | 6 à 8 |
| Carotte | Nettoyer, couper en tranches et porter à ébullition | 12 |
| Poivrons | Couper la tige, couper en deux morceaux, retirer l'intérieur et porter à ébullition | 8 à 10 |
| Épinard | Laver et porter à ébullition | 6 à 9 |
| Chou-fleur | Retirer les feuilles, couper le cœur en morceaux et laisser tremper quelques instants dans l'eau avec un peu de jus de citron | 10 à 12 |
| Aubergines | Couper en morceaux de 2 cm après lavage | 10 à 12 |
| Maïs | Nettoyer et emballer avec la tige ou sous forme de grains de maïs doux | 12 |
| Pommes et poires | Peler et trancher | 8 à 10 |
| Abricots et pêches | Couper en deux morceaux et retirer le noyau | 4 à 6 |
| Fraises et mûres | Laver et équeuter | 8 à 12 |
| Fruits cuits | Ajouter 10 % de sucre dans le récipient | 12 |
| Prunes, cerises | Laver et équeuter | 8 à 12 |


| | Durée de conservation maximale (mois) | Durée de décongélation à température ambiante (heures) | Durée de décongélation au four (minutes) |
|-----------|---------------------------------------|--|--|
| Pain | 4 à 6 | 2 à 3 | 4 à 5 (220 à 225 °C) |
| Biscuits | 3 à 6 | 1 à 1,5 | 5 à 8 (190 à 200 °C) |
| Pâtes | 1 à 3 | 2 à 3 | 5 à 10 (220 à 225 °C) |
| Tarte | 1 à 1,5 | 3 à 4 | 5 à 8 (190 à 200 °C) |
| Pâte filo | 2 à 3 | 1 à 1,5 | 5 à 8 (190 à 200 °C) |
| Pizza | 2 à 3 | 2 à 4 | 15 à 20 (200 °C) |


| Produits laitiers | Préparation | Durée de conservation maximale (mois) | Conditions de conservation |
|----------------------------|---------------------------|---------------------------------------|----------------------------|
| Lait en pack (homogénéisé) | Dans son propre emballage | 2 à 3 | Lait, dans son emballage |

| Produits laitiers | Préparation | Durée de conservation maximale (mois) | Conditions de conservation |
|--|--------------------|---------------------------------------|--|
| Fromage, en dehors du fromage blanc | En tranches | 6 à 8 | L'emballage d'origine peut être utilisé pour un stockage pendant une courte période. Conserver emballé dans du papier aluminium pour de plus longues périodes. |
| Beurre, margarine | Dans son emballage | 6 | |


5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

 Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique avant de le nettoyer.

 Ne pas nettoyer votre appareil en versant de l'eau dessus.

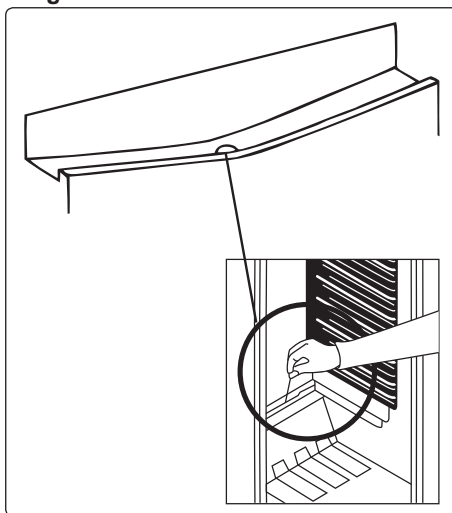
 Ne pas utiliser de produits, de détergents ou de savons abrasifs pour nettoyer l'appareil. Après avoir procédé au lavage, rincer à l'eau claire et sécher soigneusement. Lorsque le nettoyage est terminé, rebrancher la fiche sur l'alimentation électrique avec les mains sèches.

- S'assurer que l'eau ne pénètre pas dans le boîtier de la lampe et dans d'autres composants électriques.
- L'appareil doit être nettoyé régulièrement à l'aide d'une solution à base de bicarbonate de soude et d'eau tiède.
- Nettoyer les accessoires séparément à la main avec du savon et de l'eau. Ne pas laver les accessoires au lave-vaisselle.
- Nettoyer le condenseur avec une brosse au moins deux fois par an. Ceci permet de réaliser des économies d'énergie et d'améliorer le rendement.

  **L'alimentation électrique doit être débranchée pendant le nettoyage.**

5.1 Décongélation

Dégivrage du compartiment du réfrigérateur



- Le dégivrage s'effectue automatiquement en cours de fonctionnement dans le compartiment du réfrigérateur. L'eau est recueillie par le bac d'évaporation et s'évapore automatiquement.
- Le bac d'évaporation et l'orifice d'évacuation de l'eau doivent être nettoyés périodiquement en utilisant la tige de vidange pour éviter que l'eau ne stagne en bas du réfrigérateur au lieu de s'écouler.
- Il est également possible de nettoyer l'orifice d'évacuation en y versant un demi-verre d'eau.

Compartiment congélateur

Le givre accumulé dans le compartiment congélateur doit être éliminé régulièrement (à l'aide de la raclette en plastique fournie). Le compartiment congélateur doit être nettoyé de la même façon que le compartiment du réfrigérateur, en utilisant la fonction de dégivrage, au moins deux fois par an.

Pour ce faire :

- Le jour précédant le dégivrage, régler le cadran du thermostat en position « 5 » pour congeler complètement les aliments.
- Pendant le dégivrage, les aliments congelés doivent être emballés dans plusieurs couches de papier et conservés dans un endroit frais. La hausse inévitable de température qui se produira réduira leur durée de conservation. Ne pas oublier de consommer ces aliments dans un délai relativement court.
- Régler le bouton du thermostat en position « • » et débrancher l'appareil de l'alimentation secteur. Laisser la porte ouverte jusqu'à ce que l'appareil soit complètement dégivré.
- Pour accélérer le processus de dégivrage, placer un ou deux bols d'eau chaude dans le compartiment congélateur.
- Sécher soigneusement l'intérieur de l'appareil et régler le bouton du thermostat en position MAX avant de rebrancher la fiche de l'appareil.

Remplacement de l'éclairage LED



Pour remplacer ces LED, prière de contacter le service après-vente agréé.

6 TRANSPORT ET CHANGEMENT DE PLACE

6.1 Transport et changement de place

- L'emballage d'origine et la mousse peuvent être conservés pour transporter de nouveau l'appareil (de façon optionnelle).
- Envelopper votre appareil avec un emballage épais, des sangles ou des cordes solides et suivre les instructions de transport figurant sur l'emballage.
- Retirer toutes les pièces amovibles (les clayettes, les accessoires, les bacs à légumes, etc.) ou les fixer dans l'appareil à l'aide de ruban adhésif pour éviter les chocs en cas de changement de place ou de transport.



Toujours transporter votre appareil en position verticale.

6.2 Changement de position de la porte

- Le sens d'ouverture de la porte de votre appareil ne peut pas être modifié si les poignées sont montées sur la surface avant de la porte de l'appareil.
- Il est possible de changer le sens d'ouverture de la porte sur les modèles sans poignées.

7 AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

Si votre réfrigérateur ne fonctionne pas correctement, il se peut qu'il présente un problème mineur. Vérifier ce qui suit.

L'appareil ne fonctionne pas

Vérifier si :

- Il est alimenté en électricité.
- Il est raccordé au secteur.
- L'un des fusibles est-t-il défectueux?
- Le paramètre du thermostat se trouve en position « • ».
- La prise est défectueuse. Pour vérifier cela, brancher un autre appareil en état de marche sur la même prise.

L'appareil fonctionne mal

Vérifier si :

- L'appareil est trop chargé.
- Les portes sont correctement fermées.
- De la poussière se trouve sur le condenseur.
- L'espace situé à l'arrière et sur les côtés est suffisant.

L'appareil est bruyant

Le gaz de refroidissement circulant dans le circuit du réfrigérateur peut générer un léger bruit (son de bouillonnement) même si le compresseur ne fonctionne pas. Pas d'inquiétude, ceci est normal. Si un son différent retentit, vérifier si :

- L'appareil est de niveau.
- Rien ne touche l'arrière de l'appareil.
- Des objets vibrent dans l'appareil.

Il y a de l'eau dans la partie inférieure du réfrigérateur

Vérifier si :

L'orifice d'évacuation de l'eau n'est pas bouché (utiliser la tige de vidange du dégivrage pour nettoyer l'orifice d'évacuation).

Recommandations

- Si l'appareil est mis hors tension ou débranché, attendre au moins 5 minutes avant de brancher l'appareil ou de le redémarrer afin d'éviter d'endommager le compresseur.

- L'unité de refroidissement de votre réfrigérateur se trouve à l'arrière de l'appareil. Par conséquent, des gouttelettes d'eau ou de la glace peuvent se former sur l'arrière de votre réfrigérateur en raison du fonctionnement du compresseur à des intervalles spécifiés. Ceci est normal, il n'est pas nécessaire de réaliser une opération de dégivrage sauf en présence d'une quantité de glace excessive.
- Si l'on ne souhaite pas utiliser le réfrigérateur pendant une longue période (pendant les vacances d'été, par exemple), régler la position du thermostat sur « • », dégivrer et nettoyer le réfrigérateur, puis laisser la porte ouverte pour éviter la formation de moisissures et d'odeurs.
- Si un problème persiste après avoir suivi toutes les instructions ci-dessus, prière de consulter votre technicien agréé le plus proche.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne convient pas à une utilisation commerciale ou commune. Si le consommateur utilise l'appareil d'une façon inappropriée, nous insistons sur le fait que le fabricant et le vendeur ne pourront être tenus responsables quant à une quelconque réparation ou panne survenant pendant la période de garantie.

8 CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE

1. Installer l'appareil dans une pièce fraîche et bien ventilée, mais pas à la lumière directe du soleil ou à proximité d'une source de chaleur (comme un radiateur ou un four), dans le cas contraire une plaque isolante doit être utilisée.
2. Laisser les aliments et les boissons refroidir avant de les placer dans l'appareil.
3. Placer les aliments en cours de décongélation dans le compartiment du réfrigérateur. La basse température des aliments congelés permettra de refroidir le compartiment du réfrigérateur pendant leur décongélation. Ceci permettra d'économiser de l'énergie. Laisser les aliments décongeler à l'extérieur de l'appareil se traduit par un gaspillage d'énergie.
4. Les boissons et les aliments doivent être conservés fermés dans l'appareil. Dans le cas contraire, l'humidité augmente et, par conséquent, l'appareil utilise plus d'énergie. Conserver les boissons et autre liquides fermés permet de préserver leur odeur et leur goût.
5. Éviter de laisser les portes ouvertes pendant des périodes prolongées et d'ouvrir les portes trop fréquemment car de l'air chaud pénètre alors dans l'appareil et provoque une mise en marche inutile et fréquente du compresseur.
6. Laisser les couvercles des compartiments ayant une température différente (comme les compartiments à légumes et fraîcheur) fermés.
7. Le joint de la porte doit être propre et souple. Remplacer les joints s'ils sont usés.

9 DONNÉES TECHNIQUES

Les informations techniques figurent sur la plaque signalétique sur le côté intérieur de l'appareil et sur l'étiquette énergétique.

Le code QR présent sur l'étiquette énergétique fournie avec l'appareil contient un lien Web vers les informations relatives aux performances de l'appareil dans la base de données EPREL de l'UE.

Conservez l'étiquette énergétique à titre de référence avec le manuel d'utilisation et tous les autres documents fournis avec cet appareil.

Il est également possible de trouver les mêmes informations dans EPREL à l'aide du lien <https://eprel.ec.europa.eu> avec le nom du modèle et le numéro de produit se trouvant sur la plaque signalétique de l'appareil.

10 INFORMATIONS POUR LES INSTITUTS DE TEST

L'installation et la préparation de l'appareil pour une vérification EcoDesign doivent être conformes à la norme EN 62552.

Les exigences de ventilation, les dimensions des évidements et les dégagements arrière minimum doivent correspondre aux indications du section 2 de ce manuel d'utilisation. Veuillez contacter le fabricant pour de plus amples informations, notamment les plans de chargement.

11 SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

Utilisez toujours des pièces de rechange d'origine.

Lorsque vous contactez notre centre de service agréé, assurez-vous que vous disposez des données suivantes: modèle, numéro de série et indice de service.

Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique. Sous réserve de modifications sans préavis.

Les pièces de rechange d'origine pour certains composants spécifiques sont disponibles pendant 10 ans à compter de la date de mise sur le marché de la dernière unité du modèle.

Visitez notre site Web pour:
<https://support.vestel-germany.de/hc/de>

FICHE PRODUIT

| | |
|--|---------------------------------|
| Marque | STENGEL |
| Modèle | KSR 5002 EU / KSL 5002 EU |
| Catégorie produit | 7 (Congélateur - Réfrigérateur) |
| Classe énergétique | A++ |
| Consommation énergétique annuelle* | 136 kWh |
| Volume brut total | 116 l |
| Volume net total | 114 l |
| Volume brut du réfrigérateur | 102 l |
| Volume net du réfrigérateur | 100 l |
| Volume net du compartiment fraîcheur | - |
| Volume brut du congélateur | 14 l |
| Volume net du congélateur | 14 l |
| Nombre d'étoiles | **** |
| Système de réfrigération | STATIQUE |
| Durée de montée en température (-18°C/-9°C) | Autonomie de 10 Heures (25°C) |
| Pouvoir de congélation | 2 Kg / 24h |
| Classe climatique ** | ST/SN (10 °C - 38 °C) |
| Niveau sonore | 41 dB(A) re 1pW |
| Encastrable | Oui / Non |
| <p>* Consommation d'énergie de 136 kWh par an, calculée sur la base du résultat obtenu pour 24 heures dans des conditions d'essai normalisées. La consommation d'énergie réelle dépend des conditions d'utilisation et de l'emplacement de l'appareil.</p> | |
| <p>** Cet appareil est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 10 °C et 38 °C.</p> | |



PENSEZ AU TRI!
ENSEMBLE RÉDUISONS
L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL
DES EMBALLAGES

**BARQUETTE ET
FILM PLASTIQUE**



ÉTUI CARTON



À RECYCLER








CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNESETRI.FR

Thank you for choosing this product.

This user manual contains important information on safety and instructions intended to assist you in the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this user manual before using your appliance and keep this book for future reference.

| Icon | Type | Meaning |
|--|-------------------------------|---|
|  | WARNING | Serious injury or death risk |
|  | RISK OF ELECTRIC SHOCK | Dangerous voltage risk |
|  | FIRE | Warning; Risk of fire / flammable materials |
|  | CAUTION | Injury or property damage risk |
|  | IMPORTANT | Operating the system correctly |

CONTENTS

| | |
|---|-----------|
| 1 SAFETY INSTRUCTIONS | 50 |
| 1.1 General Safety Warnings | 50 |
| 1.2 Installation warnings | 54 |
| 1.3 During Usage..... | 54 |
| 2 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE | 56 |
| 2.1 Dimensions..... | 57 |
| 3 USING THE APPLIANCE | 58 |
| 3.1 Thermostat Setting | 58 |
| 3.2 Temperature Settings Warnings | 59 |
| 3.3 Accessories | 59 |
| 3.3.1 Ice Tray..... | 59 |
| 4 FOOD STORAGE | 60 |
| 4.1 Refrigerator Compartment..... | 60 |
| 4.2 Freezer Compartment | 61 |
| 5 CLEANING AND MAINTENANCE | 63 |
| 5.1 Defrosting | 64 |
| 6 SHIPMENT AND REPOSITIONING..... | 65 |
| 6.1 Transportation and Changing Positioning | 65 |
| 6.2 Repositioning the Door..... | 65 |
| 7 BEFORE CALLING AFTER-SALES SERVICE..... | 65 |
| 8 TIPS FOR SAVING ENERGY | 66 |
| 9 TECHNICAL DATA | 67 |
| 10 INFORMATION FOR TEST INSTITUTES..... | 67 |
| 11 CUSTOMER CARE AND SERVICE..... | 68 |

1 SAFETY INSTRUCTIONS

1.1 General Safety Warnings

Read this user manual carefully.

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

⚠ WARNING: Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.

⚠ WARNING: Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.

⚠ WARNING: Do not damage the refrigerant circuit.

⚠ WARNING: When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.

⚠ WARNING: Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.

⚠ WARNING: In order to avoid any hazards resulting from the instability of the appliance, it must be fixed in accordance with the instructions.

⚠ If your appliance uses R600a as a refrigerant (this information will be provided on the label of the cooler) you should take care during transportation and installation to prevent the cooler elements from being damaged. R600a is an environmentally friendly and

natural gas, but it is explosive. In the event of a leak due to damage of the cooler elements, move your fridge away from open flames or heat sources and ventilate the room where the appliance is located for a few minutes.

- While carrying and positioning the fridge, do not damage the cooler gas circuit.
- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- This appliance is intended to be used in household and domestic applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
 - farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments.
 - bed and breakfast type environments;
 - catering and similar non-retail applications.
- If the socket does not match the refrigerator plug, it must be replaced by the manufacturer, a service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- A specially grounded plug has been connected to the power cable of your refrigerator. This plug should be used with a specially grounded socket of 16 amperes. If there is no such socket in your house, please have one installed by an authorised electrician.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children aged from 3 to 8 years are allowed to load and unload refrigerating appliances. Children are not expected to perform cleaning or user maintenance of the appliance, very young children (0-3 years old) are not expected to use appliances, young children (3-8 years old) are not expected to use appliances safely unless continuous supervision is given, older children (8-14 years old) and vulnerable people can use appliances safely after they have been given appropriate supervision or instruction concerning use of the appliance. Very vulnerable people are not expected to use appliances safely unless continuous supervision is given.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service agent or similar qualified persons, in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use at altitudes exceeding 2000 m.

To avoid contamination of food, please respect the following instructions:

- Opening the door for long periods can cause a significant increase of the temperature in the compartments of the appliance.
- Clean regularly surfaces that can come in contact with food and accessible drainage systems
- Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator, so that it is not in contact with or drip onto other food.
- Two-star frozen-food compartments are suitable for storing pre-frozen food, storing or making ice cream and making ice cubes.
- One-, two- and three-star compartments are not suitable for the freezing of fresh food.
- If the refrigerating appliance is left empty for long periods, switch off, defrost, clean, dry, and leave the door open to prevent mould developing within the appliance.

1.2 Installation warnings

Before using your fridge freezer for the first time, please pay attention to the following points:

- The operating voltage for your fridge freezer is 220-240 V at 50Hz.
- The plug must be accessible after installation.
- Your fridge freezer may have an odour when it is operated for the first time. This is normal and the odour will fade when your fridge freezer starts to cool.
- Before connecting your fridge freezer, ensure that the information on the data plate (voltage and connected load) matches that of the mains electricity supply. If in doubt, consult a qualified electrician.
- Insert the plug into a socket with an efficient ground connection. If the socket has no ground contact or the plug does not match, we recommend you consult a qualified electrician for assistance.
- The appliance must be connected with a properly installed fused socket. The power supply (AC) and voltage at the operating point must match with the details on the name plate of the appliance (the name plate is located on the inside left of the appliance).
- We do not accept responsibility for any damages that occur due to ungrounded usage.
- Place your fridge freezer where it will not be exposed to direct sunlight.
- Your fridge freezer must never be used outdoors or exposed to rain.
- Your appliance must be at least 50 cm away from stoves, gas ovens and heater cores, and at least 5 cm away from electrical ovens.
- If your fridge freezer is placed next to a deep freezer, there must be at least 2 cm between them to prevent humidity forming on the outer surface.
- Do not cover the body or top of fridge freezer with lace. This will affect the

performance of your fridge freezer.

- Clearance of at least 150 mm is required at the top of your appliance. Do not place anything on top of your appliance.
- Do not place heavy items on the appliance.
- Clean the appliance thoroughly before use (see Cleaning and Maintenance).
- Before using your fridge freezer, wipe all parts with a solution of warm water and a teaspoon of sodium bicarbonate. Then, rinse with clean water and dry. Return all parts to the fridge freezer after cleaning.
- Use the adjustable front legs to make sure your appliance is level and stable. You can adjust the legs by turning them in either direction. This must be done before placing food in the appliance.

1.3 During Usage

- Do not connect your fridge freezer to the mains electricity supply using an extension lead.
- Do not use damaged, torn or old plugs.
- Do not pull, bend or damage the cord.
- Do not use plug adapter.
- This appliance is designed for use by adults. Do not allow children to play with the appliance or hang off the door.
- Never touch the power cord/plug with wet hands. This may cause a short circuit or electric shock.
- Do not place glass bottles or cans in the ice-making compartment as they will burst when the contents freeze.
- Do not place explosive or flammable material in your fridge. Place drinks with high alcohol content vertically in the fridge compartment and make sure their tops are tightly closed.
- When removing ice from the ice-making compartment, do not touch it. Ice may cause frost burns and/or cuts.
- Do not touch frozen goods with wet hands. Do not eat ice-cream or ice cubes immediately after they are removed from the ice-making compartment.

- Do not re-freeze thawed frozen food. This may cause health issues such as food poisoning.

Old and Out-of-order Fridges

- If your old fridge or freezer has a lock, break or remove the lock before discarding it, because children may get trapped inside it and may cause an accident.
- Old fridges and freezers contain isolation material and refrigerant with CFC. Therefore, take care not to harm environment when you are discarding your old fridges.

CE Declaration of conformity

We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

Disposal of your old appliance

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



Packaging and the Environment

Packaging materials protect your machine from damage that may occur during transportation. The packaging materials are environmentally friendly as they are recyclable. The use of recycled material reduces raw material consumption and therefore decreases waste production.

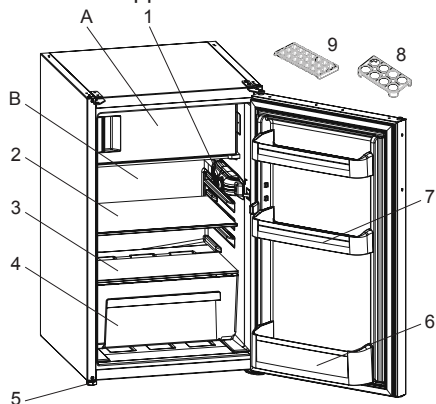



Notes:

- Please read the instruction manual carefully before installing and using your appliance. We are not responsible for the damage occurred due to misuse.
- Follow all instructions on your appliance and instruction manual, and keep this manual in a safe place to resolve the problems that may occur in the future.
- This appliance is produced to be used in homes and it can only be used in domestic environments and for the specified purposes. It is not suitable for commercial or common use. Such use will cause the guarantee of the appliance to be cancelled and our company will not be responsible for any losses incurred.
- This appliance is produced to be used in houses and it is only suitable for cooling / storing foods. It is not suitable for commercial or common use and/or for storing substances except for food. Our company is not responsible for any losses incurred by inappropriate usage of the appliance.

2 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

This appliance is not intended to be used as a built-in appliance.



 This presentation is only for information about the parts of the appliance. Parts may vary according to the appliance model.

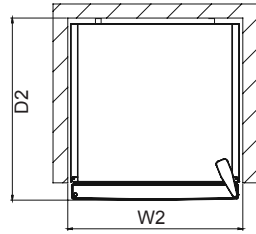
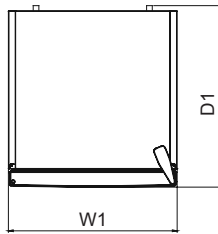
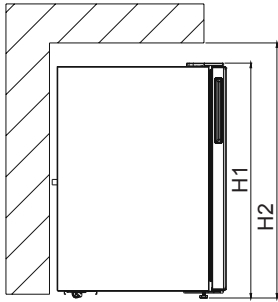
- A) Freezer compartment
- B) Refrigerator compartment
- 1) Thermostat box
- 2) Refrigerator shelf
- 3) Crisper cover
- 4) Crisper
- 5) Levelling feet
- 6) Bottle shelf
- 7) Door shelves
- 8) Egg holder
- 9) Ice box tray

General notes:

Fresh Food Compartment (Fridge): Most efficient use of energy is ensured in the configuration with the drawers in the bottom part of the appliance, and shelves evenly distributed, position of door bins does not affect energy consumption.

Freezer Compartment (Freezer): Most Efficient use of energy is ensured in the configuration with the drawers and bins are on stock position.

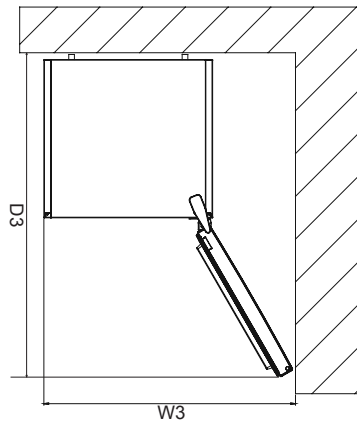
2.1 Dimensions



| Overall dimensions ¹ | | |
|---------------------------------|----|-------|
| H1 | mm | 820 |
| W1 | mm | 497 |
| D1 | mm | 615,5 |

| Space required in use ² | | |
|------------------------------------|----|-------|
| H2 | mm | 970 |
| W2 | mm | 597 |
| D2 | mm | 655,5 |

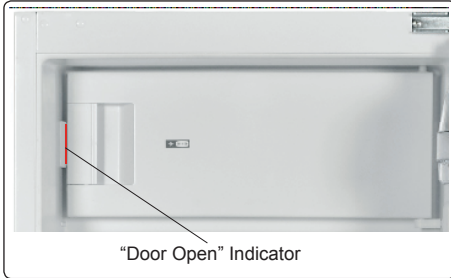
| Overall space required in use ³ | | |
|--|----|------|
| W3 | mm | 597 |
| D3 | mm | 1080 |




3 USING THE APPLIANCE

“Door Open” Indicator;


The "Door Open" indicator on the handle shows whether the door has closed properly or whether it remains open. If the indicator is red, the door is still open. If the indicator is white, the door is properly closed.

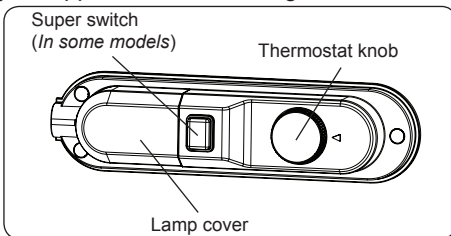


 The freezer door should always be kept closed. This will prevent food products from defrosting. Any heavy ice and frost build-up inside the freezer, and an unnecessary increase in energy consumption, will be avoided.

3.1 Thermostat Setting

The thermostat automatically regulates the temperature inside the refrigerator and freezer compartments. Cooler temperatures can be obtained by rotating the knob to higher numbers, 1 to 5.

 **Important note:** Do not try to rotate the knob beyond position 1, it will stop your appliance from working.



Thermostat Settings

• Set the knob to a low/medium position, up to 3, for short-term storage of food in the appliance.

- Set the knob to a medium position, 3 or 4, for long-term storage of food in the appliance.
- Set the knob to 5 position for freezing the fresh food. The appliance will run for colder temperatures.

If Super Switch is available:

- Normally set this switch to '0' position. Except when the ambient temperature is low like in winter. (ie. below 16°C) or when the freezer temperature needs to be maintained lower. In that case, turn the switch to '1' position ON.
- To set super switch ON that is on the thermostat box, press the switch down to '1' position. The switch will lit.
- When the freezer compartment is cooled down to sufficient temperature, or the weather gets hot, turn the super switch off to save electrical consumption.
- When you first switch on the appliance, for starting a suitable cooling, the appliance should work 24 hours continuously until it cools down to sufficient temperature.
- In this time do not open the door so often and place a lot of food inside the appliance.

If the unit is switched off or unplugged, you must allow at least 5 minutes before restarting or re-plugged the unit in order not to damage the compressor.

Super freezing: This switch shall be used as superfreeze switch. For maximum freezing capacity, please turn on this switch before 24 hours placing fresh food. After placing fresh food in the freezer, 24 hours ON position is generally sufficient. In order to save energy, please turn off this switch after 24 hours from placing fresh food.

Winter Switch: If ambient temperature is below 16 °C, this switch shall be used as winter switch and it keeps your fridge above 0 °C while freezer is below -18 °C in low ambients.

3.2 Temperature Settings Warnings

- The ambient temperature, temperature of the freshly stored food and how often the door is opened affects the temperature in the refrigerator compartment. If required, change the temperature setting.
- It is not recommended that you operate your fridge in environments colder than 10°C in terms of its efficiency.
- When setting the thermostat, take into consideration how often the appliance doors are opened and closed, how much food is stored in the refrigerator, and the environment in which the refrigerator is located.
- When the appliance is first switched on, allow it to run for 24 hours in order to reach operating temperature. During this time, do not open the door and do not keep a large quantity of food inside.
- Unplug your appliance during a power cut to prevent damage to the compressor. Once power is restored, delay plugging in your appliance for 5 to 10 minutes. This will help prevent damage to the appliance's components.
- Your appliance is designed to operate in the ambient temperature ranges stated in the standards, according to the climate class stated in the information label. It is not recommended that your fridge is operated in the environments which are outside of the stated temperature ranges. This will reduce the cooling efficiency of the appliance.
- Your appliance is designed to operate in the ambient temperature (ST/SN = 10 °C - 38 °C) intervals stated in the standards, according to the climate class displayed on the information label. We do not recommend operating your appliance out of the stated temperature limits in terms of cooling effectiveness.

Climate class and meaning:

T (tropical): This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 43 °C.

ST (subtropical): This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 38 °C.

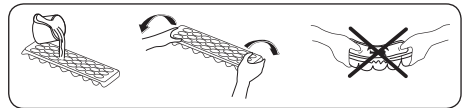
N (temperate): This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 32 °C.

SN (extended temperate): This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 10 °C to 32 °C.

3.3 Accessories

3.3.1 Ice Tray

- Fill the ice tray with water and place in the freezer compartment.
- After the water has completely frozen, you can twist the tray as shown below to remove the ice cubes.




4 FOOD STORAGE

4.1 Refrigerator Compartment

- To reduce humidity and avoid the consequent formation of frost, always store liquids in sealed containers in the refrigerator. Frost tends to concentrate in the coldest parts of the evaporating liquid and, in time, your appliance will require more frequent defrosting.
- Never place warm food in the refrigerator. Warm food should be allowed to cool at room temperature and should be arranged to ensure adequate air circulation in the refrigerator compartment.
- Make sure no items are in direct contact with the rear wall of the appliance as frost will develop and packaging will stick to it. Do not open the refrigerator door frequently.
- We recommend that meat and clean fish are loosely wrapped and stored on the glass shelf just above the vegetable bin where the air is cooler, as this provides the best storage conditions.
- Store loose fruit and vegetable items in the crisper containers.
- Store loose fruit and vegetables in the crisper.
- Storing fruit and vegetables separately helps prevent ethylene-sensitive vegetables (green leaves, broccoli, carrot, etc.) being affected by ethylene-releaser fruits (banana, peach, apricot, fig etc.).
- Do not put wet vegetables into the refrigerator.
- Storage time for all food products depends on the initial quality of the food and an uninterrupted refrigeration cycle before refrigerator storage.
- To avoid cross-contamination do not store meat products with fruit and vegetables. Water leaking from meat may contaminate other products in the refrigerator. You should package meat

products and clean any leakages on the shelves.

- Do not put food in front of the air flow passage.
 - Consume packaged foods before the recommended expiry date.
-  **NOTE:** Potatoes, onions and garlic should not be stored in the refrigerator.
- For normal working conditions, it will be sufficient to adjust the temperature setting of your refrigerator to +4 °C.
 - The temperature of the fridge compartment should be in the range of 0-8 °C, fresh foods below 0 °C are iced and rotted, bacterial load increases above 8 °C, and spoils.
 - Do not put hot food in the refrigerator immediately, wait for the temperature to pass outside. Hot foods increase the degree of your refrigerator and cause food poisoning and unnecessary spoiling of the food.
 - Meat, fish, etc. should be store in the chiller compartment of the food, and the vegetable compartment is preferred for vegetables. (if available)
 - To prevent cross contamination, meat products and fruit vegetables are not stored together.
 - Foods should be placed in the refrigerator in closed containers or covered to prevent moisture and odors.

The table below is a quick guide to show you the most efficient way to store the major food groups in your refrigerator compartment.

| Food | Maximum storage time | How and where to store |
|------------------------------|----------------------|---|
| Vegetables and fruits | 1 week | Vegetable bin |
| Meat and fish | 2 - 3 days | Wrap in plastic foil, bags, or in a meat container and store on the glass shelf |
| Fresh cheese | 3 - 4 days | On the designated door shelf |
| Butter and margarine | 1 week | On the designated door shelf |

| Food | Maximum storage time | How and where to store |
|--|---|------------------------------|
| Bottled products e.g. milk and yoghurt | Until the expiry date recommended by the producer | On the designated door shelf |
| Eggs | 1 month | On the designated egg shelf |
| Cooked food | 2 days | All shelves |

4.2 Freezer Compartment

- The freezer is used for storing frozen food, freezing fresh food, and making ice cubes.
- For freezing fresh food; wrap and seal fresh food properly, that is the packaging should be air tight and shouldn't leak. Special freezer bags, aluminum foil polythene bags and plastic containers are ideal.
- Do not store fresh food next to frozen food as it can thaw the frozen food.
- Before freezing fresh food, divide it into portions that can be consumed in one sitting.
- Consume thawed frozen food within a short period of time after defrosting
- Never place warm food in the freezer compartment as it will thaw the frozen food.
- Always follow the manufacturer's instructions on food packaging when storing frozen food. If no information is provided food, should not be stored for more than 3 months from the date of purchase.
- When purchasing frozen food, make sure that it has been stored under appropriate conditions and that the packaging is not damaged.
- Frozen food should be transported in appropriate containers and placed in the freezer as soon as possible.
- Do not purchase frozen food if the packaging shows signs of humidity and abnormal swelling. It is probable that it has been stored at an unsuitable

temperature and that the contents have deteriorated.

- The storage life of frozen food depends on the room temperature, the thermostat setting, how often the door is opened, the type of food, and the length of time required to transport the product from the shop to your home. Always follow the instructions printed on the packaging and never exceed the maximum storage life indicated.
- The maximum amount of fresh food (in kg) that can be frozen in 24 hours is indicated on the appliance label.

NOTE: If you attempt to open the freezer door immediately after closing it, you will find that it will not open easily. This is normal. Once equilibrium has been reached, the door will open easily.


Important note:

- Never refreeze thawed frozen food.
- The taste of some spices found in cooked dishes (anise, basilica, watercress, vinegar, assorted spices, ginger, garlic, onion, mustard, thyme, marjoram, black pepper, etc.) changes and they assume a strong taste when they are stored for a long period of time. Therefore, add small amounts of spices to food to be frozen, or the desired spice should be added after the food has thawed.
- The storage time of food is dependent on the type of oil used. Suitable oils are margarine, calf fat, olive oil and butter. Unsuitable oils are peanut oil and pig fat.
- Food in liquid form should be frozen in plastic cups and other food should be frozen in plastic folios or bags.



The table below is a quick guide to show you the most efficient way to store the major food groups in your freezer compartment.

| Meat and fish | Preparation | Maximum storage time (months) |
|---|--|-------------------------------|
| Steak | Wrap in foil | 6 - 8 |
| Lamb meat | Wrap in foil | 6 - 8 |
| Veal roast | Wrap in foil | 6 - 8 |
| Veal cubes | In small pieces | 6 - 8 |
| Lamb cubes | In pieces | 4 - 8 |
| Minced meat | In packaging without using spices | 1 - 3 |
| Giblets (pieces) | In pieces | 1 - 3 |
| Bologna sausage/salami | Should be kept packaged even if it has a membrane | |
| Chicken and turkey | Wrap in foil | 4 - 6 |
| Goose and duck | Wrap in foil | 4 - 6 |
| Deer, rabbit, wild boar | In 2.5 kg portions or as fillets | 6 - 8 |
| Freshwater fish (Salmon, Carp, Crane, Catfish) | After cleaning the bowels and scales of the fish, wash and dry it. If necessary, remove the tail and head. | 2 |
| Lean fish (Bass, Turbot, Flounder) | | 4 |
| Fatty fishes (Tuna, Mackerel, Bluefish, Anchovy) | | 2 - 4 |
| Shellfish | Clean and in a bag | 4 - 6 |
| Caviar | In its packaging, or in an aluminium or plastic container | 2 - 3 |
| Snails | In salty water, or in an aluminium or plastic container | 3 |

 **NOTE:** Thawed frozen meat should be cooked as fresh meat. If the meat is not cooked after defrosting, it must not be re-frozen.




| Vegetables and Fruits | Preparation | Maximum storage time (months) |
|-------------------------------|--|-------------------------------|
| String beans and beans | Wash, cut into small pieces and boil in water | 10 - 13 |
| Beans | Hull, wash and boil in water | 12 |
| Cabbage | Clean and boil in water | 6 - 8 |
| Carrot | Clean, cut into slices and boil in water | 12 |
| Pepper | Cut the stem, cut into two pieces, remove the core and boil in water | 8 - 10 |
| Spinach | Wash and boil in water | 6 - 9 |
| Cauliflower | Remove the leaves, cut the heart into pieces and leave it in water with a little lemon juice for a while | 10 - 12 |
| Eggplant | Cut into pieces of 2cm after washing | 10 - 12 |
| Corn | Clean and pack with its stem or as sweet corn | 12 |
| Apple and pear | Peel and slice | 8 - 10 |
| Apricot and Peach | Cut into two pieces and remove the stone | 4 - 6 |

| Vegetables and Fruits | Preparation | Maximum storage time (months) |
|---------------------------|------------------------------------|-------------------------------|
| Strawberry and Blackberry | Wash and hull | 8 - 12 |
| Cooked fruits | Add 10 % of sugar to the container | 12 |
| Plum, cherry, sourberry | Wash and hull the stems | 8 - 12 |

| | Maximum storage time (months) | Thawing time at room temperature (hours) | Thawing time in oven (minutes) |
|--------------|-------------------------------|--|--------------------------------|
| Bread | 4 - 6 | 2 - 3 | 4-5 (220-225 °C) |
| Biscuits | 3 - 6 | 1 - 1,5 | 5-8 (190-200 °C) |
| Pastry | 1 - 3 | 2 - 3 | 5-10 (200-225 °C) |
| Pie | 1 - 1,5 | 3 - 4 | 5-8 (190-200 °C) |
| Phyllo dough | 2 - 3 | 1 - 1,5 | 5-8 (190-200 °C) |
| Pizza | 2 - 3 | 2 - 4 | 15-20 (200 °C) |

| Dairy products | Preparation | Maximum storage time (months) | Storage conditions |
|---------------------------------|-------------------|-------------------------------|---|
| Packet (Homogenized) Milk | In its own packet | 2 - 3 | Pure Milk – in its own packet |
| Cheese - excluding white cheese | In slices | 6 - 8 | Original packaging may be used for short-term storage. Keep wrapped in foil for longer periods. |
| Butter, margarine | In its packaging | 6 | |

5 CLEANING AND MAINTENANCE

-  Disconnect the unit from the power supply before cleaning.
-  Do not wash your appliance by pouring water on it.
-  Do not use abrasive products, detergents or soaps for cleaning the appliance. After washing, rinse with clean water and dry carefully. When you have finished cleaning, reconnect the plug to the mains supply with dry hands.
- Make sure that no water enters the lamp housing and other electrical components.
- The appliance should be cleaned regularly using a solution of bicarbonate of soda and lukewarm water.
- Clean the accessories separately by hand with soap and water. Do not wash accessories in a dish washer.

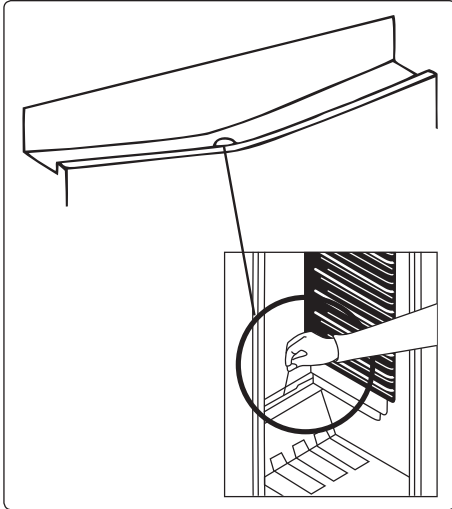
- Clean the condenser with a brush at least twice a year. This will help you to save on energy costs and increase productivity.



The power supply must be disconnected during cleaning.

5.1 Defrosting

Defrosting the Refrigerator Compartment



- Defrosting occurs automatically in the refrigerator compartment during operation. The water is collected by the evaporation tray and evaporates automatically.
- The evaporation tray and the water drain hole should be cleaned periodically with the defrost drain plug to prevent the water from collecting at the bottom of the refrigerator instead of flowing out.
- You can also clean the drain hole by pouring half a glass of water down it.

Defrosting the Freezer Compartment

Frost accumulated in the freezer compartment should be removed regularly (using the plastic scraper provided). The freezer compartment should be cleaned in the same way as the refrigerator compartment, with the defrost function, at least twice a year.

For this:

- The day before you defrost, set the thermostat dial to position "5" to freeze food completely.

- During defrosting, frozen food should be wrapped in several layers of paper and kept in a cool place. The inevitable rise in temperature will shorten its storage life. Remember to use this food within a relatively short period of time.
- Set the thermostat knob to position "•" and disconnect the appliance from the mains. Leave the door open until the unit is completely defrosted.
- To accelerate the defrosting process, place one or more bowls of warm water in the freezer compartment.
- Dry the inside of the unit carefully and set the thermostat knob to the MAX position.


Replacing LED Lighting

- ⚠ If your appliance has LED lighting contact the help desk as this should be changed by authorized personnel only.

6 SHIPMENT AND REPOSITIONING

6.1 Transportation and Changing Positioning

- The original packaging and foam may be kept for re-transportation (optional).
- Fasten your appliance with thick packaging, bands or strong cords and follow the instructions for transportation on the packaging.
- Remove all movable parts (shelves, accessories, vegetable bins, and so on) or fix them into the appliance against shocks using bands when re-positioning or transporting.

 Always carry your appliance in the upright position.

6.2 Repositioning the Door

- It is not possible to change the opening direction of your appliance door if door handles are installed on the front surface of the appliance door.
- It is possible to change the opening direction of the door on models without handles.
- You can find the instructions how to re-adjust the door in the scope of delivery.

7 BEFORE CALLING AFTER-SALES SERVICE

If your refrigerator is not working properly, there may be a minor problem. Check the following.

The appliance does not operate

Check if:

- There is power
- The mains is connected
- The thermostat setting is on the “•” position
- The socket is defective. To check this, plug another working appliance into the same socket.

The appliance performs poorly

Check if:

- The appliance is overloaded
- The doors are closed properly
- There is any dust on the condenser
- There is enough space near the rear and side walls.

The appliance is noisy

The cooling gas which circulates in the refrigerator circuit may make a slight noise (bubbling sound) even when the compressor is not running. Do not worry, this is normal. If you hear a different sound, check whether:

- The appliance is level
- Anything is touching the rear of the appliance
- Objects in the appliance are vibrating.

Your refrigerator is operating noisily

The following noises can be heard during normal operation of the appliance.

Cracking (ice cracking) noise occurs:

- During automatic defrosting.
- When the appliance is cooled or warmed (due to expansion of appliance material).

Clicking noise occurs: When the thermostat switches the compressor on/off.

Motor noise: Indicates the compressor is operating normally. The compressor

may cause more noise for a short time when it is first activated.

Bubbling noise and splashing

occurs: Due to the flow of the refrigerant in the tubes of the system.

Water flowing noise occurs: Due to water flowing to the evaporation container. This noise is normal during defrosting.

There is water in the lower part of the refrigerator

Check if:

The drain hole for the water is not clogged (use defrost drain plug to clean the drain hole).

Recommendations

- If the appliance is switched off or unplugged, wait at least 5 minutes before plugging the appliance in or restarting it in order to prevent damage to the compressor.
- The cooling unit of your refrigerator is located at the rear of the appliance. Therefore, water droplets or ice may form on the rear surface of your fridge due to the operation of the compressor at specified intervals. This is normal, there is no need to perform a defrosting operation unless there is excessive ice.
- If you do not intend to use your fridge for a long period of time (such as during the summer holidays), set the thermostat to “e” position, defrost and clean your fridge, leaving the door open to prevent the formation of mildew and odour.
- If a problem persists after you have followed all the above instructions, please consult the nearest authorised service centre.
- The appliance you have purchased is designed for domestic use only. It is not suitable for commercial or common use. If the consumer uses the appliance in a way that does not comply with this, we emphasise that the manufacturer and the dealer will not be responsible for any repair and failure within the guarantee period.

8 TIPS FOR SAVING ENERGY

1. Install the appliance in a cool, well-ventilated room, but not in direct sunlight and not near a heat source (such as a radiator or oven) otherwise an insulating plate should be used.
2. Allow warm food and drinks to cool before placing them inside the appliance.
3. Place thawing food in the refrigerator compartment. The low temperature of the frozen food will help cool the refrigerator compartment while the food is thawing. This will save energy. Frozen food left to thaw outside of the appliance will result in a waste of energy.
4. Drinks or other liquids should be covered when inside the appliance. If left uncovered, the humidity inside the appliance will increase, therefore the appliance uses more energy. Keeping drinks and other liquids covered helps preserve their smell and taste.
5. Avoid keeping the doors open for long periods and opening the doors too frequently as warm air will enter the appliance and cause the compressor to switch on unnecessarily often.
6. Keep the covers of the different temperature compartments (such as the crisper and chiller) closed.
7. The door gasket must be clean and pliable. In case of wear, replace the gasket.

9 TECHNICAL DATA

The technical information is situated in the rating plate on the internal side of the appliance and on the energy label.

The QR code on the energy label supplied with the appliance provides a web link to the information related to the performance of the appliance in the EU EPREL database.

Keep the energy label for reference together with the user manual and all other documents provided with this appliance.

It is also possible to find the same information in EPREL using the link <https://eprel.ec.europa.eu> and the model name and product number that you find on the rating plate of the appliance.

See the link www.theenergylabel.eu for detailed information about the energy label.

10 INFORMATION FOR TEST INSTITUTES

Appliance for any EcoDesign verification shall be compliant with EN 62552.

Ventilation requirements, recess dimensions and minimum rear clearances shall be as stated in this User Manual at Chapter 2. Please contact the manufacturer for any other further information, including loading plans.

11 CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, Serial Number and Service Index.

The information can be found on the rating plate. Subject to change without notice.

The original spare parts for some specific components are available for a minimum of 7 or 10 years, based on the type of component, from the placing on the market of the last unit of the model.

Visit our website to:

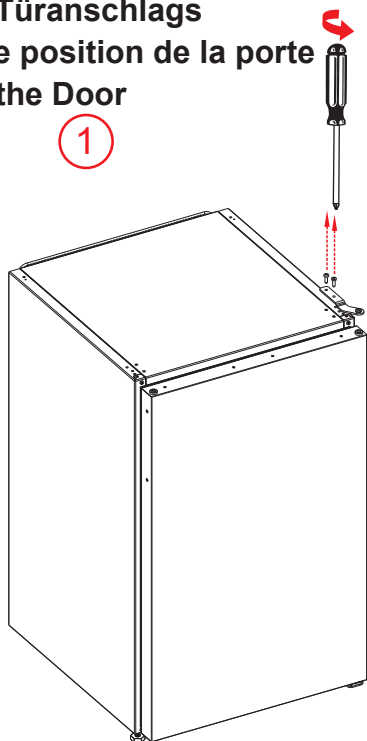
<https://support.vestel-germany.de/hc/de>

PRODUCT FICHE

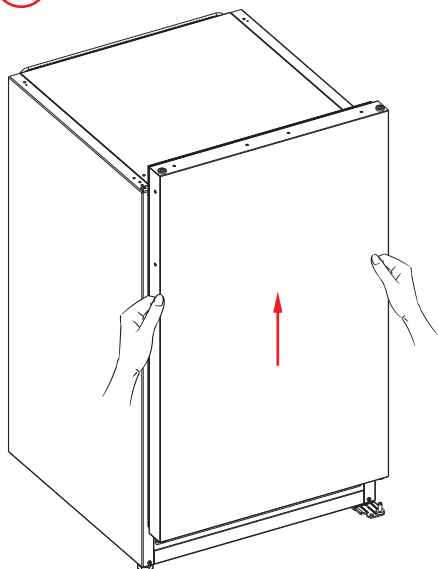
| | |
|---|---------------------------|
| Brand | STENGEL |
| Model | KSR 5002 EU / KSL 5002 EU |
| Product category | 7 (Freezer - Fridge) |
| Energy class | A++ |
| Annual energy consumption * | 136 kWh |
| Total gross volume | 116 l |
| Total net volume | 114 l |
| Refrigerator gross volume | 102 l |
| Refrigerator net volume | 100 l |
| Chiller compartment net volume | - |
| Freezer gross volume | 14 l |
| Freezer net volume | 14 l |
| Star rating | **** |
| Refrigeration system | STATIC |
| Temperature rise time (-18°C/-9°C) | 10 Hours |
| Freezing capacity | 2 Kg / 24h |
| Climate class ** | ST/SN (10 °C - 38 °C) |
| Noise emission | 41 dB(A) re 1pW |
| Build-in | No |
| * Energy consumption of 136 kWh kWh per year, calculated on the basis of results obtained in 24 hours under normalised test conditions. Real energy consumption depends on the conditions in which the equipment is used as well as where it is placed. | |
| ** This appliance is designed for use at an ambient temperature within the 10 °C - 38 °C range. | |

DE / Wechseln des Türanschlags
FR / Changement de position de la porte
EN / Repositioning the Door

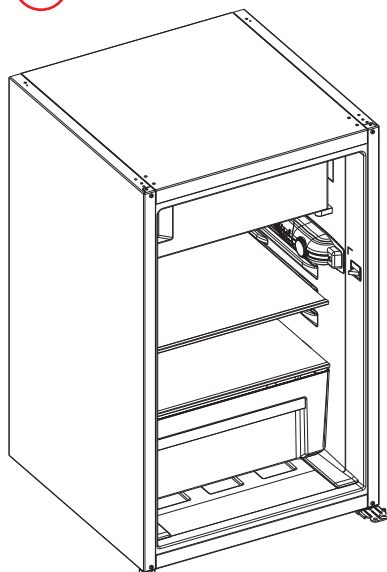
①



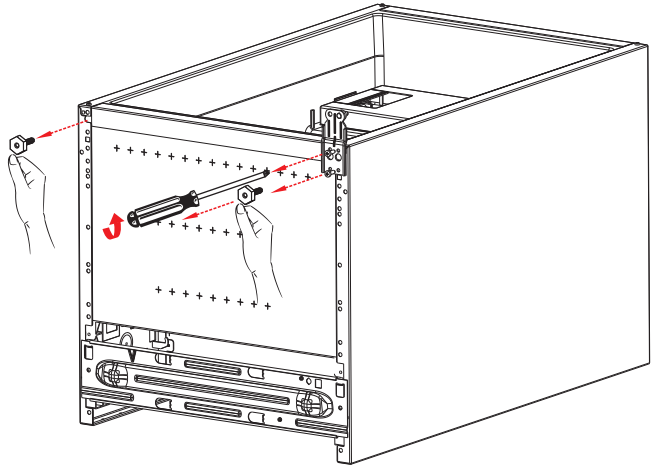
②a



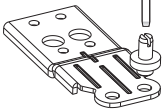
②b



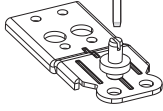
3



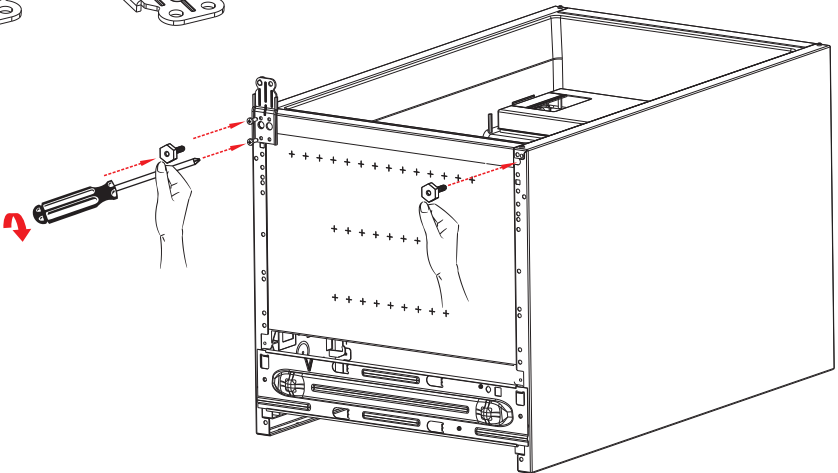
4a



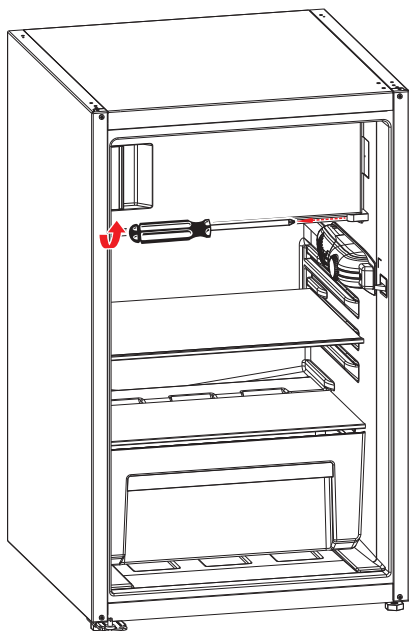
4b



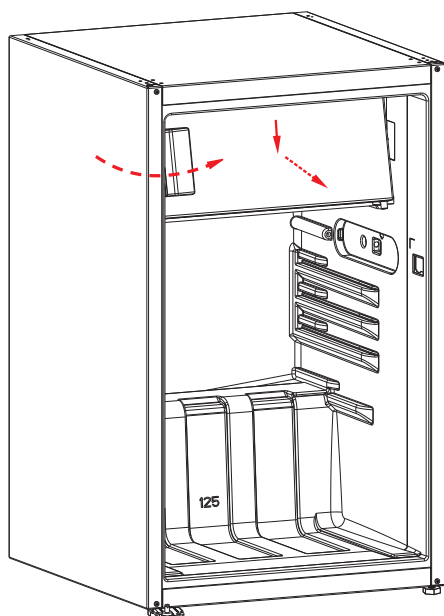
5



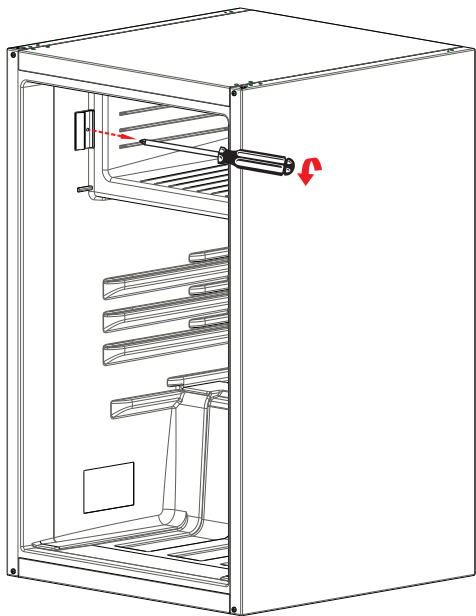
6



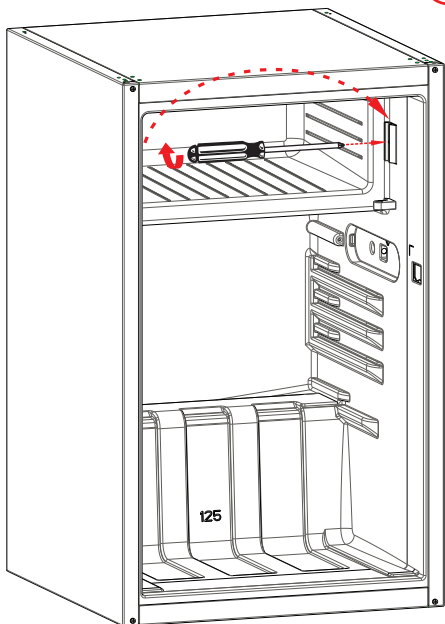
7



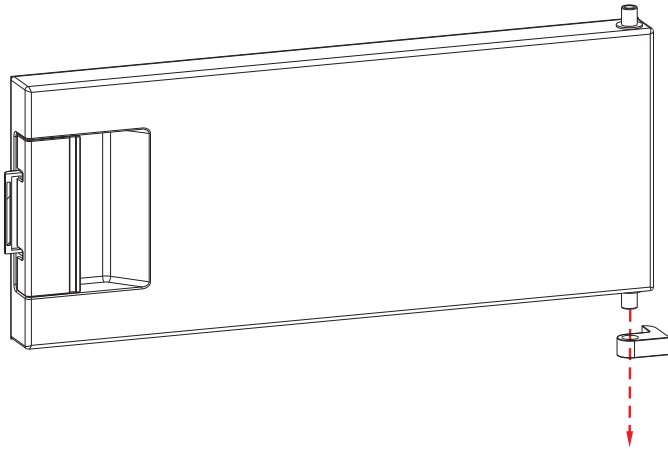
8



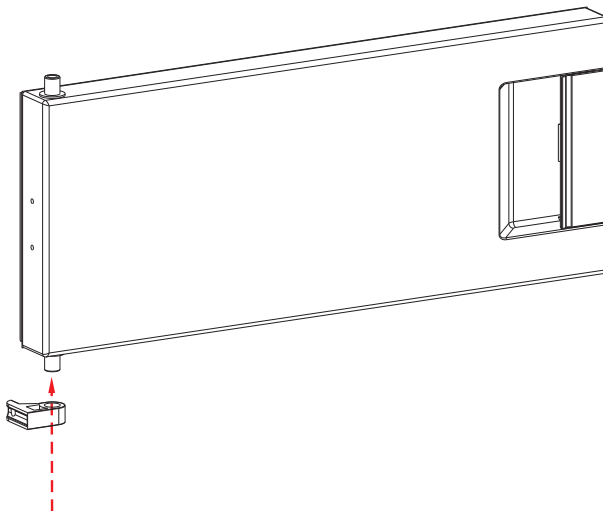
9



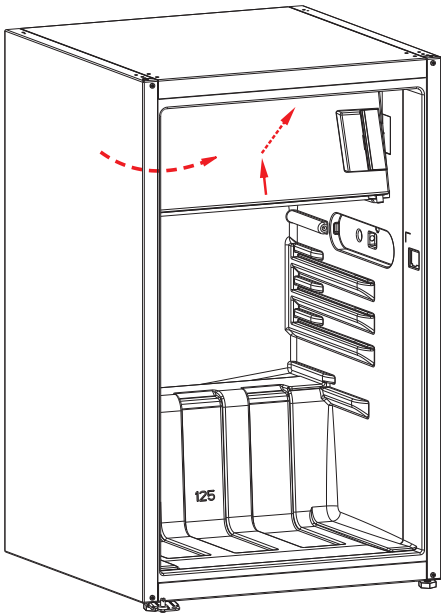
10



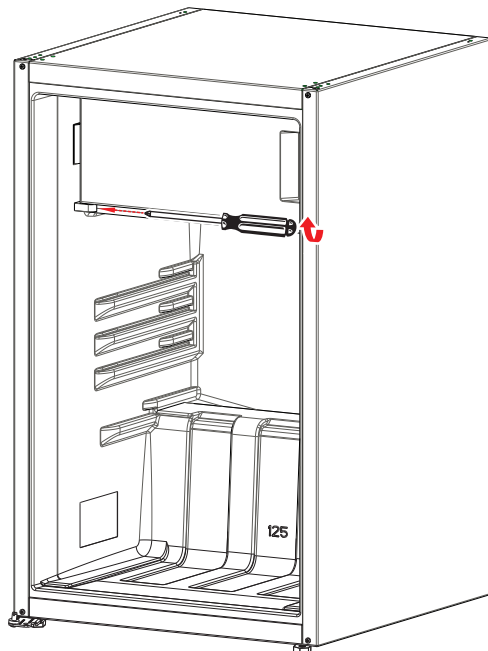
11



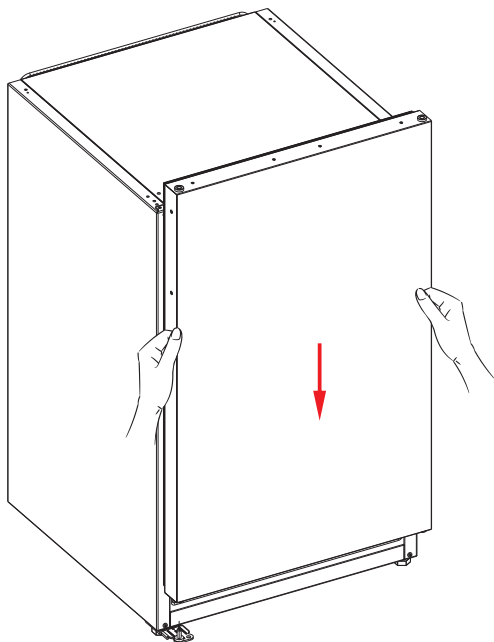
12



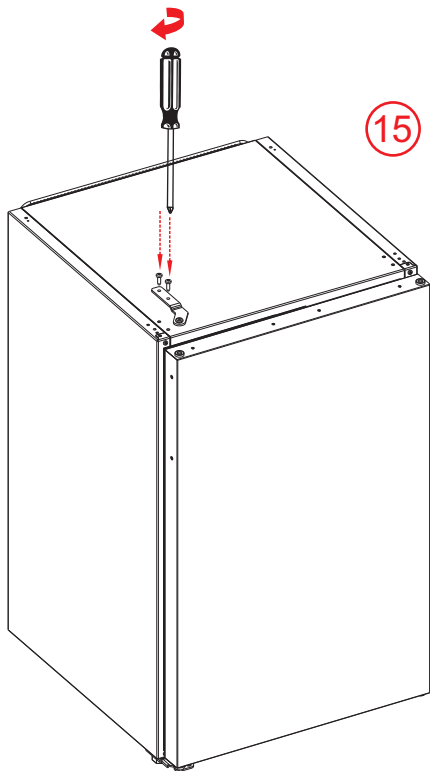
13



14



15



A series of horizontal dotted lines spanning the width of the page, providing a guide for handwriting or text alignment.

A series of 25 horizontal dotted lines spanning the width of the page, intended for writing or drawing.

Lined writing area consisting of multiple horizontal dashed lines.

VESTEL GERMANY GMBH
Parking 6 85748 Garching
B. MUNCHEN / GERMANY
<https://vestel-germany.de/de/>



52330446



TECHNOLOGIE FÜR DEN HAUSHALT

stengel

TECHNOLOGY FOR DOMESTIC USE

 **Bedienungsanleitung**

 **Instruction Manual**

Einbau-Backofen

Built-In Oven

Stengel EBO 9.3



www.stengel-steelconcept.de

English language on p. 24ff.

Sehr geehrter Kunde! Sehr geehrte Kundin! Wir möchten Ihnen herzlich danken, dass Sie sich zum Erwerb eines Produkts aus unserem reichhaltigen Angebot entschieden haben. Lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen. Verwahren Sie diese Bedienungsanleitung zur zukünftigen Verwendung an einem sicheren Ort. Falls Sie das Gerät weitergeben, müssen Sie diese Bedienungsanleitung ebenfalls mit übergeben.

INHALT

| | | | | | |
|----|---------------------|----|----|----------------------|----|
| 1. | Sicherheitshinweise | 3 | 2. | Installation | 7 |
| 3. | Bedienung | 8 | 4. | Reinigung und Pflege | 17 |
| 5. | Technische Daten | 20 | 6. | Entsorgung | 21 |
| 7. | Garantiebedingungen | 22 | 8. | Einbauzeichnungen | 44 |

EG - Konformitätserklärung

- ★ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Produkte entsprechen sämtlichen harmonisierten Anforderungen.
- ★ Die relevanten Unterlagen können durch die zuständigen Behörden über den Produktverkäufer angefordert werden.
- i** Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Abbildungen können in einigen Details von dem tatsächlichen Design Ihres Geräts abweichen. Folgen Sie in einem solchen Fall dennoch den beschriebenen Sachverhalten. Lieferung ohne Inhalt.
- i** Der Hersteller behält sich das Recht vor, solche Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Geräts haben.
- i** Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial entsprechend den örtlichen Vorschriften Ihres Wohnorts.
- i** Das von Ihnen gekaufte Gerät wurde möglicherweise inzwischen verbessert und weist somit vielleicht Unterschiede zur Bedienungsanleitung auf. Dennoch sind die Funktionen und Betriebsbedingungen identisch, sodass Sie die Bedienungsanleitung im vollen Umfang nutzen können.
- i** Technische Änderungen bzw. Druckfehler bleiben vorbehalten.

i Lesen Sie **vor der ersten Benutzung des Geräts** die gesamten Sicherheitshinweise gründlich durch. Die darin enthaltenen Informationen dienen dem Schutz Ihrer Gesundheit. Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise kann zu schweren Beeinträchtigungen Ihrer Gesundheit und im schlimmsten Fall zum Tod führen.

⚠ GEFAHR! verweist auf eine Gefahrensituation, die ,wenn sie nicht abgewendet wird, eine unmittelbare Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge hat.

⚠ VORSICHT! verweist auf eine Gefahrensituation, die ,wenn sie nicht abgewendet wird, zu mittelschweren oder kleineren Verletzungen führen kann.

⚠ WARNUNG! verweist auf eine Gefahrensituation, die ,wenn sie nicht abgewendet wird, eine mögliche bevorstehende Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge hat.

HINWEIS! verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine mögliche Beschädigung des Geräts zur Folge hat.

i Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung so auf, dass sie bei Bedarf jederzeit griffbereit ist. Befolgen Sie sorgfältig alle Hinweise, um Unfälle oder eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden.

i Prüfen Sie auf jeden Fall auch das technische Umfeld des Geräts! Sind alle Kabel oder Leitungen, die zu ihrem Gerät führen, in Ordnung? Oder sind sie veraltet und halten der Geräteleistung nicht mehr Stand? Daher muss durch **eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** eine Überprüfung bereits vorhandener wie auch neuer Anschlüsse erfolgen. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Geräts an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von **einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.

i Das Gerät ist ausschließlich zur privaten Nutzung bestimmt.

i Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen in einem Privathaushalt bestimmt.

i Das Gerät ist ausschließlich zum Betrieb innerhalb geschlossener Räume bestimmt.

i Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke, beim Camping und in öffentlichen Verkehrsmitteln betrieben werden.

i Betreiben Sie das Gerät ausschließlich im Sinne seiner bestimmungsgemäßen Verwendung.

i Erlauben Sie niemandem, der mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut ist, das Gerät zu benutzen.

i Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder

bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht von **Kindern** ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

GEFAHR!

1. Das Gerät darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) an die Stromversorgung angeschlossen werden, welche die landesüblichen gesetzlichen Verordnungen und die Zusatzvorschriften der örtlichen Stromversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
2. Alle elektrischen Arbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden. Es dürfen keine Änderungen oder willkürlichen Veränderungen an der Stromversorgung durchgeführt werden. Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen.
3. Schließen Sie das Gerät **keinesfalls** an die Stromversorgung an, wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker sichtbare Beschädigungen aufweisen.
4. Versuchen Sie niemals selbst, das Gerät zu reparieren. Reparaturen, die von dazu nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können zu ernsthaften Verletzungen und Schäden führen. Falls Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, kontaktieren Sie das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben. Lassen Sie nur Original-Ersatzteile einbauen.
5. Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt ist, darf es ausschließlich vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgetauscht werden.

WARNUNG!

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten an dem Gerät vornehmen.
2. Das Gerät muss immer entsprechen den Anforderungen der jeweiligen Stromversorgung geerdet werden. Der Hauptstromkreislauf muss über eine eingebaute Sicherheitsabschaltung verfügen.
3. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Geräts an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von **einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.
4. Sollte es zu irgendeiner Fehlfunktion aufgrund eines technischen Defekts kommen, trennen Sie das Gerät umgehend von der Stromversorgung (entsprechende Haussicherung abschalten). Melden Sie die Fehlfunktion ihrem Kundendienst, damit diese umgehend behoben werden kann.
5. Verwenden Sie zum Anschluss des Geräts keine Adapter, Steckdosenleisten oder Verlängerungskabel- **BRANDGEFAHR!**

6. Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät vor.
7. Der Küchenraum muss trocken und gut zu belüften sein. Wenn das Gerät aufgebaut wird, müssen alle Kontroll- und Bedienelemente gut zugänglich sein.
8. Die Furnierungen von Schränken müssen mit einem hitzeresistenten Leim befestigt sein, der Temperaturen von 120 °C widersteht.
9. Angrenzende Möbelstücke und alle zur Installation verwendeten Materialien müssen mindestens einer Temperatur von 85⁰ C über der Raumtemperatur des Raums, in dem das Gerät installiert ist, während des Betriebs des Geräts widerstehen können.
10. Entfernen Sie die Rückwand des Umbaumöbels, um eine adäquate Belüftung um das Gerät herum zu gewährleisten. Das Gerät muss an seiner Rückseite über einen Freiraum von mindestens 45 mm verfügen.
11. Schließen Sie das Gerät nicht in Räumen oder an Orten an, in denen oder in deren Umgebung sich brennbare Materialien wie Benzin, Gas oder Farben befinden. Dieser Warnhinweis bezieht sich auch auf die Dämpfe, die durch diese Materialien freigesetzt werden.
12. Beim Betrieb des Geräts entstehen Hitze, Dampf und Feuchtigkeit. Gehen Sie zur Vermeidung von Verletzungen vorsichtig mit dem Gerät um. Sorgen Sie auch für eine angemessene Belüftung des Raums, in dem das Gerät betrieben wird. Falls das Gerät über ausgedehnte Zeiträume betrieben wird, kann eine zusätzliche Belüftung notwendig werden. Fragen Sie in einem solchen Fall eine qualifizierte Fachkraft um Rat¹.
13. Dunstabzugshauben müssen entsprechend den Anweisungen ihrer Hersteller angebracht werden.
14. Benutzen Sie das Gerät nicht zum Heizen oder zum Trocknen von Wäsche.
15. Schließen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorhängen oder Polstermöbeln an. **BRANDGEFAHR.**
16. Lagern Sie keine Gegenstände im Ofen. **BRANDGEFAHR!**
17. Haushaltsausstattungen sowie elektrische Leitungen aller Art dürfen niemals das Gerät berühren, da deren Isolierungsmaterial durch hohe Temperaturen beschädigt oder zerstört wird.
18. Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger zum Reinigen des Geräts. Der Dampf kann die Elektrik des Geräts nachhaltig beschädigen. **STROMSCHLAGGEFAHR.**
19. Die zugänglichen Bereiche und Teile des Ofens werden bei der Benutzung sehr heiß. Kinder müssen deshalb während der Benutzung des Geräts von diesem ferngehalten werden. Das Gerät während seines Betriebs zu berühren, kann zu schweren Verbrennungen führen.
20. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
21. Beaufsichtigen Sie Kinder stets, wenn diese sich in der Nähe des Geräts aufhalten.

¹ Nicht in Garantieleistungen enthalten.

⚠ VORSICHT!

1. Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die heißen Teile innerhalb des Ofens.
2. Benutzen Sie keine aggressiven oder ätzenden Reinigungsmittel und keine scharfkantigen Gegenstände zum Reinigen der Tür, da diese die Oberfläche verkratzen und somit Risse im Glas verursachen.
3. Stellen oder legen Sie kein Kochgeschirr und keine Backbleche direkt auf den Boden des Ofeninnenraums. Decken Sie den Boden des Ofeninnenraums **nicht** mit Aluminiumfolie ab.
4. Halten Sie die Backofentür beim Betrieb des Backofens immer geschlossen.
5. Stellen Sie kein Kochgeschirr direkt auf den Boden des Backofens. Nutzen Sie statt dessen das Backblech oder den Rost.
6. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Backofentür öffnen. Kommen Sie nicht in Kontakt mit den heißen Bereichen oder mit dem Dampf, der aus dem geöffneten Backofen entweicht.
7. Benutzen Sie stets Ofenhandschuhe.
8. Das Gerät entspricht der gegenwärtigen europäischen Sicherheitsgesetzgebung. Wir möchten hierbei aber ausdrücklich betonen, dass diese Entsprechung nichts an der Tatsache ändert, dass die Oberflächen des Geräts während der Benutzung **heiß werden** und nach dem Ende der Benutzung noch **Restwärme ausstrahlen**.

HINWEIS!

1. Wenn Sie das Gerät bewegen, halten Sie es immer am unteren Ende fest und heben Sie es vorsichtig an. Halten Sie das Gerät dabei aufrecht.
2. Benutzen Sie niemals die Tür selbst zum Transport des Geräts, da Sie dadurch die Scharniere beschädigen.
3. Das Gerät muss von mindestens **zwei Personen** transportiert und angeschlossen werden.
4. Merken Sie sich die Positionen aller Teile des Geräts, wenn Sie es auspacken, für den Fall, es noch einmal einpacken und transportieren zu müssen.
5. Benutzen Sie das Gerät nicht, bevor alle dazugehörigen Teile sich ordnungsgemäß an ihren dafür vorgesehenen Stellen befinden.
6. Benutzen Sie den Boden, die Schubladen, die Türen etc. des Geräts niemals als Standfläche oder Stütze.
7. Die Belüftungsöffnungen des Geräts oder dessen Einbauvorrichtung (falls Ihr Gerät für einen Einbau geeignet ist) müssen immer frei und unbedeckt sein.
8. Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf die geöffnete Ofentür und lehnen Sie sich nicht an die geöffnete Ofentür.. Dadurch beschädigen Sie die Türscharniere.

Entpacken und Wahl des Standorts



1. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus. Beachten Sie unbedingt die Hinweise zur Entsorgung des Geräts in dieser Bedienungsanleitung.
2. Das Gerät ist möglicherweise für den Transport mit Transportsicherungen geschützt. Entfernen Sie diese komplett. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um Reste der Transportsicherungen zu entfernen.
3. Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts, ob das Netzanschlusskabel oder das Gerät selbst keine Beschädigungen aufweisen.
4. Stellen Sie das Gerät nicht an einem Ort auf, an dem es mit Wasser oder Regen in Kontakt kommen kann, damit die Isolierungen der Elektrik keinen Schaden nehmen. Stellen Sie das Gerät auf einem **geraden, trockenen und festen Untergrund** auf. Kontrollieren Sie mit einer Wasserwaage den ordnungsgemäßen Aufbau Ihres Geräts.
5. Entfernen Sie vor Inbetriebnahme sämtliches Verpackungsmaterial innerhalb und Außerhalb des Ofens.
6. Das Typenschild befindet sich im Inneren des Geräts oder außen an der Rückwand.

Einbau des Backofens

1. Die Öffnung des Umbauschranks muss über die auf Abbildung 1, Kapitel 8 EINBAUZEICHNUNGEN genannten Abmessungen verfügen.
2. Entfernen Sie vor der Installation die Rückwand der Einbauöffnung.

Elektrischer Anschluss

GEFAHR!

-  Das Gerät darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) an die Stromversorgung angeschlossen werden, welche die landesüblichen gesetzlichen Verordnungen und die Zusatzvorschriften der örtlichen Stromversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
-  Alle elektrischen Arbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden. Es dürfen keine Änderungen oder willkürlichen Veränderungen an der Stromversorgung durchgeführt werden. Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen.

Hinweis für die qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)

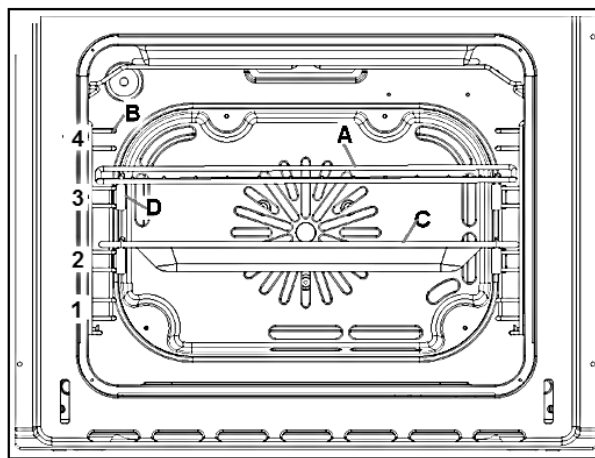
1. Die technischen Daten zur Stromversorgung auf dem Typenschild müssen mit den technischen Daten des liefernden Stromversorgers übereinstimmen.
2. Das Gerät muss geerdet werden.
3. Es muss sorgfältig darauf geachtet werden, dass die Temperatur des Netzanschlusskabels 50° C nicht überschreitet.

3

BEDIENUNG

3

➔ Zubehör



| | | | |
|-----|------------------------|---|----------------|
| A | Grillrost | C | Backblech |
| B | Seitenführung | D | Teleskopauszug |
| 1-4 | Mögliche Einschubhöhen | | |

➔ Bedienfeld/Display



- 1 Einstellen der **Ofentemperatur** (von 50° bis 250°C).
- 2 Die **Temperaturleuchte** erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 3 Programmierereinheit.
- 4 Die **Betriebsanzeige** leuchtet, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- 5 Einstellen der **Funktionen**.



| | |
|----|--|
| 7 | Symbol für Automatik-Funktion |
| 8 | Verwendungssymbol (leuchtet, wenn das Gerät arbeitet, z.B. Aufheizen, Umluft etc.) |
| 9 | Dezimalpunkt |
| 10 | Symbol für Minutenwächter |
| 11 | Plus-Taste |
| 12 | Manuell-Taste |
| 13 | Minus-Taste |

1. Die Benutzung des Ofens wird durch den **Drehschalter für die Ofenfunktionen** (1) kontrolliert. Bewegen Sie den Drehschalter hierbei auf die gewünschte Einstellung.
2. Zur Einstellung der Temperatur bewegen Sie den **Drehschalter für die Temperaturkontrolle** (5) des Ofens auf die gewünschte Einstellung. Sie können hierbei eine Temperatur von 50°C bis 250°C wählen.
 - ❖ Zum Abschalten des Geräts müssen Sie beide Drehschalter auf 0/OFF/AUS stellen. Überprüfen Sie immer, dass beide Drehschalter auf 0/OFF/AUS stehen, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
 - ❖ Für einen sicheren Betrieb des Geräts ist die ordnungsgemäße Positionierung der Einschubelemente erforderlich, damit bei deren Entnahme kein heißes Koch/Backgut oder Kochgeschirr herausfallen kann.

➔ Kühlventilation

Das Gerät verfügt zur Stabilisierung der internen Temperatur und Verringerung der Außenflächen-Temperatur über einen tangentialen Kühlventilator. Nach Benutzung des Geräts läuft der Kühlventilator noch über einen entsprechenden Zeitraum bis der Ofen genügend abgekühlt ist.

➔ Auswahl des manuellen Betriebsmodus

Nachdem das Gerät zum ersten Mal an die Stromversorgung angeschlossen wurde - oder nach einem Stromausfall -, beginnen die Zahlen auf dem Display zu blinken. Bevor Sie eine Funktion oder Temperatur einstellen können, müssen Sie das Gerät in den MANUELLEN BETRIEBSMODUS schalten.

- Drücken Sie dazu die MANUELL-TASTE (12) für drei Sekunden. Das VERWENDUNGSSYMBOL (8) leuchtet auf dem Display auf.

➔ Einstellen der Uhrzeit

Wenn das Gerät erstmalig an die Energieversorgung angeschlossen wurde, warten Sie, bis das Display automatisch 12:30 anzeigt, ein akustisches Signal ertönt und der Doppelpunkt blinkt. Stellen Sie unbedingt die korrekte Uhrzeit ein, bevor Sie das Gerät benutzen. Die Uhr hat eine 24-Stunden-Skala.



1. Drücken Sie + oder -, um die Stunden einzustellen.
2. Drücken Sie zur Bestätigung ↔.
3. Drücken Sie + oder -, um die Minuten einzustellen.




4. Drücken Sie zur Bestätigung \leftrightarrow . Der Timer befindet sich nun im Standby-Modus.



Falls das Display nicht blinkt, stellen Sie die Uhrzeit ein, indem Sie + und - für mehr als 3 Sekunden gleichzeitig betätigen.

An- und ausschalten

Wenn sich der Timer im Standby-Modus befindet, drücken Sie \leftrightarrow für mehr als 3 Sekunden. Der Timer wechselt in den manuellen Modus und das Symbol  leuchtet andauernd.



1. Stellen Sie die gewünschte Funktion und Temperatur ein.
2. Stellen Sie die Zeit-Funktion ein und der Ofen ist in Betrieb.

Wenn Sie **Dur** oder **End** einstellen, schaltet sich der Ofen nach dem Kochen automatisch ab (s.a. Kapitel 4.6).

Wenn Sie den manuellen Modus einstellen, stellen Sie nach dem Kochen den Funktions- und Temperaturschalter auf 0. Drücken Sie \leftrightarrow und + für mehr als 3 Sekunden, um in den Standby-Modus zurückzukehren.

Vor der ersten Benutzung

1. Um alle Rückstände, die sich auf Grund der Fertigung noch im Gerät befinden können, zu entfernen, wählen Sie die Umluft-Funktion und stellen Sie die Temperatur auf Maximum; dabei auftretende Gerüche sind als normal zu betrachten. Öffnen Sie daher während dieses Vorgangs alle Fenster des Raums, in dem Sie das Gerät betreiben.
2. Während des Verbrennungsprozesses der Rückstände sollten Sie nicht im selben Raum verbleiben.
3. Betreiben Sie das Gerät für 30 bis 40 Minuten auf der oben angegebenen Einstellung.
4. Lassen Sie nun die Backröhre abkühlen. Reinigen Sie die Backröhre anschließend mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm oder Tuch. **Verwenden Sie keine Scheuermittel!**
5. Reinigen Sie die äußeren Bestandteile des Geräts mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm oder Tuch. **Verwenden Sie keine Scheuermittel!**
6. Wir empfehlen, an den Edelstahlbereichen des Geräts regelmäßig einen geeigneten Edelstahlreiniger und eine geeignete Edelstahlpolitur anzuwenden.

Der Timer

1. Der Minutenwächter

Hierbei handelt es sich um eine Countdown-Zeit, die mittels der Programmiereinheit eingestellt werden kann. Nach Ablauf dieses Zeitraums ertönt ein akustisches Signal.

1. Drücken Sie zweimal die Manuell-Taste (12). Der DEZIMALPUNKT (9) beginnt zu blinken und das MINUTENWÄCHTERSYPMBOL (10) leuchtet auf dem Display auf (Anzeige 00:00).
2. Mit den PLUS (11) und MINUS (13)-TASTEN können Sie die gewünschte Countdown-Zeit einstellen.
3. Die maximal einstellbare Countdown-Zeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.
4. Sobald die gewünschte Countdown-Zeit auf dem Display angezeigt wird, geben Sie die PLUS und MINUS-TASTEN frei. Der Countdown beginnt umgehend.
5. Das MINUTENWÄCHTERSYPMBOL verbleibt auf dem Display; so erkennen Sie, dass die Countdown-Zeit läuft.
6. Nach einigen Sekunden zeigt das Display wieder die aktuelle Uhrzeit an.
7. Am Ende der Countdown-Zeit ertönt ein akustisches Signal. Das VERWENDUNGSSYMBOL erlischt. Das akustische Signal ertönt für 7 Minuten, bevor es verstummt. Sie können es durch Drücken einer der Tasten der Programmiereinheit jederzeit beenden.
8. **⚠️ WARNUNG!** Wenn Sie das Gerät zusammen mit dem Minutenwächter betreiben, schaltet sich das Gerät nach Ablauf der Countdown-Zeit NICHT AB. Sie müssen daher die Drehschalter für die Temperatur und Funktion auf die AUS-Position stellen.

2. Die halbautomatische Backfunktion.

Hierbei können Sie - ähnlich zum Minutenwächter - eine Countdown-Zeit einstellen, nach deren Ablauf das Gerät abgeschaltet wird.

1. Geben Sie das Backgut in die Backröhre und schließen Sie die Türe des Geräts.
2. Wählen Sie mit den Drehschaltern eine Temperatur und Funktion.
3. Drücken Sie die MANUELL-TASTE (12) dreimal. Der DEZIMALPUNKT (9), das VERWENDUNGSSYMBOL (8) und das AUTOMATIK-FUNKTION-SYMBOL (7) blinken auf dem Display (Anzeige 00:00).
4. Mit den PLUS (11) und MINUS (13)-TASTEN können Sie die gewünschte Backzeit einstellen. Der maximal einstellbare Zeitraum beträgt 10 Stunden.
5. Sobald die gewünschte Countdown-Zeit auf dem Display angezeigt wird, geben Sie die PLUS und MINUS-TASTEN frei. Das Backen beginnt umgehend. Nach einigen Sekunden beginnt der Countdown.

6. Nach Ablauf der Backzeit schaltet sich das Gerät ab. Ein akustisches Signal ertönt. Das AUTOMATIK-FUNKTION-SYMBOL (7) und das MINUTENWÄCHTERSYMBOL (10) blinken auf dem Display.
7. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal zu unterbrechen und das Gerät zurückzusetzen (reset). Drücken Sie danach die MANUELL-TASTE zweimal für drei Sekunden. Nach dem ersten Drücken blinkt die Zeitanzeige; nach dem zweiten Drücken erscheint das VERWENDUNGSSYMBOL auf dem Display und das AUTOMATIK-FUNKTION-SYMBOL (7) erlischt.
8. **⚠️ WARNUNG!** Nachdem Sie das akustische Signal beendet und das Gerät zurückgesetzt haben (Reset), sind die ursprünglichen Temperatur- und Funktionseinstellungen wieder aktiv. Sie müssen daher die Drehschalter für die Temperatur und Funktion auf die AUS-Position stellen, um ein erneutes Aufheizen des Geräts zu unterbinden.

3. Die Funktion Ende der Backzeit.

Diese Funktion ähnelt der halbautomatischen Backfunktion, doch anstelle einer Countdown-Zeit stellen Sie den Zeitpunkt ein, an dem sich das Gerät abschalten soll.

1. Geben Sie das Backgut in die Backröhre und schließen Sie die Türe des Geräts.
2. Wählen Sie mit den Drehschaltern eine Temperatur und Funktion.
3. Drücken Sie die MANUELL-TASTE (12) viermal. Der DEZIMALPUNKT (9), das VERWENDUNGSSYMBOL (8) und das AUTOMATIK-FUNKTION-SYMBOL (7) blinken auf dem Display (Anzeige 00:00).
4. Auf dem Display blinkt die aktuelle Uhrzeit. Mit den PLUS (11) und MINUS (13)-TASTEN können Sie die gewünschte Backzeit einstellen. Das maximal einstellbare zukünftige Backzeitende beträgt 10 Stunden.
5. Sobald das gewünschte Backzeitende auf dem Display angezeigt wird, geben Sie die PLUS und MINUS-TASTEN frei. Das Backen beginnt umgehend. Nach einigen Sekunden beginnt der Countdown.
6. Nach Erreichen des Backzeitendes schaltet sich das Gerät ab. Ein akustisches Signal ertönt. Das AUTOMATIK-FUNKTION-SYMBOL (7) und das MINUTENWÄCHTERSYMBOL (10) blinken auf dem Display.
7. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal zu unterbrechen und das Gerät zurückzusetzen (reset). Drücken Sie danach die MANUELL-TASTE zweimal für drei Sekunden. Nach dem ersten Drücken blinkt die Zeitanzeige; nach dem zweiten Drücken erscheint das VERWENDUNGSSYMBOL auf dem Display und das AUTOMATIK-FUNKTION-SYMBOL (7) erlischt.
8. **⚠️ WARNUNG!** Nachdem Sie das akustische Signal beendet und das Gerät zurückgesetzt haben (reset), sind die ursprünglichen Temperatur- und Funktionseinstellungen wieder aktiv. Sie müssen daher die

Drehschalter für die Temperatur und Funktion auf die AUS-Position stellen, um ein erneutes Aufheizen des Geräts zu unterbinden.

4. Die automatische Backfunktion.

Hierbei können Sie sowohl den Zeitpunkt des Backendes als auch die Länge der Backzeit einstellen.

1. Geben Sie das Backgut in die Backröhre und schließen Sie die Türe des Geräts.
2. Wählen Sie mit den Drehschaltern eine Temperatur und Funktion.
3. Drücken Sie die MANUELL-TASTE (12) dreimal. Der DEZIMALPUNKT (9), das VERWENDUNGSSYMBOL (8) und das AUTOMATIK-FUNKTION-SYMBOL (7) blinken auf dem Display.
4. Mit den PLUS (11) UND MINUS (13)-TASTEN können Sie die gewünschte Backzeit einstellen. Die maximal einstellbare Dauer beträgt 10 Stunden.
5. Drücken Sie nun **umgehend** die MANUELL-TASTE.
9. Auf dem Display blinkt die aktuelle Uhrzeit. Mit den PLUS (11) und MINUS (13)-TASTEN können Sie das gewünschte Ende der Backzeit einstellen. Das maximal einstellbare zukünftige Backzeitende beträgt 10 Stunden.
6. Wenn die gewünschte Zeit auf dem Display erscheint, geben Sie die PLUS und MINUS-TASTEN frei.
7. Das Backen beginnt zum vorberechneten Zeitpunkt (Backzeitende minus Backzeitdauer).
8. Nach Erreichen des Backzeitendes schaltet sich das Gerät ab. Ein akustisches Signal ertönt. Das AUTOMATIK-FUNKTION-SYMBOL (7) und das MINUTENWÄCHTERSYMBOL (10) blinken auf dem Display.
9. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal zu unterbrechen und das Gerät zurückzusetzen (reset). Drücken Sie danach die MANUELL-TASTE zweimal für drei Sekunden. Nach dem ersten Drücken blinkt die Zeitanzeige; nach dem zweiten Drücken erscheint das VERWENDUNGSSYMBOL auf dem Display und das AUTOMATIK-FUNKTION-SYMBOL (7) erlischt.
10. ** **WARNUNG!** Nachdem Sie das akustische Signal beendet und das Gerät zurückgesetzt haben (reset), sind die ursprünglichen Temperatur- und Funktionseinstellungen wieder aktiv. Sie müssen daher die Drehschalter für die Temperatur und Funktion auf die AUS-Position stellen, um ein erneutes Aufheizen des Geräts zu unterbinden.**

5. Eine Timerfunktion abbrechen.

- a) Minutenwächter: Drücken Sie die MANUELL-TASTE (12) einmal zur Auswahl der Minutenwächterfunktion und stellen Sie die Zeit auf 00:00.

- b) Halbautomatische Backfunktion: Drücken Sie die MANUELL-TASTE (12) dreimal zur Auswahl der Halbautomatischen Backfunktion und stellen Sie die Zeit auf 00:00.
- c) Funktion Ende der Backzeit: Drücken Sie die MANUELL-TASTE (12) viermal zur Auswahl der Funktion Ende der Backzeit und stellen Sie die Zeit (Dauer) auf 00:00.
- d) Automatische Backfunktion: Drücken Sie die MANUELL-TASTE (12) dreimal und stellen Sie die Zeit auf 00:00. Drücken Sie die MANUELL-TASTE ein weiteres Mal und stellen Sie die Zeit (Ende der Backzeit) auf die aktuelle Uhrzeit.
- e) **⚠️ WARNUNG!** Nachdem Sie die Timerfunktion zurückgesetzt haben (reset), sind die ursprünglichen Temperatur- und Funktionseinstellungen wieder aktiv. Sie müssen daher die Drehschalter für die Temperatur und Funktion auf die AUS-Position stellen, um ein erneutes Aufheizen des Geräts zu unterbinden.

6. Einstellen des akustischen Signals.

Das akustische Signal verfügt über 3 Töne. Verfahren Sie zum Einstellen wie folgt:

1. **Der Timer darf sich nicht in einem der Countdown-Modi befinden und das VERWENDUNGSSYMBOL (8) muss leuchten.**
2. Drücken Sie die MINUS (13) und PLUS (11) TASTEN gleichzeitig für 2 Sekunden. Das aktuell eingestellte akustische Signal ertönt.
3. Drücken Sie erneut die MINUS (13) und PLUS (11) TASTEN gleichzeitig für 2 Sekunden. Sie hören das nächste akustische Signal. Dieser Vorgang kann wiederholt werden.
4. Wenn Sie das von Ihnen gewünschte akustische Signal gehört haben, geben Sie alle Tasten frei und warten Sie, bis das Display die aktuelle Uhrzeit anzeigt. Das akustische Signal ist nun eingestellt.

7. Ändern der Uhrzeit.

1. **Der Timer darf sich nicht in einem der Countdown-Modi befinden und das VERWENDUNGSSYMBOL (8) muss leuchten.**
2. Folgen Sie den Anweisungen in § Einstellen der Uhrzeit.

Ofenfunktionen

Je nach Modell können die Symbole unterschiedlich sein.

50-250° C Der Temperaturregler ermöglicht Einstellungen der Temperatur von 50-250° C.

| | |
|---|--|
|  | Unterhitze mit Umluft ist ideal für empfindliche Gerichte, zum Aufwärmen vorgekochten Essens und zum Sterilisieren von Einweckgläsern. |
|  | Unter- und Oberhitze (konventionelles backen) erlaubt das konventionelle Aufheizen des Ofens. Vor der Eingabe des Backguts muss der Ofen vorgeheizt werden. |
|  | Unter- und Oberhitze mit Umluft ist eine traditionelle Backmethode, die gleichmäßiges Backen ermöglicht. |
|  | Der Grill verwendet nur den inneren Teil des oberen Elements, das die Hitze direkt nach unten auf das Grillgut gibt. Ideal für kleinere Portionen Schinken, Toasts, Fleisch etc. |
|  | Der Grill mit Oberhitze nutzt den inneren und äußeren Teil des oberen Elements, die die Hitze direkt nach unten auf das Grillgut geben. Ideal für mittlere oder große Portionen Würstchen, Steaks, Fisch etc. |
|  | Der Grill mit Oberhitze und Umluft nutzt das obere Element zusammen mit dem Ventilator, was zu einer schnellen Hitzezirkulation führt. Ideal zum schnellen Bräunen von Steaks, Hamburgern, einigen Gemüsearten etc. |
|  | Heißluft ist die Verbindung des Ventilators mit dem ihn umgebenden Heizelement. Die Heißluft wird somit in der Backröhre verteilt und bewirkt gleichmäßige Temperaturen zum schnelleren Backen. |
|  | Beim Auftauen läuft der Ventilator ohne Aufheizung, um die Auftauzeit zu reduzieren. Die Auftauzeiten hängen von der Raumtemperatur sowie der Menge und Art des Gefrierguts ab. Beachten Sie immer die Informationen zum Auftauen auf den Verpackungen kommerzieller gefrorener Lebensmittel. |
|  | Hierbei arbeiten der Ventilator, die Unterhitze und das hintere Heizelement zum Backen knuspriger Pizza. |

Grillen

1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf eine Position, die mit dem Grillen-Piktogramm gekennzeichnet ist.
2. Geben Sie die zu grillenden Speisen in einer entsprechenden Höhe in das Gerät. Wenn Sie auf dem Rost grillen, schieben Sie ein Blech zum Auffangen des Abtropf-Fetts darunter.
3. Halten Sie die Ofentür beim Grillen immer geschlossen.
4. Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.
5. Reiben Sie Fisch oder Fleisch vor dem Grillen mit ein wenig Öl ein.

6. **HINWEIS!** Verwenden Sie **keine Aluminiumfolie** beim Grillen, weder zum Einwickeln des Grillguts noch zum Abdecken des Rostes oder des Abtropfblechs. Die Aluminiumfolie reflektiert die Hitze der Grillelemente, wodurch das Gerät beschädigt werden kann.

Tipps zum Backen und Braten

- ❖ Wir empfehlen die Nutzung des Backblechs, das mit dem Herd geliefert wurde.
- ❖ Es ist auch möglich, in Kuchenformen und auf Blechen zu backen, die an anderer Stelle gekauft wurden. Zum Backen ist es besser, schwarze Bleche zu verwenden, welche die Hitze besser leiten und die Backzeit verkürzen.
- ❖ Formen und Bleche mit hellen oder glänzenden Oberflächen werden nicht empfohlen, wenn die konventionelle Aufheizmethode (obere und untere Heizelemente) angewandt wird; die Nutzung solcher Formen kann zu einer zu geringen Aufheizung des unteren Teils des Kuchens führen.
- ❖ Bevor der Kuchen aus dem Ofen herausgenommen wird, kontrollieren Sie, ob das Backen abgeschlossen ist, indem Sie ein Holzstäbchen verwenden (der Kuchen ist ausgebacken, wenn das Stäbchen trocken und sauber herauskommt, nachdem Sie es in den Kuchen gesteckt haben).
- ❖ Nach dem Abschalten des Ofens ist es ratsam, den Kuchen für ungefähr 5 Minuten im Ofen zu lassen.
- ❖ Bereiten Sie Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg im Ofen zu; kleinere Mengen sollten Sie auf einem Kochfeld zubereiten.
- ❖ Benutzen Sie backofengeeignetes Kochgeschirr. Achten Sie darauf, dass auch die Griffe hitzeresistent sind.
- ❖ Wenn Sie Ihr Fleisch auf einem Gitterrost oder Grillrost zubereiten, schieben Sie ein mit etwas Wasser gefülltes Backblech auf die niedrigste Einschubhöhe in den Ofen.
- ❖ Wenden Sie während der Garzeit das Fleisch mindestens einmal. Übergießen Sie das Fleisch mit seinem Bratensaft oder heißem Salzwasser.
- ❖ Gießen Sie niemals kaltes Wasser über das Fleisch.

Energie sparen

- ❖ Öffnen Sie die Ofentür nicht unnötig oft.
- ❖ Schalten Sie den Ofen rechtzeitig ab und nutzen Sie die Restwärme.
- ❖ Benutzen Sie den Ofen nur zur Zubereitung größerer Mengen.
- ❖ Fleisch mit einem Gewicht von unter 1 kg kann in einem Kochgeschirr auf dem Kochfeld wirtschaftlicher zubereitet werden.
- ❖ Falls die Garzeit mehr als 40 Minuten beträgt, schalten Sie den Ofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ab.
- ❖ Achten Sie darauf, dass die Ofentür richtig geschlossen ist.

- ❖ Aufgrund von Verunreinigungen an der Türdichtung kann dort Wärme entweichen. Entfernen Sie deshalb umgehend alle Verunreinigungen.
- ❖ Schließen Sie das Gerät nicht in der unmittelbaren Umgebung von Kühl- und/oder Gefriergeräten an. Andernfalls kann der Energieverbrauch unnötig ansteigen.

4

REINIGUNG UND PFLEGE


4

WARNUNG!

Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen unbedingt aus und lassen Sie es vollständig abkühlen. Trennen Sie das Gerät vor allen Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.

Ofen

- Reinigen Sie den Ofen nach jeder Benutzung.
- Schalten Sie beim Reinigen die Innenbeleuchtung des Ofens ein.
- Reinigen Sie das Innere des Ofens nur mit warmem Wasser und ein wenig Spülmittel. Nehmen Sie dazu einen Schwamm oder ein weiches Tuch. Benutzen Sie keine aggressiven und ätzenden Reinigungsmittel.
- Wischen Sie nach der Reinigung das Innere des Ofens trocken.
- Reinigen Sie die äußeren Bereiche des Ofens mit warmem Seifenwasser. Nehmen Sie dazu einen Schwamm oder ein weiches Tuch. Benutzen Sie keine aggressiven und ätzenden Reinigungsmittel.
- Wenn Sie einen speziellen Ofenreiniger anwenden, überprüfen Sie unbedingt anhand der Angaben des Reinigungsherstellers, ob der Reiniger für Ihr Gerät geeignet ist.
- Alle durch ein Reinigungsmittel an Ihrem Gerät verursachten Schäden werden **nicht kostenfrei** behoben, auch nicht innerhalb des Garantierahmens.

 **Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger.**

Ofentür

- Reinigen Sie die Glasscheibe der Ofentür äußerst vorsichtig. Verwenden Sie keine Scheuermittel, da Sie ansonsten die Scheibe zerkratzen oder zerbrechen können.. Verwenden Sie etwas Spülmittel und warmes Wasser.

Austausch des Leuchtmittels

1. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung.
2. Lösen Sie die Abdeckung des Leuchtmittels. Reinigen Sie die Abdeckung; anschließend gut trocken wischen.

3. Drehen Sie das Leuchtmittel aus der Fassung und ersetzen Sie es durch ein neues **derselben Art und Leistung**:
 - Hitzeresistentes Backofenleuchtmittel (300⁰ C), 230V/25W, E 14 Gewinde.
4. Verwenden Sie kein anderes Leuchtmittel.
5. Bringen Sie die Abdeckung wieder an

➔ **Entnahme der Seitenführungen²**

1. Drücken Sie auf die Unterseite der Seitenführung, bis sie aus ihrer Befestigung gelöst ist.



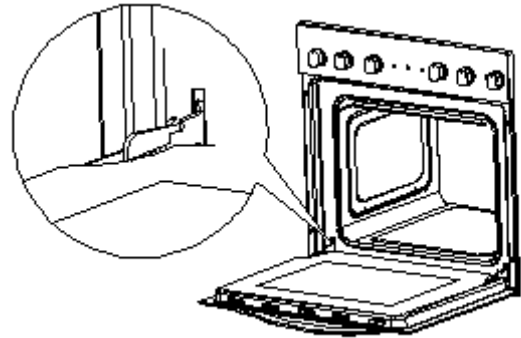
2. Halten Sie die Seitenführung zur Entnahme vertikal zum Ofen.



² Ausstattung abhängig vom Modell.

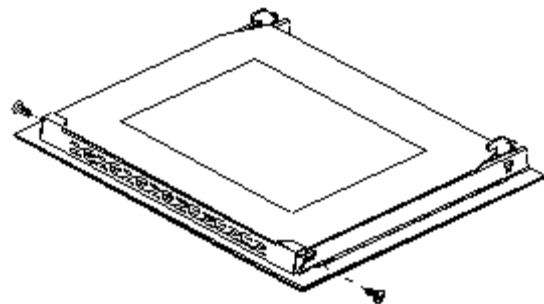
➔ Ofentür herausnehmen

1. Öffnen Sie die Ofentür und drücken Sie den Sicherheitsbügel am Scharnier nach oben.
2. Schließen Sie die Tür nur leicht.
3. Heben Sie die Tür an und ziehen Sie diese in Ihre Richtung heraus.
4. Um die Tür wieder einzusetzen, verfahren Sie in umgekehrter Reihenfolge.
5. Vergewissern Sie sich bei der Montage, dass die Kerbe des Scharnierhalters sicher in der Führung sitzt.
6. Nachdem die Tür wieder in den Ofen eingepasst ist, schließen Sie wieder vorsichtig den Sicherheitsbügel.
7. Falls der Sicherheitsbügel nicht ordnungsgemäß geschlossen ist, wird das Scharnier beim Schließen der Tür beschädigt.



➔ Glasscheibe herausnehmen

1. Schrauben Sie den Halterungsverschluss los, der sich in der Ecke oben an der Tür befindet, und lösen Sie ihn.
2. Nehmen Sie als Nächstes das Glas aus dem zweiten Blockier-Mechanismus heraus und entfernen Sie es.
3. Setzen Sie nach dem Reinigen die Glasscheibe ein und blockieren Sie diese.
4. Schrauben Sie dann den Blockier Mechanismus ein.



➔ Problembehandlung

Gehen Sie bei einem Notfall oder einer Fehlfunktion wie folgt vor:

1. Schalten Sie das Gerät komplett ab.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung).
3. Kontaktieren Sie Ihren Kundendienst.

Überprüfen Sie die Angaben der Tabelle, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren.

| | | |
|-------------------------|---------------|-------------------|
| | FEHLER | |
| MÖGLICHE URSACHE | | MASSNAHMEN |

| | |
|--|--|
| Gerät arbeitet überhaupt nicht. | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Überprüfen Sie, ob der manuelle Betriebsmodus aktiviert ist. 2. Überprüfen Sie, ob die Anweisungen zum Einstellen der Uhrzeit und zur Aktivierung des manuellen Betriebsmodus befolgt wurden. 3. Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Manuellen Betriebsmodus aktivieren 2. Anweisungen der Bedienungsanleitung einhalten. 3. Überprüfen Sie die entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung. |
| Innenbeleuchtung funktioniert nicht. | |
| <ul style="list-style-type: none"> ➤ Das Leuchtmittel ist locker oder beschädigt. | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Das Leuchtmittel festdrehen oder ersetzen. |
| Grillfunktionen arbeiten, aber die anderen Funktionen arbeiten nicht. | |
| <ul style="list-style-type: none"> ➤ Überprüfen Sie, ob die richtigen Funktionen aktiviert wurden. | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Entsprechende Funktion aktivieren. |
| Das Backgut gart ungleichmäßig. | |
| <ul style="list-style-type: none"> ➤ Ordnungsgemäße Installation und Ausrichtung des Geräts überprüfen. | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Installation und Ausrichtung ordnungsgemäß durchführen. |

| | | |
|----------|-------------------------|----------|
| 5 | TECHNISCHE DATEN | 5 |
|----------|-------------------------|----------|

| | |
|--------------------------------|--|
| Geräteart | Einbaubackofen |
| Bedienfeld | Edelstahlblende |
| Energieeffizienzklasse | A |
| Energieverbrauch konventionell | 0,86 kW/h |
| Energieverbrauch Um-/Heißluft | 0,78 kW/h |
| Nettovolumen in Liter | 60,00 |
| Größe des Geräts | Mittel: 35 l < Volumen < 65 l |
| Funktionen | Auftauen; Ober & Unterhitze; Heißluft; Grill; Oberhitze & Grill; Oberhitze & Grill & Umluft; Unterhitze & Umluft; Oberhitze & Unterhitze & Umluft; Pizzafunktion |
| Grill | ✓ |
| Umluft | ✓ |
| Heißluft | ✓ |
| Vollglasinnentür | ✓ |
| Teleskopauszüge | 2 |
| Timer | ✓ |
| Backofentür/Glasschichten | Schwarzes Glas/2 |

| | |
|------------------------------|-------------------|
| Gehäusekühlung | ✓ |
| Griffe/Knöpfe | Aluminium |
| Geräuschemission | < 51 dB(A) |
| Max. Leistung | 3,35 kW |
| Stromspannung/Frequenz | 220~240V AC/50 Hz |
| Tropfschale/Grillrost | 1/1 |
| Kabellänge | - |
| Schuko-Stecker | - |
| Einbaumaße Gerät H*B*T in cm | 59,00*59,50*55,00 |
| Verpackungsmaße H*B*T in cm | 65,00*66,00*64,00 |
| Gewicht netto/brutto in kg | 30,50/34,00 |

6

ENTSORGUNG

6

1. Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyäthylentüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern gelangen. ERSTICKUNGSGEFAHR!
2. Entsorgen Sie das Gerät keinesfalls mit dem gewöhnlichen Hausmüll. Eine Mülltrennung ist hierbei notwendig, damit die einzelnen Bestandteile des Geräts einer entsprechenden Verwendung zugeführt werden können. Nutzen Sie die zur getrennten Entsorgung vorgesehenen kommunalen Sammeleinrichtungen.
3. **Altgeräte** sind kein unbrauchbarer Abfall. Durch eine umweltgerechte Entsorgung werden viele wertvolle Rohstoffe wieder gewonnen.
4. Wenn elektrische Geräte auf Mülldeponien oder Müllhalden entsorgt werden, können gesundheitsgefährdende Stoffe ins Grundwasser gelangen. Somit gelangen solche Stoffe in die Nahrungskette und schädigen Ihre Gesundheit und Ihr Wohlbefinden.
5. Bevor Sie ein beliebiges Altgerät entsorgen, **machen Sie dieses vorher unbedingt funktionsuntüchtig!** Das bedeutet, immer den Netzstecker ziehen und danach das Stromanschlusskabel am Gerät abschneiden und direkt mit dem Netzstecker entfernen und entsorgen!
6. **Demontieren Sie immer die komplette Tür**, damit sich keine Kinder einsperren und in Lebensgefahr geraten können!
7. Die im Gerät verwendeten Materialien sind recycelbar und mit entsprechenden Informationen versehen. Indem Sie Ihr altes Gerät oder dessen Materialien wie auch die Verpackung sachgerecht entsorgen, tragen Sie erheblich zum Schutz unserer Umwelt bei.
8. Entsorgen Sie Papier und Kartonagen in den dafür vorgesehenen Behältern.
9. Entsorgen Sie Kunststoffe in den dafür vorgesehenen Behältern.
10. Falls es in Ihrem Wohnumfeld keine geeigneten Entsorgungsbehälter gibt, bringen Sie diese Materialien zu einer geeigneten kommunalen Sammelstelle.
11. Nähere Informationen erhalten Sie von Ihrem Fachhändler oder bei Ihren entsprechenden kommunalen Entsorgungseinrichtungen.



Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Materialien sind wiederverwertbar.



Alle verfügbaren Informationen zur Mülltrennung erhalten Sie bei Ihren örtlichen Behörden.

7

GARANTIEBEDINGUNGEN

7

Garantiebedingungen für Elektro-Großgeräte der STENGEL GmbH, Max-Eyth-Straße 15, 73479 Ellwangen

Dieses Gerät wurde nach den modernsten Methoden hergestellt und geprüft. Der Hersteller leistet **dem Verbraucher** für die Dauer von 24 Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes Garantie für einwandfreies Material und fehlerfreie Fertigung.

Dem Verbraucher stehen neben den Rechten aus der Garantie die gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu, die der Verbraucher gegen den Verkäufer hat, bei dem er das Gerät erworben hat. Diese werden durch die Garantie nicht eingeschränkt.

Die Garantie gilt auch unbeschadet zwingender gesetzlicher Haftungsvorschriften, wie zum Beispiel nach dem Produkthaftungsgesetz, in Fällen des Vorsatzes und der groben Fahrlässigkeit wegen Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit durch STENGEL oder seine Erfüllungsgehilfen.

Ein Anspruch auf Garantie besteht nicht, soweit der Kauf zum Zweck der gewerblichen Nutzung erfolgt.

Der Garantieanspruch ist vom Käufer durch Vorlage des Kaufbelegs mit Kauf- und/oder Lieferdatum nachzuweisen und uns oder in der Bundesrepublik Deutschland unserem Kundendienst **unverzüglich nach Feststellung** und **innerhalb von 24 Monaten** nach Lieferung an den Erstendabnehmer zu melden.

Für unsere Geräte leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen: Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- oder Herstellungsfehler beruhen, werden durch unseren Kundendienst unentgeltlich behoben. Soweit der Mangel innerhalb von 6 Monaten auftritt, wird vermutet, dass ein Material- oder Herstellungsfehler vorliegt.

Im Rahmen der Garantie werden mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instand gesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt. Geräte, die aufgrund ihrer Größe zumutbar im Pkw transportiert werden können, sind unserem Kundendienst zu übergeben oder zuzusenden.

Wird die Nachbesserung von uns abgelehnt oder schlägt sie endgültig fehl, wird innerhalb der Garantiezeit auf Wunsch das alte Gerät kostenfrei durch ein neues Gerät gleicher Art, gleicher Güte und gleichen Typs ersetzt. Sofern das betroffene Gerät zum Zeitpunkt der Fehleranzeige nicht mehr hergestellt wird, ist STENGEL berechtigt, ein ähnliches Gerät zu liefern.

Der Geräte austausch erfolgt grundsätzlich in dem Geschäft, in dem der erste Verbraucher das Gerät gekauft hat; es sei denn, dass dem Verbraucher der

Transport aufgrund der Größe des Geräts dorthin nicht zuzumuten ist.

Die Garantie begründet keine Ansprüche auf Rücktritt vom Kaufvertrag oder Minderung (Herabsetzung des Kaufpreises).

Ersetzte Teile oder ausgetauschte Geräte gehen in unser Eigentum über.

Der Garantieanspruch erstreckt sich nicht auf:

1. zerbrechliche Teile wie z.B. Kunststoff oder Glas bzw. Glühlampen;
2. geringfügige Abweichungen der STENGEL-Produkte von der Soll-Beschaffenheit, die auf den Gebrauchswert des Produkts keinen Einfluss haben;
3. Schäden infolge Betriebs- und Bedienungsfehler,
4. Schäden durch aggressive Umgebungseinflüsse, Chemikalien, Reinigungsmittel;
5. Schäden am Produkt, die durch nicht fachgerechte Installation oder Transport verursacht wurden;
6. Schäden infolge nicht haushaltsüblicher Nutzung;
7. Schäden, die außerhalb des Gerätes durch ein STENGEL-Produkt entstanden sind - soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist.

Die Gültigkeit der Garantie endet bei:

1. Nichtbeachten der Aufstell- und Bedienungsanleitung;
2. Reparatur durch nicht fachkundige Personen;
3. Schäden, verursacht durch den Verkäufer, Installateur oder dritte Personen;
4. unsachgemäße Installation oder Inbetriebnahme;
5. mangelnde oder fehlerhafte Wartung;
6. Geräten, die nicht ihrem vorgesehenen Zweck entsprechend verwendet werden;
7. Schäden durch höhere Gewalt oder Naturkatastrophen, insbesondere, aber nicht abschließend bei Brand oder Explosion.

Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

Sofern sich ein Produktfehler als durch diese Garantie nicht gedeckt erweist, hat der Käufer die Kosten, die bei der Untersuchung des Geräts entstehen einschließlich etwaiger Arbeitskosten, zu tragen.

Sofern nach Information über das Nichteingreifen der Garantie und über die voraussichtlich entstehenden Kosten der Instandsetzung die Ausführung der Instandsetzung gewünscht wird, hat der Garantienhmer die Kosten für die Ersatzteil- und Arbeitslohnkosten zu tragen.

Der räumliche Geltungsbereich der Garantie erstreckt sich auf in Deutschland, Österreich, Belgien, Luxemburg und in den Niederlanden gekaufte und verwendete Geräte.

stengel

Oktober 2016

Dear customer! We would like to thank you for purchasing a product from our wide range of domestic appliances. Read the complete instruction manual before you operate the appliance for the first time. Retain this instruction manual in a safe place for future reference. If you transfer the appliance to a third party, also hand over this instruction manual.

INDEX

| | |
|---|--|
| <p>1. Safety instructions 24</p> <p>3. Operation 29</p> <p>5. Technical data 40</p> <p>7. Guarantee conditions 41</p> | <p>2. Installation 28</p> <p>4. Cleaning and maintenance 37</p> <p>6. Waste management 41</p> <p>8. Installation drawings 44</p> |
|---|--|

EU - Declaration of Conformity

- ★ The products, which are described in this instruction manual, comply with the harmonized regulations.
- ★ The relevant documents can be requested from the final retailer by the competent authorities.
- i** The figures in this instruction manual may differ in some details from the current design of your appliance. Nevertheless follow the instructions in such a case. Delivery without content.
- i** Any modifications, which do not influence the functions of the appliance. shall remain reserved by the manufacturer. Please dispose of the packing with respect to your current local and municipal regulations.
- i** The appliance you have purchased may be an enhanced version of the unit this manual was printed for. Nevertheless, the functions and operating conditions are identical. This manual is therefore still valid.
- i** Technical modifications as well as misprints shall remain reserved.

1

SAFETY INSTRUCTIONS

1

i Read the **safety instructions** carefully before you operate the appliance for the first time. All information included in those pages serve for the protection of the operator. If you ignore the safety instructions, you will endanger your health and life.

⚠ DANGER! indicates a hazardous situation which, if ignored, will result in death or serious injury.

⚠ WARNING! indicates a hazardous situation which, if ignored, could result in death or serious injury.

⚠ CAUTION! indicates a hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury. **NOTICE!** indicates possible damage to the appliance.

- i** Store this manual in a safe place so you can use it whenever it is needed. Strictly observe the instructions to avoid damage to persons and property.
- i** Check the technical periphery of the appliance! Do all wires and connections to the appliance work properly? Or are they time-worn and do not match the technical requirements of the appliance? A check-up of existing and newly-made connections must be done by an authorized professional. All connections and energy-leading components (incl. wires inside a wall) must be checked by a qualified professional. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.
- i** The appliance is intended for private use only.
- i** The appliance is intended for cooking in a private household only.
- i** The appliance is intended for indoor-use only.
- i** The appliance is not intended to be operated for commercial purposes, during camping and in public transport.
- i** Operate the appliance in accordance with its intended use only.
- i** Do not allow anybody who is not familiar with this instruction manual to operate the appliance.
- This appliance may be operated by **children** aged from 8 years and above as well as by persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed concerning the safe use of the appliance and do comprehend the hazards involved. **Children** must not play with the appliance. Cleaning and **user-maintenance** must not be carried out by **children** unless they are supervised.

⚠ DANGER!

1. The appliance must be connected to the mains by a qualified professional, who is familiar with and adheres to the local requirements and supplementary regulations of your energy supplier.
2. All electrical work must be carried out by a qualified professional. Do not modify the energy supply. The connection must be carried out in accordance with the current local and legal regulations
3. **Do not connect** the appliance to the mains if the appliance itself or the power cord or the plug are visibly damaged.
4. Never try to repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorized persons can cause serious damage. If the appliance does not operate properly, please contact the shop you purchased the appliance at. Original spare parts should be used only.

5. When the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorized aftersales service or a qualified professional only.

WARNING!

1. Disconnect the appliance from the mains before you clean or maintain it.
2. The appliance must always be grounded and protected corresponding to the requirements of your local energy supplier. The main current circuit must be equipped with a safety shut-down device.
3. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.
4. In case of an event caused by a technical malfunction, disconnect the appliance from the mains. Report the malfunction to your service centre so it can be repaired.
5. Do not use adapters, multiple sockets and extension cords for connecting the appliance to the mains.
6. Do not carry out any modifications to your appliance.
7. The room the appliance is installed in must be dry and well-ventilated. When the appliance is installed, an easy access to all control elements is required.
8. The veneering of cabinets has to be fixed with a heat-resistant glue, that is able to withstand a temperature of 120°C.
9. Adjacent furniture or housing and all materials used for installation must be able to resist a temperature of min. 85° C above the ambient temperature of the room the appliance is installed in during operation.
10. Remove the back of the kitchen unit to ensure adequate ventilation around the appliance. The appliance must have at least 45 mm of free space at its back.
11. Do not install the appliance in rooms or at areas which contain flammable substances as petrol, gas or paint. This warning also refers to the vapour these substances release.
12. Heat, steam and moisture will be created while operating the appliance. Take care to avoid injury and ensure that the room is adequately ventilated. If the appliance is going to be used for prolonged periods of time, additional ventilation may be required. Please consult your qualified installer if you are in any doubt about the amount of ventilation you will require³.
13. Cooker-hoods should be installed according to their manufacturers' instructions.
14. Do not heat your rooms or dry your washing by use of the appliance.
15. Do not install the appliance near to curtains or upholstered furniture. **RISK OF FIRE!**
16. Do not store any objects in the oven. **RISK OF FIRE!**
17. Household equipment and connection leads must not touch the hot oven or the hob as the insulation material is usually not heat-resistant.

³ Not included in guarantee.

18. Never use a steam cleaner to clean the appliance. The steam will cause serious damage to the electric components of the appliance. **Risk of electrical shock!**
19. The accessible parts of the oven become hot during operation, so keep children away from the operating appliance. Touching the appliance while it is operating can cause serious burns.
20. Children must not play with the appliance.
21. Always supervise children if they are near the appliance.

CAUTION!

1. The appliance becomes hot while operating. Do not touch the hot components inside the oven.
2. Do not use any aggressive, abrasive and acrid detergents or sharp-edged items to clean the door of the oven. Otherwise you may scratch the surface and damage the glass.
3. Do not put any cookware or baking trays directly on the base inside the oven. Do not cover the base inside the oven with aluminium foil.
4. Keep the door of the oven always closed if you use one of the oven-functions.
5. Do not put any cookware directly on the base inside the oven. Use the trays.
6. Be careful if you open the door. Do not get in contact with the hot parts of the oven or the steam, which will escape the oven.
7. **Always** use oven-gloves.
8. This appliance complies with the current European safety legislation. We do wish to emphasize that this compliance does not negate the fact that the surfaces of **the appliance will become hot** while operating and **will retain and emit heat even if it has stopped operating.**

NOTICE

1. When you move the appliance, hold it at its base and lift it carefully. Keep the appliance in an upright position.
2. Never use the door for moving the appliance as you will damage the hinges.
3. The appliance must be transported and installed by at least **two persons**.
4. When you unpack the appliance, you should take note of the position of every part of the interior accessories in case you have to repack and transport it at a later point of time.
5. Do not operate the appliance unless all components are installed properly.
6. Do not stand or lean on the base, the drawers, the doors etc of the appliance.
7. The air vents of the appliance or its built-in structure (if the appliance is suitable for being built-in) must be completely open, unblocked and free of any kind of dirt.
8. Do not put any heavy items onto the open door of the oven. Do not lean against the open door of the oven as you will damage the hinges.

Unpacking and positioning



1. Unpack the appliance carefully. Dispose of the packaging as described in chapter waste management.
2. Completely remove the transport-protection. Be very careful and do not use any aggressive or abrasive detergents to remove residuals of the transport-protection.
3. Check that the appliance and the power cord are not visible damaged.
4. Do not install the appliance in a place where it may come in contact with water or rain; otherwise the insulation of the electrical system will be damaged.
5. Install the appliance on a **level, dry and solid floor**. Check the correct installation with a bubble level.
6. Remove the complete packaging material (inside and outside the appliance) before initial operation.
7. The nameplate is situated inside the appliance or at the back.

Installation of the oven

1. Provide an opening meeting the dimensions on figure 1, chapter 8 Installation Drawings.
2. Ensure that the rear panel of the furniture housing unit has been removed.

Electrical connection

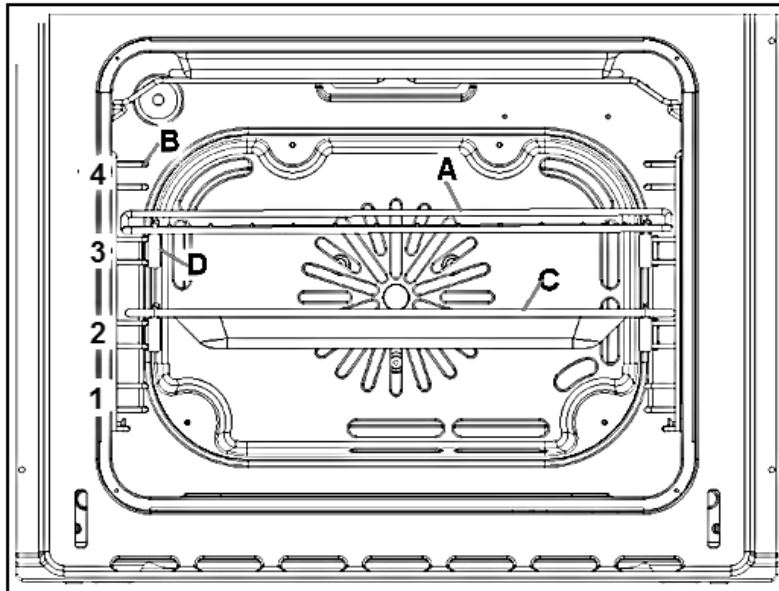
DANGER!

-  The appliance must be connected to the mains by a qualified professional, who is familiar with and adheres to the local requirements and supplementary regulations of your electricity supplier.
-  All electrical work must be carried out by a qualified professional. Do not modify the energy supply. The connection must be carried out in accordance with the current local and legal regulations

Instructions for the installer (qualified professional)

1. The technical data of the energy supplier must meet the technical data on the nameplate.
2. The appliance must be grounded properly.
3. Care has to be taken that the temperature of the power cord does not exceed 50° C.

→ Accessories



| | | | |
|-----|------------------------|---|------------------|
| A | Grill rack | C | Baking tray |
| B | Guides | D | Telescopic rails |
| 1-4 | Different rack heights | | |

→ Control panel



- 1 Setting of the **temperature** (from 50^o to 250^oC).
- 2 The **temperature indicator** goes off when the set temperature has been reached.
- 3 Programming unit..
- 4 The **operation indicator** goes on when the appliance is used.
- 5 Setting of the **functions**.
- 6 LED-Display.



| | |
|----|--|
| 7 | Automatic-function symbol |
| 8 | Oven-in-use symbol (goes on when the appliance is operating, e.g. heating, fan etc.) |
| 9 | Decimal dot |
| 10 | Minute-minder symbol |
| 11 | Plus-button |
| 12 | Manual-button |
| 13 | Minus- button |

1. The operation of the oven is controlled by the **oven function rotary knob** (1). To set a function turn the knob to the desired position.
2. Use the **oven temperature rotary knob** to set the desired temperature. You can set the temperature within a range of 50-250°C.
 - ❖ The oven can be switched off by setting both of these knobs to position 0/OFF/AUS. Always check that the rotary knobs are set to 0/AUS/OFF when you do not operate the appliance.
 - ❖ Proper positioning of the trays is mandatory for safe operation of the appliance. Otherwise hot food or cookware can slide off the trays when removing them.

➔ Cooling fan

A tangential cooling fan is installed inside the appliance to stabilize the internal temperature of the oven and lower the external surface temperature. After the oven has been used the cooling fan will run on for a period of time until the oven is sufficiently cooled.

➔ **Manual operation mode**

When you have connected the appliance to the mains for the first time - or after a power failure -, the numbers on the display begin to flash. You must enter the manual operation mode before you can set a function or temperature.

- Press and hold the MANUAL-BUTTON (12) for three seconds. The oven-in-use symbol on the display goes on.

➔ **Setting of the time of the day**

4.1 Setting of the time of the day

When the appliance has been connected to the mains for the first time, please wait until the display indicates 12:30, an acoustical signal sounds (beep) and the digital colon: flashes. You must set the current time of the day before initial use.

The clock has a 24-hours-cycle (i.e. 2 pm is 14:00).




1. Press + or - to set the hours.
2. Press ↔ to confirm.
3. Press + or - to set the minutes.
4. Press ↔ to confirm. The timer is in stand-by mode now.



If the display does not flash, set the time of the day by pressing + and - for more than 3 seconds simultaneously.

→ Switching the appliance on and off

When the timer is in stand-by mode, press ↔ for more than 3 seconds. The timer enters the manual mode and the symbol  is on continuously.

1. Set the desired function and temperature.
2. Set the timer function and the appliance is ready to operate.

When you set **Dur** or **End**, the appliance is switched off automatically after cooking (look at chapter 4.6).

When you set the manual mode, set the function and temperature knob to 0 after cooking. Press ↔ and + for more than 3 seconds to change to stand-by mode.

→ Before initial operation

1. To remove any residue from the oven that may have been left from the manufacturing process, you should select the fan oven function and set the thermostat to its maximum temperature setting; generated smells are perfectly normal. Please open the windows of the room the appliance is installed in.
2. Do not stay in the same room during this procedure.
3. Operate the appliance in the setting named above for 30 to 40 minutes.
4. Let the oven cool down, then clean the oven with warm soapy water using a soft sponge or cloth. **Do not use any abrasive cleaners!**
5. Clean the external surfaces of the appliance with warm soapy water using a soft sponge or cloth. **Do not use any abrasive cleaners!**
6. We would recommend that an appropriate stainless steel cleaner and polish is regularly used on the stainless steel surfaces of this appliance.

→ The Timer

1. Minute-minder function


Using the programming unit you can set a desired countdown-time. When the set time has elapsed, an acoustic signal will sound.

1. Press the MANUAL-BUTTON (12) twice. The DECIMAL DOT (9) begins to flash and the MINUTE-MINDER SYMBOL (10) on the display goes on (indication 00:00).
2. Set the countdown-time using the PLUS (11) and MINUS (13)-BUTTONS.

3. The maximum adjustable countdown-time is 23 hours and 59 minutes
4. Release the PLUS and MINUS-BUTTONS as soon as the desired countdown-time is indicated on the display. The countdown will begin immediately.
5. The MINUTE-MINDER SYMBOL remains on the display, so you can see that the countdown-time is elapsing
6. After a few seconds the display will indicate the time of the day again.
7. At the end of the countdown-time an acoustic signal sounds and the OVEN-IN-USE SYMBOL goes out. The acoustic signal sounds for 7 minutes before it stops. You can switch off the acoustic signal by pressing any of the programming unit buttons.
8. **If the oven is in use while operating the minute minder function, the oven WILL NOT be switched off at the end of the countdown-time. YOU MUST turn the oven function rotary knob and the oven temperature rotary knob to their OFF positions.**


2. The semi-automatic function

This function allows you to set a countdown-time (similar to the minute-minder) function, however the oven is switched off at the end of the cooking time.

1. Put the food to be cooked in the oven and close the door.
2. Select the temperature and function using the rotary knobs.
3. Press the MANUAL-BUTTON (12) three times. The decimal dot (9), the OVEN-IN-USE SYMBOL (8) and the AUTOMATIC FUNCTION SYMBOL (7) flash on the display (indication 00:00).
4. Set the desired cooking time using the PLUS (11) and MINUS (13)-BUTTONS.
5. The maximum adjustable period of time is 10 hours .
6. At the end of the cooking time the appliance is switched off. An acoustic signal sounds; the AUTOMATIC FUNCTION SYMBOL (7) and the MINUTE-MINDER SYMBOL (10) flash on the display.
7. Press any of the programming unit buttons to stop the acoustic signal and to reset the appliance; then press the MANUAL-BUTTON twice for 3 seconds. The time display flashes after the first pressing; after the second one the OVEN-IN-USE SYMBOL occurs on the display and the AUTOMATIC FUNCTION SYMBOL (7) goes out.
8. ** WARNING! When you have stopped the acoustic signal and reset the appliance, the initial temperature and function settings are activated again. So you have to set the rotary knobs (temperature and function) to the OFF-position; otherwise the appliance will start heating again.**

3. The end-of-cooking function

This function is similar to the semi-automatic function, but - instead of the countdown-time - you set the point of time you want the appliance to stop cooking.

1. Put the food to be cooked in the oven and close the door.
2. Select the temperature and function using the rotary knobs.
3. Press the MANUAL-BUTTON (12) four times. The DECIMAL DOT (9), the OVEN-IN-USE SYMBOL (8) and the AUTOMATIC FUNCTION SYMBOL (7) will flash on the display (indication 00:00).
4. The current time of the day flashes on the display. Set the desired end of the cooking time using the PLUS (11) and MINUS (13)-BUTTONS. The maximum adjustable end of the cooking time is 10 hours in the future.
5. Release the PLUS and MINUS-BUTTONS as soon as the desired end of the cooking time is displayed. Cooking starts immediately. After a few seconds the countdown begins.
6. At the end of the cooking time the appliance is switched off. An acoustic signal sounds; the AUTOMATIC FUNCTION SYMBOL (7) and the MINUTE-MINDER SYMBOL (10) flash on the display.
7. Press any of the programming unit buttons to stop the acoustic signal and to reset the appliance; then press the MANUAL-BUTTON twice for 3 seconds. The time display flashes after the first pressing; after the second one the OVEN-IN-USE SYMBOL occurs on the display and the AUTOMATIC FUNCTION SYMBOL (7) goes out.
8. ** WARNING! When you have stopped the acoustic signal and reset the appliance, the initial temperature and function settings are activated again. So you have to set the rotary knobs (temperature and function) to the OFF-position; otherwise the appliance will start heating again.**

4. The automatic cooking function

You can set the point of time the appliance stops cooking as well as the duration of the cooking time.

1. Put the food to be cooked in the oven and close the door.
2. Select the temperature and function using the rotary knobs.
3. Press the MANUAL-BUTTON (12) three times. The DECIMAL DOT (9), the OVEN-IN-USE SYMBOL (8) and the AUTOMATIC FUNCTION SYMBOL (7) will flash on the display.
4. Set the desired cooking time using the PLUS (11) and MINUS (13)-BUTTONS. The maximum adjustable duration of the cooking time is 10 hours.
5. Press the MANUAL-BUTTON **immediately**.

6. The current time of the day flashes on the display. Set the desired end of the cooking time using the PLUS (11) and MINUS (13)-BUTTONS. The maximum adjustable end of the cooking time is 10 hours in the future.
7. Release the PLUS and MINUS-BUTTONS as soon as the desired end of the cooking time is displayed.
8. Cooking starts at the calculated point of time (end of the cooking-time minus duration of cooking).
9. At the end of the cooking time the appliance is switched off. An acoustic signal sounds; the AUTOMATIC FUNCTION SYMBOL (7) and the MINUTE-MINDER SYMBOL (10) flash on the display.
10. Press any of the programming unit buttons to stop the acoustic signal and to reset the appliance; then press the MANUAL-BUTTON twice for 3 seconds. The time display flashes after the first pressing; after the second one the OVEN-IN-USE SYMBOL occurs on the display and the AUTOMATIC FUNCTION SYMBOL (7) goes out.
11. **⚠ WARNING!** When you have stopped the acoustic signal and reset the appliance, the initial temperature and function settings are activated again. So you have to set the rotary knobs (temperature and function) to the OFF-position; otherwise the appliance will start heating again.

5. How to cancel a timer function

- a) Minute-minder: Press the MANUAL-BUTTON (12) once to select the minute-minder function and set the time to 00:00.
- b) Semi-automatic cooking: Press the MANUAL-BUTTON (12) three times to select the Semi-automatic function and set the time to 00:00.
- c) End-of-cooking function: Press the MANUAL-BUTTON (12) four times to select the End-of-cooking function and set the time (duration) to 00:00.
- d) Automatic cooking: Press the MANUAL-BUTTON (12) three times and set the time to 00:00. Press the MANUAL-BUTTON (12) again and set the time (end of cooking-time) to 00:00.
- e) **⚠ WARNING!** When you have stopped the acoustic signal and reset the appliance, the initial temperature and function settings are activated again. So you have to set the rotary knobs (temperature and function) to the OFF-position; otherwise the appliance will start heating again.

6. Setting of the acoustic signal

The acoustic signal has three different tones. To set the desired tone proceed as follows:

1. **The timer must not be in any form of countdown mode and the OVEN IN USE SYMBOL (8) must be lit.**

2. Press and hold the MINUS (13) AND PLUS (11)-BUTTONS simultaneously for 2 seconds. The currently-set acoustic signal sounds.
3. Press and hold the MINUS (13) AND PLUS (11)-BUTTONS simultaneously for 2 seconds again. You hear the following acoustic signal. You can repeat this procedure.
4. When you have heard the desired acoustic signal, release the buttons and wait until the time of the day is displayed. The acoustic signal has been set.









7. How to change the time

1. **The timer must not be in any form of countdown mode and the OVEN IN USE SYMBOL (8) must be lit.**
2. See the information given in § Setting of the time of the day.



The functions

The symbols may be different, depending on the model.

| | |
|---|---|
| 50-250 ⁰ C | You can set the temperature from 50-250 ⁰ C. |
|  | Bottom heat with fan. Suitable for delicate cooking, warming up pre-cooked food and sterilizing of preserving jars. |
|  | Bottom and top heat (conventional cooking). Conventional heating of the oven. The oven has to be preheated. |
|  | Bottom and top heat with fan A traditional method for cooking food evenly. |
|  | Grill. Only the inner part of the top element is used. The heat is directed downward onto the food. Suitable for grilling small portions of bacon, toast, meat, etc. |
|  | Grill and top heat. The inner and outer parts of the top element are used. This function is suitable for grilling medium or large portions of sausages, bacon, steaks, fish etc. |
|  | Grill and top heat with fan. The top element together with the fan are used and provide a quick circulation of heat. This function is suitable if quick browning is required, e.g. for steaks, hamburgers, some vegetables etc. |
|  | Hot air. The heating element surrounds the fan which distributes hot air in the oven. The result is an even heat distribution in the oven and much faster cooking. |
|  | Defrosting. The fan runs without heat to reduce the defrosting time of frozen food. The time required to defrost the food depends on the room temperature, the quantity and type of food. Always check food packaging for the defrosting instructions. |



Fan, bottom and rear heater are operated to bake crispy pizza.

Grilling

1. Select a function marked with the grilling-pictogram.
2. When you grill your food on a grillage, also insert a drip tray to keep the appliance clean.
3. Always keep the door of the oven closed while grilling.
4. Turn your food over after half of the grilling-time.
5. Spread your food with a little bit of oil before grilling.
6. **NOTICE!** Do not use aluminium foil for grilling. Do not wrap your food in aluminium foil and do not cover the grillage with aluminium foil. The aluminium foil will reflect the heat of the grill so the appliance can be damaged.

Helpful hints

- ❖ We recommend to use the supplied baking tray provided with your appliance.
- ❖ It is also possible to bake in cake tins and trays bought somewhere else. **For baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time.**
- ❖ Shapes and trays with bright or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (top and bottom heaters). The use of such tins can result in under-cooking the base of cakes.
- ❖ Before you take a cake out of the oven, check that it is ready using a wooden stick (when the cake is ready the stick should come out dry and clean after having been inserted in the cake).
- ❖ When switching off the oven leave the cake inside for about 5 minutes.
- ❖ Cook meat with a weight of more than 1 kg in the oven. Cook smaller pieces of food on the hob.
- ❖ Use oven-proof cookware only. Check that their handles also are oven-proof.
- ❖ When you cook meat on a grillage, insert a drip tray with a small amount of water in the oven (minimum rack height).
- ❖ Turn over meat at least once.
- ❖ Never pour cold water on the meat.
- ❖

Saving of energy

- ❖ Do not open the oven door unnecessarily often.
- ❖ Switch off the oven in good time and make use of the residual heat.
- ❖ Only use the oven when cooking larger dishes.

- ❖ Meat of up to 1kg can be cooked more economically in a pan on the hob.
- ❖ If the cooking time takes longer than 40 minutes switch off the oven 10 minutes before.
- ❖ Make sure the oven door is closed properly.
- ❖ Heat can escape through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.
- ❖ Do not install the cooker near of refrigerators/freezers. Otherwise the energy consumption increases unnecessarily.

4

CLEANING AND MAINTENANCE


4

⚠ WARNING!

Switch off the appliance and let it cool down before cleaning.
Disconnect the appliance from the mains before maintenance.

Oven

- Clean the oven after use.
- Switch on the internal light while cleaning.
- Clean the interior with warm water and a little bit of washing-liquid. Use a sponge or a soft cloth. Never use abrasive or aggressive detergents.
- Dry after cleaning.
- Clean the outside of the oven with warm soapy water. Use a sponge or a soft cloth. Never use abrasive or aggressive detergents.
- If you use a special oven-detergent, check that the detergent is suitable for your appliance (instructions on the packaging of the detergent).
- Any damage that is caused to the appliance by a cleaning product will not be fixed free of charge, even if the guarantee period of the appliance is still valid.

 **Never use a steam cleaner.**

Oven-door

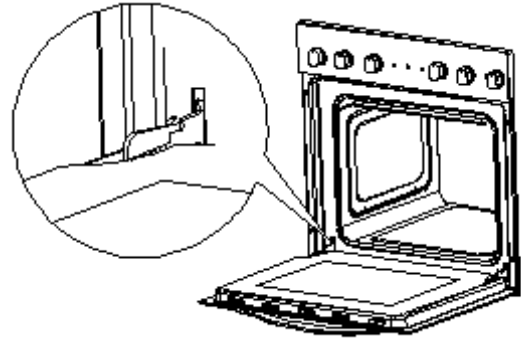
- Clean the door very carefully. Do not use any abrasive detergents; otherwise you may damage or brake the glass. Use wash-up liquid and warm water.

Replacing of the illuminant

1. **Switch off the appliance and disconnect it from the mains**
2. Remove the cover. Clean the cover and wipe it dry.
3. Remove the illuminant and replace it by a new one of the same kind and power:
 - Heat-proof illuminant for ovens (300° C), 230V/25W, E 14 thread.
4. Install the cover.

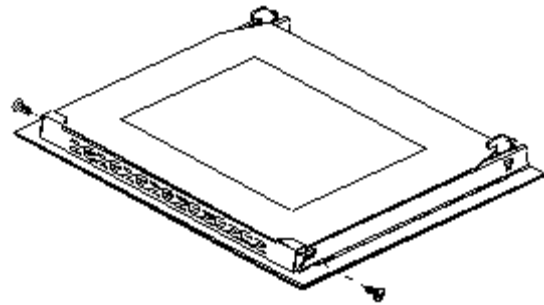
Removing of the door

1. Open the door and push the safety catch upwards.
2. Close the door slightly.
3. Lift the door and pull it towards your direction.
4. To reassemble proceed in reverse order.
5. Check that the groove of the hinge bracket is positioned properly in its guide.
6. After reassembling the door close the safety catch carefully.
7. If the safety catch is not closed properly you will damage the hinges when closing the door.



➔ Removing of the glass panel

1. Unscrew and unfasten the bracket latch that is in the corner at the top of the door.
2. Take out the glass from the second blocking mechanism and remove it.



3. After cleaning, insert and block the glass panel.
4. Screw in the blocking mechanism.

➔ Removing of the guides¹

1. . Press the bottom of the guide until it turns unlocked.



2. Hold the guide vertically to remove it from the oven.

¹ Equipment depending on model.



➔ Troubleshooting

Emergency measures:

1. Switch off the entire appliance.
2. Disconnect the appliance from the mains (fuse box of your household power supply).
3. Contact your aftersales service.

Check the schedule below before you contact your aftersales service.

| MALFUNCTION | |
|---|--|
| POSSIBLE CAUSES | MEASURES |
| Appliance does not work at all. | |
| 1. Check that the manual operation mode is activated. | 1. Enable manual operation mode. |
| 2. Check the information about setting the time of the day and the manual operation mode. | 2. Follow the relevant information about proper installation. |
| 3. The appliance is not supplied with energy. | 3. Check the relevant fuse in the fuse box of your household power supply. |
| Internal light does not work. | |
| ➤ The illuminant is loose or damaged. | ➤ Tighten or replace the illuminant. |
| Grill works but the main oven does not. | |
| ➤ Check the proper setting of the function. | ➤ Activate the function. |
| Food cooks unevenly. | |
| ➤ Check proper installation and levelling. | ➤ Install and level the appliance properly. |

5

TECHNICAL DATA

5

Model

Built-in oven n

Control panel

Stainless steel panel

| | |
|----------------------------------|------------------------------|
| Energy efficiency category | A |
| Energy consumption/conventional | 0.86 kW/h |
| Energy consumption/hot air/fan | 0.78 kW/h |
| Net volume oven in l | 60.00 |
| Size of the appliance | Medium: 35 l < volume < 65 l |
| Functions | ✓ |
| Grill | ✓ - |
| Fan | ✓ - |
| Hot air fan | ✓ - |
| Telescopic guides | 2 |
| Timer | ✓ |
| Full-glass inner door | ✓ |
| Oven door/ Glass sheets | Black glass /2 |
| Body cooling | ✓ |
| Handles/knobs | Aluminium |
| Noise emission | < 51 dB(A) |
| Max. power | 3.35 kW |
| Voltage/frequency | 220~240V AC/50 Hz |
| Drip tray/grillage | 1/1 |
| Cable | - |
| Shock-proof plug | - |
| Dimensions appliance H*W*D in cm | 59.00*59.50*55.00 |
| Dimensions packaging H*W*D in cm | 65.00*66.00*64.00 |
| Weight net/gross in kg | 30.50/34.00 |

1. While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children. CHOKING HAZARD!
2. Do not dispose of the appliance together with normal domestic waste. Waste separation is obligatory so the single components of the appliance can be recycled. Use your municipal waste collection points.
3. Used appliances do not represent unusable waste but contain valuable raw materials when recycled properly.
4. If electric appliances are disposed of at landfills, substances which are dangerous to one's health may get into the ground water. Such substances will become part of the food chain and cause damage to your health.
5. Before you dispose of an old appliance, **render it inoperative**. Unplug the appliance and cut off the entire power cord. Dispose of the power cord and the plug immediately.
6. **Remove the door completely** so children are not able to get into the appliance as this endangers their lives!

7. The materials of the appliance are recyclable and labelled with relevant information. When recycling materials or other parts from used appliances you make a significant contribution to the protection of our environment.
8. Dispose of any paper and cardboard into the corresponding containers.
9. Dispose of any plastics into the corresponding containers.
10. If suitable containers are not available at your residential area, dispose of these materials at a suitable municipal collection point for waste-recycling.
11. Receive more detailed information from your retailer or your municipal facilities.



Materials marked with this symbol are recyclable.



Please contact your local authorities to receive further information.

7

GUARANTEE CONDITIONS

7

Guarantee conditions for large electric appliances STENGEL GmbH, Max-Eyth-Straße 15, 73479 Ellwangen

This appliance was made and checked according to the most modern production methods. This appliance includes a 24-month guarantee **for the consumer** given by the manufacturer, dated from the day of purchase, referring to its flawless material-components and its faultless fabrication.

The consumer is accredited with both the dues of the guarantee given by the manufacturer and the vendor's guarantees. These are not restricted to the manufacturer's guarantee.

The guarantee is valid without prejudice to stringent legal liability regulations, e.g. the product liability law, in the case of malice and of wanton negligence in view of harm of life, body or health by PKM or its agents.

The right on the guarantee is not granted, when the purchase is made in the course of a commercial activity.

The guarantee claim has to be verified by the vendee by submitting a proof of purchase including the date of purchase and/or the date of delivery. This has to be reported to us or to our after sales service in the Federal Republic of Germany. This report has to be made **immediately after the detection and within 24 months** after the delivery to the first ultimate vendee.

The guarantee for our appliances is valid under the following conditions:

Defects of the appliance which are verifiably caused by material or fabrication deficiency will be rectified free of charge by our after sales. When the defect appears within 6 months we suppose that there is a material or fabrication deficiency.

Within the guarantee we will repair deficient components free of charge using

components of our own choice or they will be replaced by flawless components. Appliances, which can, due to their dimensions, be reasonably transported by an automobile, should be given over or submitted to our after sales.

If the repair work is refused by us or if the repair work finally fails, the old appliance, if requested, will be replaced by an appliance of the same kind, quality and type within the period of guarantee. If the old appliance is no longer produced at the time the defect occurred, STENGEL will be entitled to deliver a similar appliance.

The exchange of the appliance principally takes place in the shop the first vendee bought the appliance in unless the appliance is too large to be transported by the vendee.

The guarantee does not establish any entitlement to withdraw from the purchase contract or for a price reduction.

Replaced components or exchanged appliances demise to us as our property.

The guarantee claim does not cover:

1. fragile components as plastic, glass or bulbs;
2. minor modifications of the STENGEL-products concerning their authorized condition if they do not influence the utility value of the product;
3. damage caused by handling errors or false operation;
4. damage caused by aggressive environmental conditions, chemicals, detergents;
5. damage caused by non-professional installation and haulage;
6. damage caused by non common household use;
7. damages which have been caused outside the appliance by a STENGEL-product unless a liability is forced by legal regulations.

The validity of the guarantee will be terminated if:

1. the prescriptions of the installation and operation of the appliance are not observed.
2. the appliance is repaired by a non-professional.
3. the appliance is damaged by the vendor, the installer or a third party.
4. the installation or the start-up is performed inappropriately.
5. the maintenance is inadequately or incorrectly performed.
6. the appliance is not used for its intended purpose.
7. the appliance is damaged by force majeure or natural disasters, including, but with not being limited to fires or explosions.

The guarantee claims neither extend the guarantee period nor initiate a new guarantee period. The guarantee period for installed replacement parts ends with the guarantee.

Provided that a product-related malfunction is not covered by this guarantee the vendee has to bear the cost, when the appliance is checked, including any labour costs that may arise.

If the holder of the guarantee has requested repair work, then the holder of the guarantee must be informed about the non-intervention of the guarantee and possible costs, that may arise, and thereafter he must bear all costs for spare parts and wages.

The geographical scope of the guarantee is limited with respect to appliances, which are purchased and used in Germany, Austria, Belgium, Luxembourg and the Netherlands.

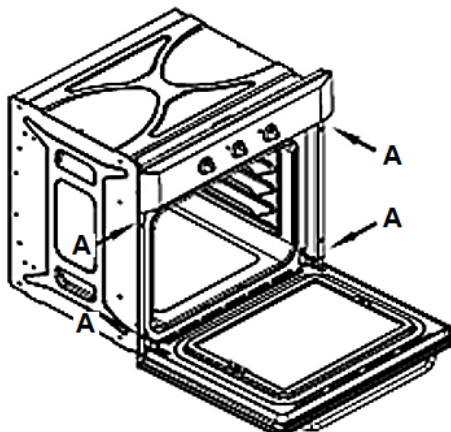
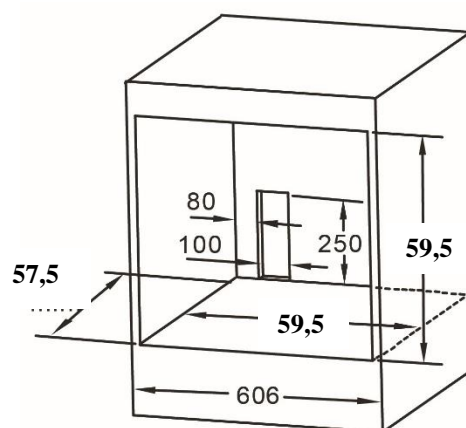
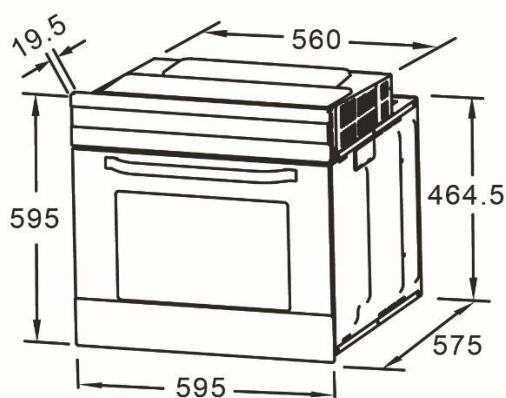
stengel

October 2016

8

EINBAUZEICHNUNGEN INSTALLATION DRAWINGS

8



D: Befestigen Sie das Gerät sicher an der Einbaueinheit. Schrauben Sie die 4 Schrauben (A) durch das Gehäuse des Geräts in die Einbaueinheit.

GB: Ensure that the oven has been securely fixed into the housing unit. The fixing of the oven on the housing is carried out by using four screws (A). These screws should be screwed through the oven cabinet and into the housing unit.

**SERVICE
INFORMATION**

TECHNOLOGIE FÜR DEN HAUSHALT

stengel

TECHNOLOGY FOR DOMESTIC USE

**Sie finden alle Informationen zum Kundendienst
auf der Einlage in dieser Bedienungsanleitung.**

**Aftersales service information
on the leaflet inside this instruction manual.**

Änderungen vorbehalten / Stand Oktober 2016
Subject to alterations / Updated October 2016

© STENGEL GmbH, Max-Eyth-Straße 15, 73479 Ellwangen