

# ORANIER

Küchentechnik



be-fresh

**Kühl-/Gefrierkombination  
EKG145**

## Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für ein ORANIER-Haushaltsgerät entschieden haben!

ORANIER-Haushaltsgeräte bieten Ihnen ausgereifte und zuverlässige Technik, Funktionalität und ansprechendes Design.

Sollten Sie trotz unserer sorgfältigen Qualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte an unseren zentralen Kundendienst, hier wird man Ihnen gerne behilflich sein.

Sie finden alle Kontaktdaten auf der Rückseite dieser Bedienungsanleitung

Dieses Gerät ist nur für die Verwendung zum privaten Gebrauch geeignet. Jegliche andere Verwendung des Gerätes ist unzulässig.

Die in diesem Benutzerhandbuch verwendeten Darstellungen sind schematisch und modellabhängig.

### HINWEIS:

Sie können diese Bedienungs- und Installationsanleitung auf der Internetseite

[www.oranier-kuechentechnik.de](http://www.oranier-kuechentechnik.de)

herunterladen. Dort finden Sie auch weitere Informationen zu Produkten und Zubehör.

Eine Entsorgung von Gerät und Verpackung über den normalen Haushaltsabfall ist nicht zulässig! Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen (siehe Hinweis Seite 15).



Symbol	Typ	Bedeutung
	<b>WARNUNG</b>	Lebensgefahr/Gefahr schwerer Verletzungen
	<b>STROMSCHLAGGEFAHR</b>	Gefährliche elektrische Spannung
	<b>BRANDGEFAHR</b>	Warnung: Brandgefahr / Entflammbare Materialien
	<b>ACHTUNG</b>	Gefahr von Personen- und Sachschäden
	<b>WICHTIG / HINWEIS</b>	Informationen für den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts

## Inhaltsverzeichnis

<b>1. Sicherheitshinweise</b>	<b>4</b>
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	4
1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen	13
1.3 Hinweise zum Betrieb	14
1.4 Entsorgung von Altgeräten	15
<b>2. Ihr Gerät im Überblick</b>	<b>16</b>
2.1 Maßzeichnung	17
<b>3. Bedienung</b>	<b>18</b>
3.1 Bedienfeld	18
3.2 Bedienen des Kühlgerätes	18
3.2.1 Temperatureinstelltaste	18
3.2.2 Temperatureinstellungen	18
3.2.3 Super-Modus	18
3.2.4 Bereitschafts-Modus	19
3.2.5 Tür-offen-Alarmfunktion	19
3.3 Hinweise zur Temperatureinstellung	19
3.4 Zubehör	20
3.4.1 Eiswürfelschale	20
3.4.2 Eisschaber	20
3.4.3  be-fresh -Zone	20
<b>4. Lagerung von Lebensmitteln</b>	<b>21</b>
4.1 Kühlteil	21
4.2 Gefrierteil	22
<b>5. Türanschlag wechseln</b>	<b>24</b>
<b>6. Reinigung und Wartung</b>	<b>25</b>
6.1 Abtauen	25
6.1.1 Abtauen des Kühlteils	25
6.1.2 Abtauen des Gefrierteils	26
6.2 Austausch des Leuchtmittels	26
<b>7. Gerät transportieren und Aufstellungsort ändern</b>	<b>26</b>
<b>8. Bevor Sie den Kundendienst rufen</b>	<b>27</b>
<b>9. Empfehlungen</b>	<b>28</b>
<b>10. Kundendienst</b>	<b>28</b>
<b>11. Energiespartipps</b>	<b>28</b>
<b>12. Technische Daten</b>	<b>29</b>
<b>13. ORANIER-Werksgarantie</b>	<b>31</b>

## 1. Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie die vorliegende Bedienungsanleitung sorgfältig und beachten Sie die bei Einbaugeräten beiliegende Installations- und Montageanweisung.

Es wird keine Haftung für Schäden infolge von falscher Handhabung übernommen.

Beachten Sie unbedingt auch ggf. für Ihr Land gültige nationale Vorschriften. Sie gelten zusätzlich zu den in dieser Anleitung genannten Vorschriften.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf und geben Sie sie an einen nachfolgenden Verwender des Gerätes weiter.

### 1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

**! WARNUNG:** Belüftungsöffnungen am Gerätegehäuse bzw. am Einbaugehäuse stets freihalten.

**! WARNUNG:** Versuchen Sie nicht, einen Abtauvorgang mit mechanischen oder anderen Mitteln beschleunigen, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden.

**! WARNUNG:** Keine elektrischen Geräte in den Lebensmittelfächern des Gerätes 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.

## 1. Sicherheitshinweise

**! WARNUNG:** Keine elektrischen Geräte in den Lebensmittelfächern des Gerätes verwenden, die nicht den Empfehlungen des Herstellers entsprechen.

**⚠** Direkt an eine Steckdose anschließen! Keine Verlängerungskabel/Verteilerdosen zwischenschalten!

**! WARNUNG:** Um Gefahren durch mögliche Instabilität des Gerätes zu vermeiden, ist es entsprechend Anweisungen zu fixieren.

**⚠** Bei Geräten mit dem Kühlmittel R600a (siehe Typenschild des Kühlgerätes) ist beim Transport und beim Aufstellen darauf zu achten, dass die Kühlelemente nicht beschädigt werden. R600a ist ein umweltfreundliches, natürliches, aber 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 Transport und der Aufstellung des Gerätes den Kühlmittelkreislauf nicht beschädigen.
- Keine explosiven Gegenstände wie Spraydosen mit Treibgas im Gerät lagern.

## 1. Sicherheitshinweise

- 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.
- Das Gerät 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.
- 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 A anzuschließen.  
Wenn keine solche Steckdose vorhanden ist, muss eine geeignete Steckdose von einem Elektrofachbetrieb installiert werden.

## 1. Sicherheitshinweise

- 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 Gerätes 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 gefährdete Personen dürfen das Gerät zur Gewährleistung der Sicherheit nur unter ständiger Beaufsichtigung verwenden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem Servicebeauftragten oder einer vergleichbar qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

## 1. Sicherheitshinweise

### **Bitte beachten Sie zur Vermeidung einer Lebensmittelkontamination die folgenden Hinweise:**

- Durch längeres Öffnen der Gerätetür 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 ausschließlich in geeigneten Behältern im Kühlschrank auf, damit sie nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Zwei-Sterne-Gefrierfächer eignen sich zur Aufbewahrung von Tiefkühlkost, 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 ausschalten, abtauen, reinigen und trocknen sowie die Gerätetür offen lassen, damit sich kein Schimmel im Gerät bildet.



**1. Sicherheitshinweise**** ACHTUNG!****  Gefahr durch Kältemittel!**

Dieses Gerät enthält als Kühlmittel natürliches und umweltverträgliches Isobutan (R600a). Isobutan ist entzündbar, daher muss grundsätzlich sichergestellt sein, dass die Kühlleitungen nicht beschädigt werden.

Im Falle einer Beschädigung der Kühlleitungen bzw. des Kühlkreislaufes sind offene Flammen und Funkenbildung unbedingt zu vermeiden.

Der betreffende Raum ist umgehend gründlich zu belüften!

Wenn Sie Kältemittel in Ihre Augen bekommen haben, spülen Sie sie sofort mit klarem Wasser und rufen Sie umgehend einen Arzt!

Damit im Falle eines Lecks im Kältemittelkreislauf kein entzündliches Gas-Luft-Gemisch im Aufstellraum entstehen kann, muss dieser eine Mindestgröße von 1 m<sup>3</sup> je 8 g Kältemittel haben.

Die in Ihrem Kühlschrank verwendete Menge an Kältemittel finden Sie im Abschnitt "Technische Daten".

**1. Sicherheitshinweise****HINWEIS****Beschädigungsgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Kühlschrank kann zu Beschädigungen führen.

Verwenden Sie zum Entfernen von Verpackung und Schutzfolien keine spitzen Gegenstände.

Der Einbau des Kühlschranks muss durch einen Fachmann durchgeführt werden, andernfalls erlöscht der Garantieanspruch.

Transportieren Sie den Kühlschrank möglichst nicht liegend, sondern möglichst nur in einer Schräglage von maximal 45 °. Wenn Ihr Kühlschrank dennoch längere Zeit liegend transportiert wurde, lassen Sie den Kühlschrank etwa 3 Stunden in seiner normalen Lage stehen, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen.

Benutzen Sie zum Abtauen keinesfalls mechanische Hilfsmittel oder gar Heizgeräte jeglicher Art zur Beschleunigung des Abtauvorganges! Die Wärmedämmung und der Innenbehälter sind kratz- und hitzeempfindlich und können schmelzen.

Verwenden Sie keine scharfen, schmirgelnden, säure-, soda- oder lösemittelhaltigen Reinigungsmittel, diese können die Oberflächen beschädigen.

Wir empfehlen Allzweckreiniger mit einem neutralen pH-Wert.

Verwenden Sie nur weiche Reinigungstücher. Verwenden Sie Pflegemittel nur für die Außenflächen des Kühlschranks.

Achten Sie darauf, dass kein Reinigungswasser in die elektrischen Teile gelangt.

Die Türdichtung ist empfindlich gegen Öl und Fett. Fetten Sie die Türdichtungen daher nicht ein.

**1. Sicherheitshinweise****HINWEIS**

Um eine Verunreinigung der Lebensmittel zu vermeiden, sind die folgenden Anweisungen zu beachten:


- Wenn die Kühlschranktür für längere Zeit geöffnet bleibt, kann es zu einem erheblichen Temperaturanstieg in den Fächern des Gerätes kommen.
- Ablaufsystem sowie Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, regelmäßig gründlich reinigen.
- Wasserbehälter reinigen, wenn er 48 h nicht benutzt wurde; das Wassersystem spülen, wenn 5 Tage kein Wasser entnommen wurde.
- Rohes Fleisch und Fisch nur in geeigneten Behältern im Kühlschrank aufbewahren, um Kontakt mit anderen Lebensmitteln zu vermeiden und zu verhindern, dass aus rohem Fisch und Fleisch austretende Flüssigkeit auf andere Lebensmittel tropft.
- Zwei Sterne-Gefrierfächer sind für die Aufbewahrung von bereits eingefrorenen Lebensmitteln und die Aufbewahrung oder Zubereitung von Speiseeis oder Eiskwürfeln geeignet.
- Ein-, Zwei- und Drei Sterne-Fächer sind nicht für das Einfrieren von frischen Lebensmitteln geeignet.
- Wenn das Kühl-/Gefriergerät längere Zeit leer steht, das Gerät ausschalten, abtauen, sorgfältig reinigen und die Gerätetür geöffnet lassen, um Schimmelbildung zu vermeiden.

## 1. Sicherheitshinweise

### **ACHTUNG!**

**WARNUNG! Feuergefahr!**

In Kältemittelleitungen und im Kompressor befinden sich brennbare Materialien!

Achten Sie bei der Nutzung, Wartung und Entsorgung des Gerätes auf das Symbol  das sich an der Rückseite des Gerätes befindet (Rückwand oder Kompressor). Das Symbol steht für Feuergefahr.

## 1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen

**Beachten Sie bitte die folgenden Punkte, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden:**

- Die Betriebsspannung für das Gerät muss 220-240 V / 50 Hz betragen.
- Der Netzstecker muss nach dem Aufstellen und Anschließen weiterhin zugänglich sein.
- Bei der ersten Inbetriebnahme kann das Gerät ausdünsten. Das ist völlig normal und der Geruch lässt nach, sobald die Kühlung einsetzt.
- Stellen Sie vor dem Anschließen des Gerätes 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 Netzstecker in eine Steckdose mit entsprechendem Erdungsanschluss. Wenn die Steckdose über keine Erdung verfügt oder der Netzstecker 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 Gerätes übereinstimmen (das Typenschild befindet sich auf der Innenseite links im Gerät).
- Für Schäden, die auf fehlende Erdung zurückzuführen sind, wird keine Haftung übernommen.
- Das Gerät keinem direkten Sonnenlicht aussetzen.
- Das Gerät darf unter keinen Umständen im Freien betrieben oder Regen ausgesetzt werden.
- Stecken Sie niemals Gegenstände in oder durch Geräteöffnungen. Stellen Sie insbesondere sicher, dass auch Kinder keine Gegenstände in oder durch Geräteöffnungen hineinstecken.
- Der Abstand des Gerätes zu Öfen, Gasherden und Feuerstellen muss mindestens 50 cm, zu Elektroöfen mindestens 5 cm betragen.
- Wenn das Gerät 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.
- Das Gerät nicht abdecken, da dadurch die Leistung des Gerätes beeinträchtigt werden würde.
- Zur Oberseite des Gerätes 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 des Gerätes alle Teile mit einer Lösung aus warmem Wasser und einem Teelöffel Natron abwischen. Anschließend alle Teile mit klarem Wasser abspülen und trocknen. Nach dem Reinigen alle Teile wieder in das Gerät einsetzen.
- Der Einbau in eine Küchenzeile wird in der Montageanleitung beschrieben. Das Gerät ist ausschließlich für den Einbau in Küchenzeilen vorgesehen.
- Richten Sie das Gerät aus und sorgen Sie für einen stabilen Stand, indem Sie die **höhenverstellbaren Gerätefüße vorn (7)** entsprechend einstellen. Drehen Sie dazu die **höhenverstellbaren Gerätefüße vorn (7)** am Gerät in die erforderliche Richtung. Führen Sie diesen Schritt vor dem Beladen des Gerätes mit Lebensmitteln aus.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse! Reparaturen nur durch qualifiziertes Fachpersonal, kontaktieren Sie unseren Kundendienst.
- Benutzen Sie Schutzhandschuhe während des Aufstellens oder Bewegens des Gerätes.
- Nehmen Sie zum Transport, bei Aufstellung, Ausrichtung und beim Wechsel des Türanschlags die Hilfe einer weiteren Person in Anspruch.
- Prüfen Sie die Transportwege und den Aufstellort auf das Vorhandensein von Hindernissen, wie z. B. geschlossene Türen oder auf dem Boden liegende Gegenstände und entfernen Sie diese.

## 1.3 Hinweise zum Betrieb

- Das Gerät nicht über ein Verlängerungskabel an das Stromnetz anschließen.
- Keine beschädigten, aufgerissenen oder alten Netzstecker verwenden.
- Nicht am Netzkabel ziehen, knicken oder das Netzkabel anderweitig beschädigen.
- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, bei einer Störung oder zur Reinigung, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz!
- Wenn das Gerät längere Zeit leersteht, Gerät ausschalten, abtauen, sorgfältig reinigen und die Gerätetür geöffnet lassen, um Schimmelbildung zu vermeiden.
- Betreiben Sie keine elektrischen Geräte innerhalb des Gerätes!
- Das Gerät ist für die Nutzung durch Erwachsene ausgelegt. Es ist kein Spielzeug! Kinder dürfen nicht an der Gerätetür schaukeln.
- Das Netzkabel bzw. den Netzstecker nie mit feuchten oder nassen Händen anfassen! Dadurch kann ein Kurzschluss oder ein Stromschlag verursacht werden!
- Keine Glasflaschen oder Dosen im Eisfach lagern; sie können platzen, sobald der Inhalt gefriert.
- Keine explosiven oder brennbaren Stoffe im Kühlschrank lagern. Getränke mit hohem Alkoholgehalt stehend im Kühlschrank lagern und darauf achten, dass sie fest verschlossen sind.
- Eis beim Herausnehmen aus dem **Gefrierteil (B)** nicht berühren! Eis kann Kälteverbrennungen und Schnitte verursachen.
- Gefriergut nicht mit nassen Händen anfassen. Speiseeis oder Eiswürfel nicht sofort nach dem Herausnehmen aus dem **Gefrierteil (B)** essen.
- Aufgetaute Lebensmittel nicht wieder einfrieren. Das kann zu gesundheitlichen Problemen bis hin zu Lebensmittelvergiftung führen.
- Durch unsachgemäße Handhabung, mangelhafte Kühlung oder Überlagerung können eingelagerte Lebensmittel verderben.  
Bei Verzehr von verdorbenen Lebensmitteln besteht die Gefahr einer Lebensmittelvergiftung!
- Überschreiten Sie nie die von den Lebensmittelherstellern empfohlenen Lagerzeiten der Lebensmittel.
- Entsorgen Sie nach einem eventuellen Stromausfall eingefrorene Lebensmittel, die erkennbar angetaut sind.
- Der Temperaturanstieg des Gefrierguts während des Abtauens kann die Lebensdauer des Gefrierguts verkürzen.  
Sorgen Sie dafür, dass das Gefriergut während des Abtauens ausreichend kalt zwischengelagert wird.
- Rohes Fleisch und roher Fisch sollte sorgfältig verpackt sein, um eine Kontamination von zusammen mit ihnen gelagerter Lebensmittel durch Salmonellen o. Ä. zu verhindern.
- Das Ablaufsystem sowie Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, regelmäßig gründlich reinigen.
- Achten Sie bei der Nutzung, Wartung und Entsorgung des Gerätes auf das Symbol, das sich an der Rückseite des Gerätes befindet (Rückwand oder Kompressor):



Das Symbol steht für Feuergefahr.

## 1.4 Entsorgung von Altgeräten

- Wenn die Gerätetür des alten bzw. defekten Kühlgerätes mit einem Schloss versehen ist, muss dieses vor dem Entsorgen des Gerätes unbedingt zerstört oder entfernt werden, da ansonsten die Gefahr besteht, dass sich Kinder versehentlich einschließen!
- Dämmmaterial und Kühlmittel **alter** Kühlgeräte enthalten FCKW.  
Beim Entsorgen deshalb sorgfältig vorgehen, um Umweltschäden zu vermeiden.



### 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 zur Entsorgung

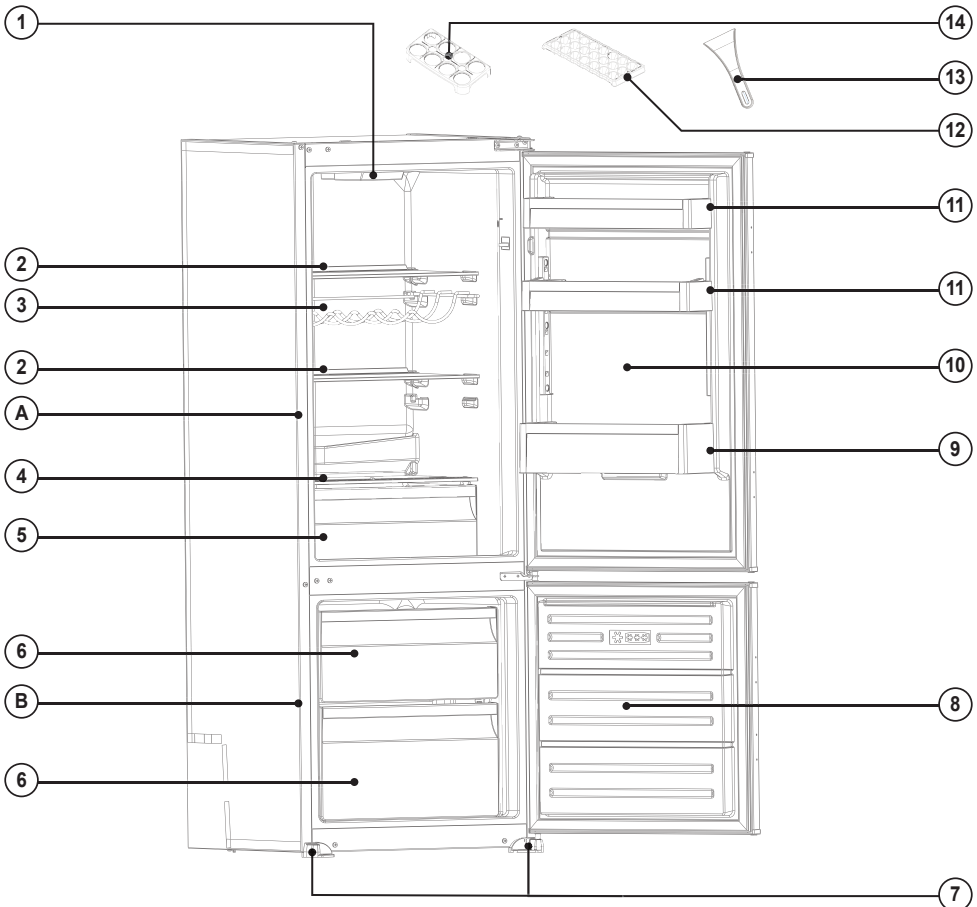
In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist auf dem vorliegenden Produkt und der Bedienungsanleitung das Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet:



**Eine Entsorgung von Gerät und Verpackung über den normalen Haushaltsabfall ist nicht zulässig!**

- Entsorgen Sie dieses Gerät im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte.
- Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.
- Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den örtlichen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produktes zu erhalten.
- Sortieren Sie die Verpackung vor der Entsorgung nach Materialarten wie z.B. Karton (Papier), Plastikfolie usw.
- Sie leisten damit einen wertvollen und positiven Beitrag zum Schutz der Umwelt und der Gesundheit Ihrer Mitmenschen.
- Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät diesbezüglich negative Konsequenzen haben.

## 2. Ihr Gerät im Überblick



- A Kühlteil
- B Gefrierteil
- 1 Bedienfeld
- 2 Kühlfachablage
- 3 Weinregal
- 4 Gemüsefachabdeckplatte
- 5 Gemüsefach
- 6 Gefrierfachschublade
- 7 Höhenverstellbare Gerätefüße vorn
- 8 Gefrierteiltür
- 9 Flaschenablage
- 10 Kühlteiltür
- 11 Türfach
- 12 Eiswaürfelschale
- 13 Eisschaber
- 14 Eierhalter



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

### Allgemeine Hinweise:

#### Fach für frische Lebensmittel (Kühlteil "A"):

Die effektivste Energienutzung wird durch die Schubladenanordnung in der unteren Hälfte des Geräts sowie durch die gleichmäßige Verteilung der Regale gewährleistet.

Die Anordnung der Türfächer wirkt sich nicht auf den Energieverbrauch aus.

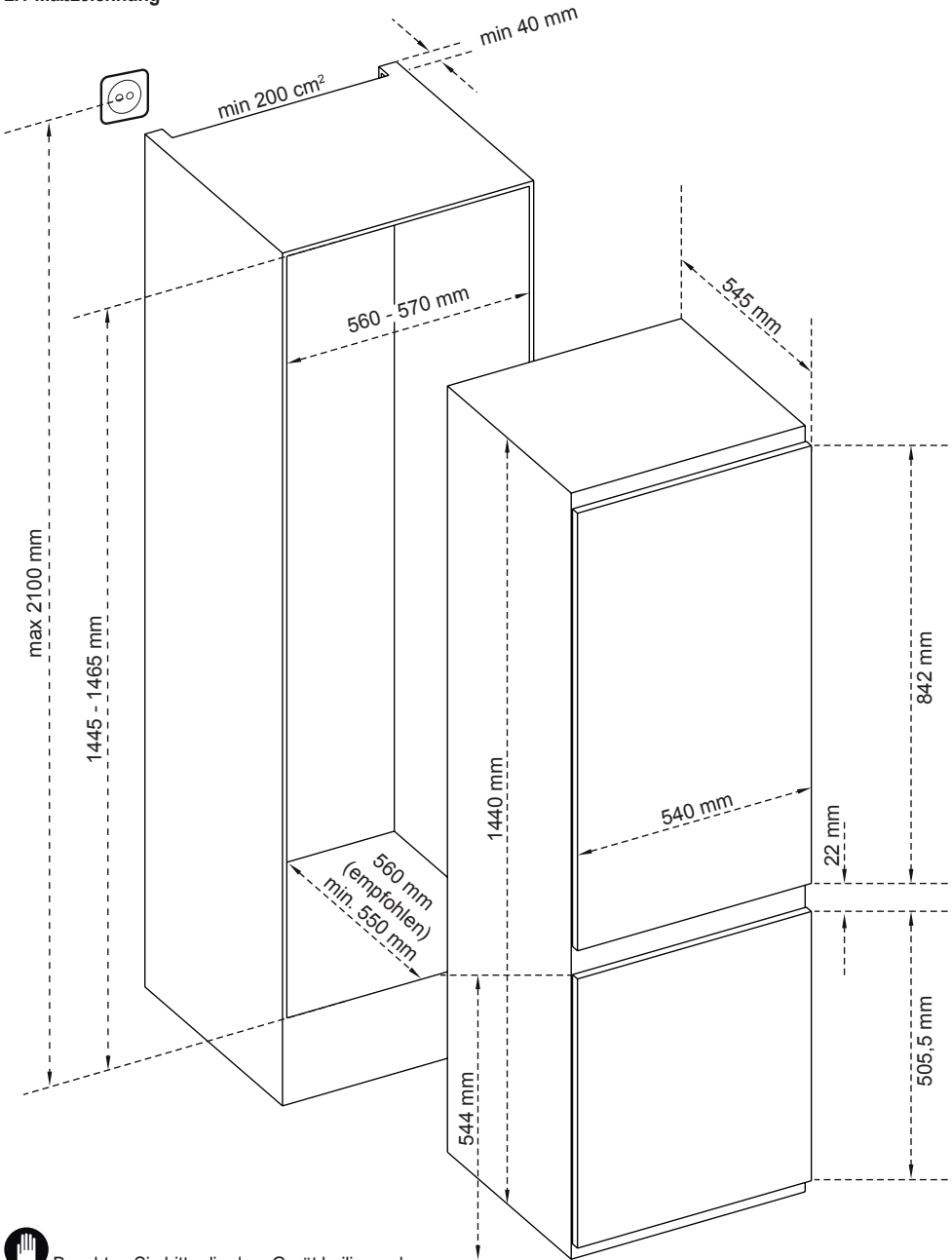
#### Tiefkühlfach (Gefrierteil "B"):

Die effektivste Energienutzung wird durch die werkseitige Schubladen- und Kastenanordnung erreicht.



## 2. Ihr Gerät im Überblick

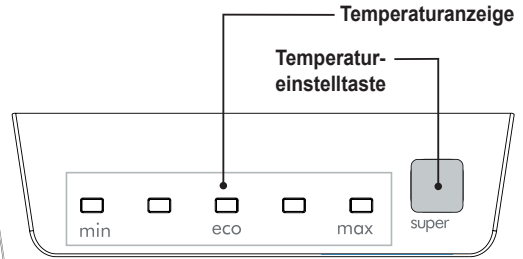
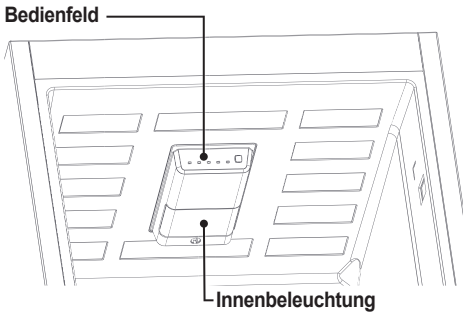
### 2.1 Maßzeichnung



Beachten Sie bitte die dem Gerät beiliegende separate Installations- und Montageanweisung.

## 3. Bedienung

### 3.1 Bedienfeld



**Hinweis:** Beim erstmaligen Anschließen des Gerätes kann sich die Innenbeleuchtung aufgrund von Betriebstests erst mit einer Verzögerung von 1 min. einschalten.

### 3.2 Bedienen des Kühlgerätes

#### 3.2.1 Temperatureinstelltaste

Mit der **Temperatureinstelltaste** können Sie die Kühlraumtemperatur des Gerätes in 5 Stufen einstellen.

#### 3.2.2 Temperatureinstellungen

- Drücken Sie die **Temperatureinstelltaste** so oft, bis die von Ihnen gewünschte Kühlraumtemperatur von der **Temperaturanzeige** angezeigt wird.

**min** = Sparsamste Temperatureinstellung "1"  
(geringe Kühlleistung)

**eco** = Energiesparende Temperatureinstellung "3"  
(ausgewogene Kühlleistung)

**max** = Niedrigste Temperatureinstellung "5"  
(höchste Kühlleistung)



**Hinweis:** Die **Temperatureinstellung** wird 3 s nach der letzten Betätigung der **Temperatureinstelltaste** übernommen.

#### "Less Frost"-Technik

Dank eines Umhüllungs-Verdampfers (Wrap-Around-Verdampfer) bietet die "Less Frost"-Technik eine effizientere Kühlung, flexibleren Lagerraum und erfordert seltener einen manuellen Abtauvorgang.

### 3.2.3 Super-Modus

Im **Super-Modus** arbeiten Kühl- und Gefriereteil mit maximaler Leistung.

Der **Superkühl-Modus** eignet besonders zum

- Kühlen großer Lebensmittelmengen.
- Kühlen von Fertiggerichten.
- schnellen Kühlen von Lebensmitteln.
- langfristigen Aufbewahren von saisonalen Lebensmitteln.

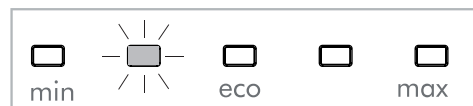
Der **Superfrost-Modus** eignet besonders zum

- Einfrieren großer Lebensmittelmengen.
- Einfrieren von Fertiggerichten.
- schnellen Einfrieren von Lebensmitteln.
- langfristigen Aufbewahren von saisonalen Lebensmitteln.

- Halten Sie die **Temperatureinstelltaste** bei vorher gewählter **Temperatureinstellung "max"** für 5 s gedrückt, um den **Super-Modus** zu aktivieren/deaktivieren.

Bei aktiviertem **Super-Modus** leuchten alle 5 LED der **Temperaturanzeige** gleichzeitig.

Wird der **Super-Modus** beendet, arbeitet das Gerät mit der **Temperatureinstellung "2"**:



## 3. Bedienung

Wenn Sie eine andere **Temperatureinstellung** bevorzugen:

- Drücken Sie die **Temperatureinstelltaste** so oft, bis die von Ihnen gewünschte Kühlraumtemperatur von der **Temperaturanzeige** angezeigt wird.



**Hinweis:** Die **Temperatureinstellung** wird 3 s nach der letzten Betätigung der **Temperatureinstelltaste** übernommen.



**Hinweis:** Der **Super-Modus** wird nach maximal 48 Stunden automatisch beendet.

### 3.2.4 Bereitschafts-Modus

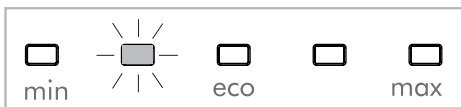
Im **Bereitschafts-Modus** werden alle Komponenten des Gerätes deaktiviert.

- Halten Sie die **Temperatureinstelltaste** bei vorher gewählter **Temperatureinstellung "min"** für 5 s gedrückt, um den **Bereitschafts-Modus** zu aktivieren.

Nach Aktivierung des **Bereitschafts-Modus** blinken alle 5 LED der **Temperaturanzeige** gleichzeitig 3x.

- Halten Sie die **Temperatureinstelltaste** für 5 s gedrückt, um den **Bereitschafts-Modus** zu deaktivieren.

Wird der **Bereitschafts-Modus** beendet, arbeitet das Gerät mit der **Temperatureinstellung "2"**:



Wenn Sie eine andere **Temperatureinstellung** bevorzugen:

- Drücken Sie die **Temperatureinstelltaste** so oft, bis die von Ihnen gewünschte Kühlraumtemperatur von der **Temperaturanzeige** angezeigt wird.



**Hinweis:** Die **Temperatureinstellung** wird 3 s nach der letzten Betätigung der **Temperatureinstelltaste** übernommen..

### 3.2.5 Tür-offen-Alarmfunktion

Wenn die **Kühlteiltür (10)** länger als 2 Minuten offensteht, beginnt die **Innenbeleuchtung** zu blinken.

### 3.3 Hinweise zur Temperatureinstellung

- Trennen Sie bei einem Stromausfall das Gerät vom Stromnetz, um eine Beschädigung des Kompressors zu vermeiden.
- Betreiben Sie Ihren Kühlschrank nicht in Umgebungen außerhalb der angegebenen Temperaturbereiche. Sie vermeiden so Schäden an den Gerätekomponenten.
- Die **Temperatureinstellung** sollte entsprechend der Häufigkeit des Öffnens der Gerätetür, der Menge des Kühlguts im Gerät und der Umgebungstemperatur am Aufstellort des Kühlgerätes gewählt werden.
- Nach dem ersten Einschalten benötigt das Gerät ca. 24 Stunden, um die Betriebstemperatur zu erreichen. Öffnen Sie während dieser Zeit nicht die Gerätetür und füllen Sie das Gerät nicht mit großen Mengen an Lebensmitteln.
- Wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt wurde, z.B. nach einem Stromausfall und anschließend wieder mit dem Stromnetz verbunden wird, verhindert eine Verzögerungsfunktion Schäden am Kompressor des Kühlgerätes. Nach 5 Minuten nimmt das Kühlgerät den Normalbetrieb wieder auf.

### Klimaklassen 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 (temperiert):

Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von 16 bis 32 °C vorgesehen.

#### SN (ausgedehnt temperiert):

Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von 10 bis 32 °C vorgesehen.

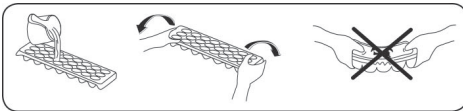
## 3. Bedienung

### 3.4 Zubehör

Die Darstellungen und Beschreibungen im Abschnitt über Zubehör können je nach Modell von Ihrem Gerät abweichen.

#### 3.4.1 Eiswürfelschale (12)

- Füllen Sie die **Eiswürfelschale (12)** mit Wasser und legen Sie sie in den **Gefriereteil (B)**.
- Wenn das Wasser vollständig gefroren ist, können Sie die **Eiswürfelschale (12)**, wie in nachfolgender Abbildung gezeigt, in sich verdrehen (verwinden), um Eiswürfel zu entnehmen.



#### 3.4.2 Eisschaber (13)

Mit der Zeit bildet sich in vereinzelt Bereichen des **Gefrierteils (B)** Reif. Dieser Reifansatz muss regelmäßig entfernt werden.

Verwenden Sie dazu den mitgelieferten **Eisschaber (13)**.

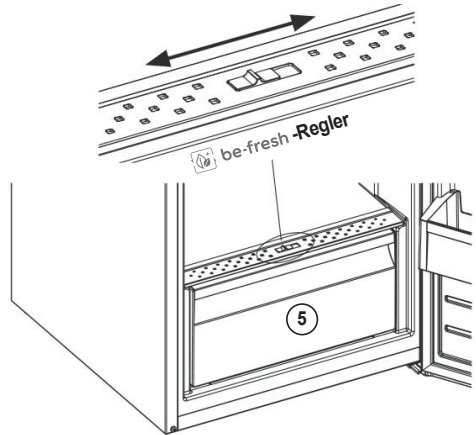


**Hinweis:** Verwenden Sie keinesfalls scharfkantigen Metallgegenstände zum Entfernen des Reifansatzes. Diese können den Kühlmittelkreislauf perforieren und irreparable Schäden am Gerät verursachen!

#### 3.4.3 be-fresh-Zone

Bei vollem **Gemüsefach (5)** sollte der **be-fresh-Regler** vorne am **Gemüsefach (5)** durch Schieben nach rechts geöffnet werden.

So kann die Luft und die Feuchtigkeit im **Gemüsefach (5)** reguliert werden, um die Haltbarkeit der Lebensmittel im **Gemüsefach (5)** zu verlängern.



## 4. Lagerung von Lebensmitteln

### 4.1 Kühlteil (A)

- Bewahren Sie Flüssigkeiten stets in verschlossenen Behältern im **Kühlteil (A)** auf, um kondensierende Feuchtigkeit und die daraus entstehende Bildung von Reif im **Kühlteil (A)** zu vermeiden. Reif konzentriert sich an den kältesten Stellen und im Lauf der Zeit muss das Gerät immer häufiger abgetaut werden.
- Stellen Sie keinesfalls warme Lebensmittel in den Kühlschrank! Warme Lebensmittel müssen zunächst auf Raumtemperatur abgekühlt sein und dann so im **Kühlteil (A)** angeordnet werden, dass eine ausreichende Luftzirkulation gewährleistet ist.
- Achten Sie darauf, dass das Kühlgut nicht die Geräterückwand berührt, da sich dort Reif bildet und die Verpackung des Kühlgutes an der Geräterückwand haften bleibt. Öffnen Sie die **Kühlteiltür (10)** nicht zu häufig.
- Es empfiehlt sich, rohes Fleisch und rohen Fisch locker einzuschlagen und auf dem Glasfachboden direkt über dem **Gemüsefach (5)** 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 Ethylen ausscheidendes Obst (Bananen, Pfirsiche, Aprikosen, Feigen usw.) angegriffen werden.
- Empfindliche und knusprige Lebensmittel sollten im kältesten Bereich, also möglichst weit unten im **Kühlteil (B)** gelagert werden.
- Organische Lösungen, ätherische Öle in Zitronen- und Orangenschalen, Buttersäure u.ä. können bei lang andauerndem Kontakt mit den Kunststoffoberflächen oder den Dichtungen vorzeitigen Verschleiß oder Beschädigungen verursachen.
- 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 entfernen Sie auf die Fachböden ausgetretene Flüssigkeiten.

- Legen Sie keine Lebensmittel vor den Luftkanälen ab.
- Verbrauchen Sie abgepackte Lebensmittel vor Ablauf des empfohlenen Mindesthaltbarkeitsdatums.



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 vereisen und verfaulen unter 0 °C und über 8 °C erhöht sich die Keimbelastung und beschleunigt sich der Fäulnisprozess.
- Fleisch, Fisch usw. sollten in dem für diese Lebensmittel geeigneten Kühlfach aufbewahrt werden. Das **Gemüsefach (5)** ist für Gemüse vorgesehen. (Ausstattung modellabhängig)
- Um Kreuzkontaminationen zu vermeiden, werden Fleischprodukte, Früchte und Gemüse nicht zusammen gelagert.

In der folgenden Tabelle sind die wichtigsten Lebensmittelgruppen und die jeweils beste Aufbewahrungsart und -dauer im **Kühlteil (A)** aufgeführt:

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

## 4. Lagerung von Lebensmitteln

### 4.2 Gefrierteil (B)

- Im **Gefrierteil (B)** werden gefrorene Lebensmittel aufbewahrt, frische Lebensmittel eingefroren und Eiswürfel erzeugt.
- Zum Einfrieren frischer Lebensmittel; diese angemessen einwickeln und abdichten. Die Verpackung muss luftdicht sein und darf nicht auslaufen. Spezielle Gefrierbeutel, Alufolie, Polyäthylenbeutel und Kunststoffbehälter sind dafür 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 den **Gefrierteil (B)**, 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 (B)** auf.
- Achten Sie beim Kauf von Tiefkühlprodukten darauf, dass diese sachgemäß gelagert wurden und die Verpackung nicht beschädigt ist.
- Tiefkühlprodukte müssen in geeigneten Behältnissen transportiert und sobald wie möglich in den **Gefrierteil (A)** verbracht 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 Öffnens der **Gefrierteiltür (8)**, 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 Gerätes ist die maximale Menge an frischen Lebensmitteln angegeben (in kg), die innerhalb von 24 Stunden eingefroren werden kann.



Wenn Sie direkt nach dem Schließen der **Gefrierteiltür (8)** 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.

### Wichtige Hinweise

- Frieren Sie einmal aufgetaute Lebensmittel nicht wieder ein.
- Der Geschmack mancher Gewürze (Anis, Basilikum, Wasserkresse, Essig, Gewürzmischungen, Ingwer, Knoblauch, Zwiebel, Senf, Thymian, Majoran, schwarzer Pfeffer usw.) ändert sich in gekochten Speisen 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 von den verwendeten Ölen/Fetten ab: Geeignete Öle/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.

## 4. Lagerung von Lebensmitteln

In den folgenden Tabellen sind die wichtigsten Lebensmittelgruppen und die jeweils beste Aufbewahrungsart und -dauer im Gefrierfach 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



**HINWEIS:** Aufgetautes Fleisch muss wie frisches Fleisch gekocht werden. Wenn es nach dem Auftauen nicht gegart wird, darf es nicht mehr eingefroren werden.

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

## 4. Lagerung von Lebensmitteln


Obst	Vorbereitung	Maximale Lagerdauer (Monate)
Äpfel und Birnen	Schälen und in Scheiben schneiden.	8 - 10
Aprikosen, Pfirsiche	In zwei Teile schneiden und Kern entfernen.	4 - 6
Erdbeeren, Brombeeren	Waschen und entstielen.	8 - 12
Gekochte Früchte	10 % Zucker in den Behälter zugeben.	12
Pflaumen, Kirschen, Sauerkirschen	Waschen und entstielen.	8 - 12

Backwaren	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. Türanschlag wechseln

Der Wechsel des Türanschlages, sowohl der **Kühlteiltür (10)** wie auch der **Gefriereteiltür (8)**, ist in der dem Gerät beiliegenden Installations- und Montageanweisung beschrieben.

 **ACHTUNG:** Bevor Sie den Türanschlagwechsel beginnen, vergewissern Sie sich, dass das Gerät leer und vom Stromnetz getrennt ist!

Alle abzubauenen Teile werden anschließend wieder zur Montage benötigt und müssen daher sorgfältig zwischenlagert werden.

Sorgen Sie für eine rutschfeste, stabile Unterlage für das Gerät während des Umbauvorganges. Das Gerät dabei nicht flach auf die Rückseite legen, da sonst das Kühlsystem an der Rückseite beschädigt werden könnte

  **ACHTUNG:** Stecken Sie nach Abschluss von Reinigungs- und Wartungsarbeiten den Netzstecker **nur mit trockenen Händen** wieder in die Netzsteckdose!



## 6. Reinigung und Wartung



### ACHTUNG:

Bevor Sie mit Reinigungs- und Wartungsarbeiten beginnen, vergewissern Sie sich, dass das Gerät leer und vom Stromnetz getrennt ist!



**ACHTUNG:** Schütten Sie kein Wasser in oder über das Gerät!



**ACHTUNG:** Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Mittel, Reinigungsmittel oder Seifen. Spülen Sie das Gerät nach dem Reinigen sorgfältig mit klarem Wasser.

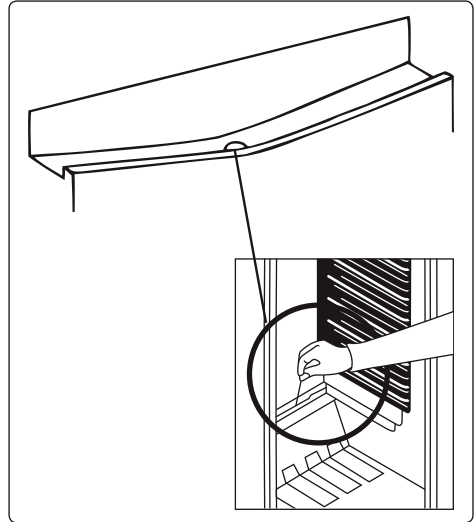
- Das Gerät muss regelmäßig mit einer Lösung aus Natron und lauwarmem Wasser gereinigt werden.
- Achten Sie darauf, dass während der Reinigungs- und Wartungsarbeiten kein Wasser in das Lampengehäuse und andere elektrische Komponenten gelangt.
- Reinigen Sie das Zubehör separat von Hand mit Wasser und Seife. Waschen Sie das Zubehör nicht im Geschirrspüler!
- Reinigen Sie den Verdampfer mindestens zweimal jährlich mit einer Bürste. So sparen Sie Energie und erhalten die Leistung des Gerätes.



**ACHTUNG:** Stecken Sie nach Abschluss von Reinigungs- und Wartungsarbeiten den Netzstecker **nur mit trockenen Händen** wieder in die Netzsteckdose!

### 6.1 Abtauen

#### 6.1.1 Abtauen des Kühlteils (A)



- Der **Kühlteil (A)** wird im laufenden Betrieb automatisch abgetaut. Das dabei entstehende Wasser wird in der Tauwasserschale aufgefangen und verdunstet mit der Zeit.
- 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 in die Tauwasserschale abzufließen.
- Sie können die Abflussöffnung zusätzlich reinigen, indem Sie ein Glas Wasser in die Ablaufrinne gießen.
- Reinigen Sie den Verdampfer mindestens zweimal jährlich mit einer Bürste. So sparen Sie Energie und erhalten die Leistung des Gerätes.

## 6. Reinigung und Wartung

### 6.1.2 Abtauen des Gefrierteils (B) (nur EKS423)

Im Gefrierteil entstandener Reif muss regelmäßig mit einem Eisschaber entfernt werden.

Reinigen Sie den **Gefrierteil (B)** auf dieselbe Weise wie den **Kühlteil (A)** mit der Abtaufunktion mindestens 2x jährlich.

- Bringen Sie das Gerät einen Tag vor dem Abtauen in den **Super-Modus**:  
Halten Sie die **Temperatureinstelltaste** bei vorher gewählter **Temperatureinstellung "max"** für 5 s gedrückt, um den **Super-Modus** zu aktivieren. damit das eingelagerte Gefriergut vollständig durchgefroren ist

Bei aktiviertem **Super-Modus** leuchten alle 5 LED der **Temperaturanzeige** gleichzeitig.

- Bringen Sie das Gerät direkt vor dem Abtauen in den **Bereitschafts-Modus**. Im **Bereitschafts-Modus** werden alle Komponenten des Gerätes deaktiviert:  
Halten Sie die **Temperatureinstelltaste** bei vorher gewählter **Temperatureinstellung "min"** für 5 s gedrückt, um den **Bereitschafts-Modus** zu aktivieren.

Nach Aktivierung des **Bereitschafts-Modus** blinken alle 5 LED der **Temperaturanzeige** gleichzeitig 3x.

- 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.
- Um das Abtauen zu beschleunigen, können Sie Schüsseln mit warmem Wasser in den **Gefrierteil (B)** stellen.

Wenn das Gerät vollständig abgetaut ist:

- Verbinden Sie das Gerät wieder mit dem Stromnetz.
- Drücken Sie die **Temperatureinstelltaste** so oft, bis von der **Temperaturanzeige "max"** angezeigt wird.

### 6.2 Austausch des Leuchtmittels

Die elektronische Steuerung ist mit einer **wartungsfreien LED-Innenbeleuchtung** ausgestattet, die den Kühlraum nach oben, unten und zur Seite hell ausleuchtet.

Die Lebensdauer der LED-Innenbeleuchtung überschreitet bei sach- und bestimmungsgemäßer Benutzung sogar die hohe Lebensdauer des Kühlgerätes.

Ein Austausch bzw. Reparatur der LED-Innenbeleuchtung wird damit sehr unwahrscheinlich.

## 7. Gerät transportieren und Aufstellungsort ändern



Transportieren Sie das Gerät immer aufrecht!

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

## 8. Bevor Sie den Kundendienst rufen

Möglicherweise liegt lediglich ein kleineres Problem vor, wenn das Kühlgerät ausnahmsweise einmal nicht richtig funktioniert. Bevor Sie den Kundendienst rufen, überprüfen Sie vorab bitte Folgendes:

### Das Gerät läuft nicht.

#### Überprüfen Sie, ob...

- ... das Gerät ordnungsgemäß mit einer Steckdose verbunden ist.
- ... die Steckdose defekt ist. Stecken Sie zum Prüfen der Steckdose ein anderes funktionstüchtiges Gerät ein und prüfen Sie dessen Funktion.
- ... der **Bereitschafts-Modus** aktiviert ist. Im **Bereitschafts-Modus** werden alle Komponenten des Gerätes deaktiviert.
- ... eine ausreichende **Temperatureinstellung** vorliegt. Drücken Sie bei Bedarf die **Temperatureinstelltaste** so oft, bis eine von Ihnen gewünschte Kühlraumtemperatur von der **Temperaturanzeige** angezeigt wird.

Die Kühlleistung des Gerätes erscheint unzureichend.

#### Überprüfen Sie, ob...

- ... eine ausreichende **Temperatureinstellung** vorliegt. Drücken Sie bei Bedarf die **Temperatureinstelltaste** so oft, bis eine von Ihnen gewünschte Kühlraumtemperatur von der **Temperaturanzeige** angezeigt wird.
- ... das Gerät überladen ist.
- ... das Kühlgut sorgfältig eingelagert ist. Möglicherweise kann Kaltluft nicht oder nur ungenügend zirkulieren.
- ... der Verdampfer verstaubt ist.
- ... ausreichend Freiraum um das Gerät herum besteht.

### Das Gerät macht Geräusche.



Während des Betriebes des Gerätes können Geräusche entstehen. Diese Geräusche haben unterschiedliche Ursachen, sind betriebsbedingt und nicht vermeidbar:

#### - Blubber-Geräusch

Die Kühlfüssigkeit, welche vom Kompressor durch den Kühlkreislauf gepumpt wird, kann Blubber-Geräusche verursachen, auch wenn der Kompressor gerade nicht arbeitet.

#### - Klick-Geräusch

Durch den Ein- und Ausschaltvorgang des Kompressors können Klick-Geräusche im Gerät entstehen.

#### - Einspritz-Geräusch

Einspritz-Geräusche entstehen ebenfalls im Kühlkreislauf und werden verursacht, wenn der Kompressor Kühlfüssigkeit in den Kühlkreislauf abgibt.

#### - Summ-/Brumm-Geräusch

Dauerhaftes Betriebsgeräusch im Kühlkreislauf, sowie Betriebsgeräusch durch den Kompressor.

#### - Knack-Geräusch

Entsteht durch mechanische Entspannung des Kühlraumes (Boden, Seitenwände, Rückwand, Tür, Schublade etc.) und wird in der Regel verursacht durch Temperaturschwankungen im Kühlinnenraum.

**Alle beschriebenen Geräusche sind völlig normal und unbedenklich.**

**Falls andere Geräusche auftreten, so prüfen Sie bitte ob das Kühlgerät sorgfältig montiert und ausgerichtet ist.**

**Achten Sie insbesondere darauf, ob das Gerät fest auf dem Boden steht und nebenstehende Möbel oder Gegenstände von dem laufenden Kühlaggregat nicht in Vibration versetzt werden können.**

### Im unteren Teil des Kühlgerätes steht Wasser.

#### Überprüfen Sie, ob...

- ... die Abflussöffnung für das Wasser verstopft ist. Reinigen Sie die Abflussöffnung mithilfe des Ablaufstopfens.

**Die Kanten des Kühlgerätes, die die Scharniere berühren, sind warm.**



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



**Wenn eine Störung durch die genannten Maßnahmen nicht behoben werden kann, wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst**

## 9. 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 (A)** 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 Netzstecker aus. Tauen Sie das Gerät ab, reinigen Sie es und lassen Sie die Gerätetüren offen, damit sich kein Schimmel und keine Gerüche entwickeln.
- 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 die Verantwortung für eventuelle Reparaturen oder Störungen während der Garantiezeit.

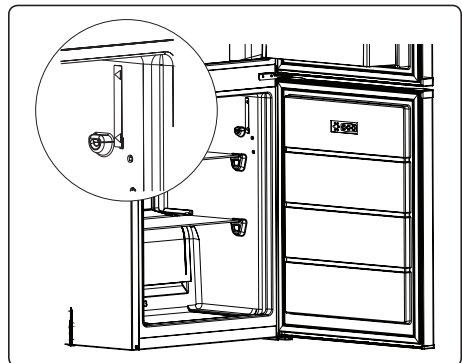
## 10. Kundendienst

Damit unser Kundendienst Reparaturen sorgfältig vorbereiten und die benötigten Ersatzteile bereitstellen kann, benötigen wir folgende Informationen:

1. Ihre genaue Anschrift
2. Ihre Telefonnummer (ggf. Telefaxnummer, eMail-Adresse)
3. Wann kann unser Kundendienst Sie besuchen?
4. Alle auf dem Typenschild enthaltenen Angaben. Das Typenschild finden Sie im **Kühlteil (A)** auf der linken unteren Seite.
5. Kaufdatum (Kaufbeleg)
6. Eine möglichst genaue Beschreibung des Problems oder Ihres Service-Wunsches.

## 11. Energiespartipps

- 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.
- Lassen Sie warme Speisen und Getränke erst abkühlen, bevor Sie sie im Kühlgerät aufbewahren.
- Legen Sie aufzutauende Lebensmittel in den **Kühlteil (A)**. Das Gefriergut kühlt den **Kühlteil (A)**, während es gleichzeitig aufgetaut wird. So sparen Sie Energie. Gefrorene Lebensmittel außerhalb des Geräts aufzutauen ist Energieverschwendung.
- 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.
- Öffnen Sie die Gerätetüren nicht unnötig lange und zu häufig, da dadurch warme Luft in das Gerät gelangt, was dazu führt, dass der Kompressor unnötig oft anspringt.
- Halten Sie die Abdeckungen der verschiedenen Kühlbereiche (z. B. Gemüsefach und 0 °C-Fach) geschlossen.
- Die Dichtungen der Gerätetüren müssen sauber und geschmeidig sein. Verschlissene Dichtungen müssen ausgetauscht werden.
- Der angegebene Energieverbrauch Ihres Gerätes gilt für Betrieb ohne Schubladen und bei vollständig beladenem **Gefrierfach (B)**.
- Belassen Sie keine Lebensmittel zwischen Lastlimit und Tür entlang der Lastlimitlinie. Das Einhalten der Lastlimitlinie spart Energie.



## Technische Daten

### EKG145

Schutzklasse	[-]	1
Elektrischer Anschluss	[-]	220 - 240 V / 50 Hz
Stromaufnahme	[A]	0,67
Beleuchtung	[-]	LED
Anschlusswert	[W]	144
Gefriervermögen	[kg/24]	2,6
Kühlmittel, Typ	[-]	R600A
Kühlmittel, Menge	[g]	54
Isolationsgas	[-]	C-Pentane

## Technische Daten

### Produktdatenblatt

Delegierte Verordnung (EU) 2019/2016

**Name oder Handelsmarke des Lieferanten:** Oranier Küchentechnik GmbH

**Anschrift des Lieferanten <sup>(b)</sup>:** Oranier Straße 1, D-35708 Haiger

**Modellkennung:** EKG145

**Art des Kühlgeräts:**

Geräuscharmes Gerät: nein Bauart: Einbaugerät

Weinlagerschrank: nein Anderes Kühlgerät: ja

### Allgemeine Produktparameter:

Parameter	Wert	Parameter	Wert	
Gesamtabmessungen (mm)	Höhe	1440	Gesamtrauminhalt (in dm <sup>3</sup> oder l)	211
	Breite	540		
	Tiefe	545		
EEL	97,5	Energieeffizienzklasse	E <sup>(c)</sup>	
Luftschallemissionen (dB(A) re 1 pW)	38	Luftschallemissionsklasse	C <sup>(c)</sup>	
Jährlicher Energieverbrauch (in kWh/a)	204,00	Klimaklasse	T/N gemäßigte / tropische Zone	
Mindestumgebungstemperatur (°C), für die das Kühlgerät geeignet ist	16 <sup>(c)</sup>	Höchstumgebungstemperatur (°C), für die das Kühlgerät geeignet ist	43 <sup>(c)</sup>	
Winterschaltung	ja			

### Fachparameter:

Fachtyp	Fachparameter und -werte				
	Rauminhalt des Fachs (in dm <sup>3</sup> oder l)	Empfohlene Temperatureinstellung für eine optimierte Lebensmittellagerung (in °C) <small>Diese Einstellungen dürfen nicht im Widerspruch zu den Lagerbedingungen gemäß Anhang IV Tabelle 3 stehen;</small>	Gefriervermögen (in kg/24h)	Entfrostsart (automatische Entfrostsung = A, manuelle Entfrostsung = M)	
Speisekammerfach	nein	-	--	--	--
Weinlagerfach	nein	-	--	--	--
Kellerfach	nein	-	--	--	--
Lagerfach für frische Lebensmittel	ja	153,7	4	--	A
Kaltlagerfach	nein	-	--	--	--
Null-Sterne- oder Eisbereiterfach	nein	-	--	--	--
Ein-Stern-Fach	nein	-	--	--	--
Zwei-Sterne-Fach	nein	-	--	--	--
Drei-Sterne-Fach	nein	-	--	--	--
Vier-Sterne-Fach	ja	57,3	-18,0	2,6	M
Zwei-Sterne-Abteil	nein	-	--	--	--
Fach mit variabler Temperatur	Fachtypen	-	--	--	--

### Für Vier-Sterne-Fächer

Schnelleinfrierfunktion: ja

### Lichtquellenparameter <sup>(a)</sup> <sup>(b)</sup>:

Art der Lichtquelle: LED

Energieeffizienzklasse: F

**Mindestlaufzeit der vom Lieferanten angebotenen Garantie <sup>(b)</sup>:** 24 Monate

### Weitere Angaben:

Weblink zur Website des Herstellers, auf der die Informationen gemäß Nummer 4 Buchstabe a des Anhangs der Verordnung (EU) 2019/2019 der Kommission (1) (b) zu finden sind: [www.oranier.com](http://www.oranier.com)

(a) Gemäß der Delegierten Verordnung (EU) 2019/2015 der Kommission (2).

(b) Änderungen dieser Einträge gelten nicht als relevante Änderungen im Sinne des Artikels 4 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2017/1369.

(c) wenn der endgültige Inhalt dieser Zelle in der Produktdatenbank automatisch generiert wird, darf der Lieferant diese Daten nicht eingeben.

## ORANIER-Werksgarantie

Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich. Für unsere ORANIER-Geräte leisten wir unabhängig von den Verpflichtungen des Händlers aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Endabnehmer unter den nachstehenden Bedingungen Werksgarantie:

Die ORANIER-Garantie erstreckt sich auf die unentgeltliche Instandsetzung des Gerätes bzw. der beanstandeten Teile. Anspruch auf kostenlosen Ersatz besteht nur für solche Teile, die Fehler im Werkstoff und in der Verarbeitung aufweisen. Übernommen werden dabei sämtliche direkten Lohn- und Materialkosten, die zur Beseitigung dieses Mangels anfallen. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

**1.** Die Werksgarantie beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist.

**2.** Innerhalb der Werksgarantie werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen ORANIER-Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaille- und Lackschäden werden nur dann von dieser Werksgarantie erfasst, wenn sie innerhalb von 2 Wochen nach Übergabe des ORANIER-Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden. Transportschäden (diese müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden) sowie Einstellungs-, Einregulierungs- und Umstellarbeiten an Gasverbrauchseinrichtungen fallen nicht unter diese Werksgarantie.

**3.** Durch Inanspruchnahme der Werksgarantie verlängert sich die Garantiezeit weder für das ORANIER-Gerät, noch für neu eingebaute Teile. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

**4.** Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur oder über einen Austausch des Gerätes entscheidet unser Kundendienst nach billigem Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen.

Die Reparatur wird in der Regel am Aufstellungsort, ausnahmsweise in der Kundendienstwerkstatt durchgeführt.

Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, dass keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können.

**5.** Die für die Reparatur erforderlichen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet.

**6.** Wir haften nicht für Schäden und Mängel an Geräten und deren Teile, die verursacht wurden durch:

- Äußere chemische oder physikalische Einwirkungen bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung (z.B. Schäden durch Abschrecken mit Wasser, überlaufende Speisen, Kondenswasser, Überhitzung). Haarrissbildung bei emaillierten oder kachelglasierten Teilen ist kein Qualitätsmangel.

- Falsche Größenwahl.

- Nichtbeachtung unserer Aufstellungs- und Bedienungsanleitung, der jeweils geltenden baurechtlichen allgemeinen und örtlichen Vorschriften der zuständigen Behörden, Gas- und Elektrizitätsversorgungsunternehmen. Darunter fallen auch Mängel an den Abgasleitungen (Ofenrohr, ungenügender oder zu starker Schornsteinzug) sowie unsachgemäß ausgeführte Instandhaltungsarbeiten, insbesondere Vornahme von Veränderungen an den Geräten, deren Armaturen und Leitungen.

- Verwendung ungeeigneter Brennstoffe bei mit Kohle und Heizöl gefeuerten Geräten; ungeeignete Gasbeschaffenheit und Gasdruckschwankungen bei Gasgeräten; ungewöhnliche Spannungsschwankungen gegenüber der Nennspannung bei Elektrogeräten.

- Falsche Bedienung und Überlastung und dadurch verursachte Überhitzung der Geräte, unsachgemäße Behandlung, ungenügende Pflege, unzureichende Reinigung der Geräte oder ihrer Teile; Verwendung ungeeigneter Putzmittel (siehe Bedienungsanleitung).

- Verschleiß der den Flammen unmittelbar ausgesetzten Teile aus Eisen und Schamotte (z.B. Stahl-, Guss- oder Schamotteauskleidungen).

Wir haften nicht für mittelbare und unmittelbare Schäden, die durch die Geräte verursacht werden. Dazu gehören auch Raumverschmutzungen, die durch Zersetzungsprodukte organischer Staubanteile hervorgerufen werden und deren Pyrolyseprodukte sich als dunkler Belag auf Tapeten, Möbeln, Textilien und Ofenteilen niederschlagen können.

Fällt die Beseitigung eines Mangels nicht unter unsere Gewährleistung, dann hat der Endabnehmer für die Kosten des Monteurbesuches und der Instandsetzung aufzukommen.

**ORANIER Küchentechnik GmbH**

**Oranier Str. 1**

**35708 Haiger**

# ORANIER

- Insel-, Kopffrei-, Wandhauben und Deckenlüfter
- Einbaubacköfen, Einbauherde
- Kochfeldabzüge
- Kochfelder:  
Induktion, Gas und Hilight
- Mikrowellenherde
- Kühl- und Gefriergeräte
- Geschirrspülmaschinen
- Standherde Gas und Elektro
- Koch- und Backstationen

## **ORANIER Küchentechnik GmbH**

Oranier Str. 1

35708 Haiger

E-Mail [info-kuechentechnik@oranier.com](mailto:info-kuechentechnik@oranier.com)

[www.oranier.com](http://www.oranier.com)

Vertrieb:

Telefon +49 (0) 2771 2630-150

Telefax +49 (0) 2771 2630-348

E-Mail [vertrieb-kt@oranier.com](mailto:vertrieb-kt@oranier.com)

Kundendienst:

Telefon +49 (0) 2771 2630-355

Telefax +49 (0) 2771 2630-351

E-Mail [service-kt@oranier.com](mailto:service-kt@oranier.com)

## **ORANIER Heiz- und Kochtechnik GmbH**

Niederlassung Österreich

Blütenstraße 15/4

A-4040 Linz

E-Mail [info-kuechentechnik@oranier.com](mailto:info-kuechentechnik@oranier.com)

[www.oranier.com](http://www.oranier.com)

Vertrieb:

Telefon +49 (0) 2771 2630-150

Telefax +49 (0) 2771 2630-348

E-Mail [vertrieb-kt@oranier.com](mailto:vertrieb-kt@oranier.com)

Kundendienst:

Telefon +49 (0) 2771 2630-355

Telefax +49 (0) 2771 2630-351

E-Mail [service-kt@oranier.com](mailto:service-kt@oranier.com)

## Technik für Deine Familie