

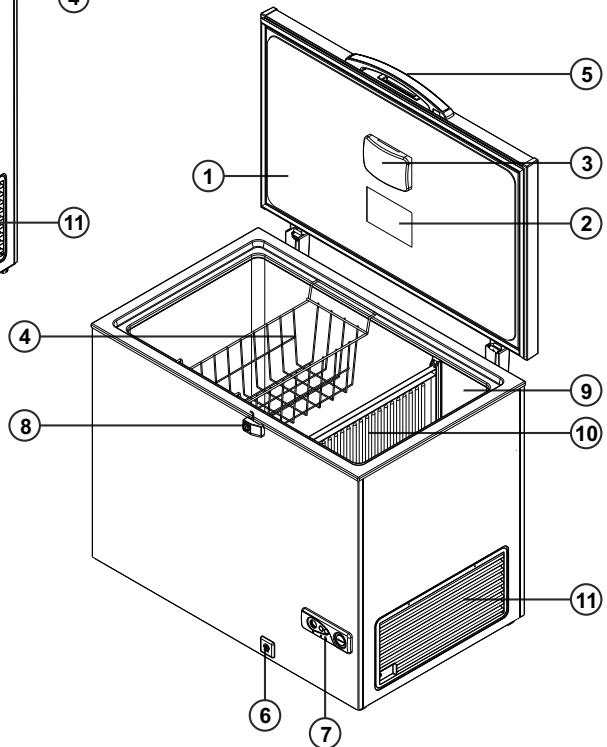
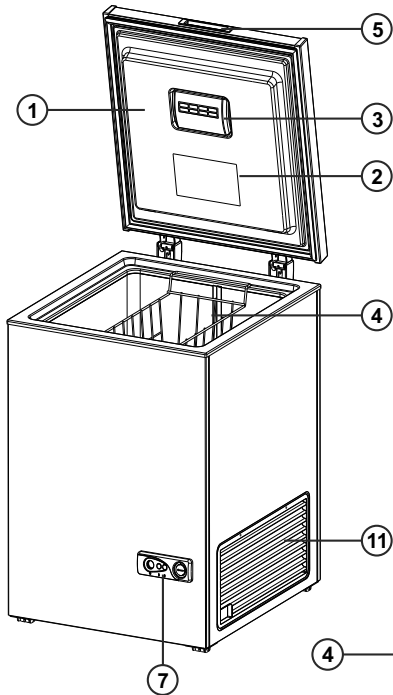


MOD : SCO66-C6

Production code : 30000033914

06/2025




DE

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN IHRES TIEFGEFRIERGERAETES

- | | | |
|---------------------------------------|--------------------------|------------------------|
| 1 - Deckel | 5 - Deckelgriff | 9 - Schnellgefrierfach |
| 2 - Nahrungsmittelaufbewahrungsliste | 6 - Entwaesserungsmittel | 10 - Zwischenfach |
| 3 - Innere Beleuchtung - Lampendeckel | 7 - Kontrollpaneel | 11 - Motorabteilung |
| 4 - Aufbewahrungskorb | 8 - Deckelverschluss | 12 - Mittlere Brücke |
| | | 13 - Thermometer |

HINWEIS: Die obigen Angaben sind optionell. Kann je nach Modell und Version unterschiedlich variiert werden.

1. INHALT
2. EINFÜHRUNG
3. TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN IHRES TIEFGEFRIERGERAETES
4. MONTAGE / ERSTE INBETRIEBNAHME IHRES TIEFGEFRIERGERAETES
5. BEDIENUNG IHRES TIEFGEFRIERGERAETES
6. REINIGUNG, WARTUNG UND TRANSPORT IHRES TIEFGEFRIERGERAETES
7. BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST RUFEN
8. KOMPATIBILITAETSSTANDARD DER PRODUKTE

2. EINFÜHRUNG

Das Durchlesen der Gebrauchsanweisung ermöglicht Ihnen, dass Sie die volle Leistungsfähigkeit Ihres Tiefgefriergerätes richtig nutzen und es Ihnen jahrelang zu Diensten steht.

Diese Gefriertruhen sind für Lagerungen, Gebrauch und Verkauf von tiefgefrorenen Lebensmittel direkt vom Kühlgerät, im Handel, in Restaurantküchen, Cafés, Lebensmittelgeschäften, Kiosken und Supermärkten vorgesehen.

Bei jedem Produktionsprozess Ihres Gerätes wurden „umweltfreundliche“ Technologien benutzt und nicht lebensschädliches Material und Gase bevorzugt.

Bitte lesen Sie diesen Gebrauchsanweisung um die volle Leistungsfähigkeit Ihres Gerätes zu nutzen und mögliche

Anwendungsfehler zu vermeiden, sorgfältig und vollständig durch.

Kontrollieren Sie das Gerät unmittelbar nach Erhalt auf Schäden. Sollte ein Schaden eingetreten sein, müssen Sie sich innerhalb von 24 Stunden an Ihren Händler wenden.

Achtung! Ihr Gerät muss mindestens nach 2 Stunden nach irgendeinem Transport in Betrieb genommen werden.

3. TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN IHRES TIEFGEFRIERGERAETES

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	Aussenmassen LxWxH (mm)	Innermassen LxWxH (mm)
SCO31-C3	1015x720x845	890x510x675
SCO41-C4	1305x720x845	1180x510x675
SCO51-C5	1555x720x845	1430x510x675
SCO66-C6	2055x720x845	1930x510x675

Die Werte, die in den Tabellen oben angegeben sind, sind den Standart-Produkten nach angegeben und können optionell auch Änderungen zeigen.

Bitte entnehmen Sie die Informationen zu Klimaklasse, Volumenleistung, Spannung/Frequenz aus dem Typenschild auf der Rückseite Ihres Gefriergerätes.

Bitte sehen Sie die letzte Seite der Anleitung für ein Muster des Namenschildes.

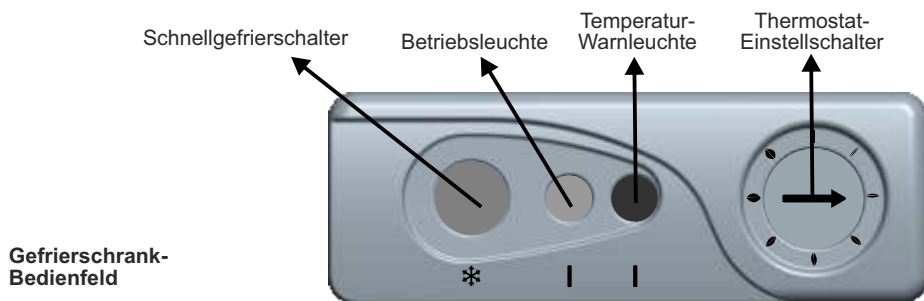
Klima Klasse (Für Speiseeis-Gefrierschränke)			
Stufe	Temperatur °C	Relative Luftfeuchtigkeit in %	Taupunkt °C
0	20	50	9,3
1	16	80	12,6
2	22	65	15,2
3	25	60	16,7
4	30	55	20,0
5	40	40	23,9
6	27	70	21,1
7	35	75	30,0
8	23,9	55	14,3

4. MONTAGE / ERSTE INBETRIEBNAHME IHRES TIEFGEFRIERGERAETES

Nehmen Sie den Plastik-Transportmateriale zwischen oberer Deckel und Körperrahmen heraus.
Um volle Leistungsfaehigkeit des Geraetes zu nutzen, muss das Geraet ausreichend Zuluft erhalten.
Placieren Sie Ihr Tiefgefriergeraet, indem Sie ihn nach hinten schieben.
Der Abstand um das Geraet herum muss mindestens 10 cm sein.
Danach stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

Achtung! Wegen der frischen Luftzufuhr in das Geraet beim ersten Inbetriebnahme oder beim Deckelöffnung verengt sich das Volumen und ungefaehr 10 Minuten bildet sich Vakuum. In diesem Fall laesst sich die Tür schwer öffnen. Warten Sie eine kurze Zeit und beanspruchen Sie die Tür nicht; spaeter werden Sie die leicht öffnen können.

5. BEDIENUNG IHRES TIEFGEFRIERGERÄTES



Schalter zur Einstellung des Thermostats:

Für Gefrierschrank:

Bei den mechanischen Produkten mit Wärmeregler ist die Wärmeregler-Fabrikeinstellung die optimale Einstellung für das Produkt. Solange das Innere des Produktes von der Wärme nicht beeinflusst wird, wird nicht vorgeschlagen diese Einstellungen zu ändern. Wenn Sie denken, dass das Produkt nicht in den gewünschten Wärmeabstand ist, können Sie Wärmereglereinstellung vornehmen.

Der Thermostat ist werkseitig auf maximum Temperatur eingestellt (ist im Uhrzeigersinn bis zum Ende gedreht). Sie können die Temperatur von der 1.Stufe (höchste Temperatur) bis 7.Stufe (niedrigste Temperatur), mit Hilfe einer Münze auf dem Thermostat-Drehregler einstellen. Bei der Temperatureinstellung nehmen Sie die Jahreszeiten, Einlagerungslage und die Umgebungsbedingungen in Betracht.



Betriebsleuchte:

Sie zeigt an, dass das Produkt eingesteckt und aktiviert ist.

Temperaturwarnleuchte (für Gefrierschrank):

Wenn sie leuchtet, zeigt dies an, dass die Innentemperatur des Gefriergeräts nicht den gewünschten Grenzwert erreicht hat.

Schalter für schnelles Einfrieren:

Wenn Sie den Schnellgefrierschalter drücken, leuchtet die Lampe auf und das Gerät läuft mit höchster Leistung. (Der Kompressor läuft ununterbrochen) Wenn die Lampe leuchtet, wird die automatische Temperatureinstellung (Thermostat) deaktiviert.

WARNUNG: Diese Funktion ist bei einigen Produkten deaktiviert. Wenn Sie den Schnellgefrierschalter drücken, leuchtet seine Lampe nicht und das Produkt läuft gemäß der automatischen Temperatureinstellung (Thermostat). Informieren Sie sich bei Ihrem Lieferanten über die Funktion Ihres Produkts

WARNUNG: Wenn der Schnellgefrierschalter gedrückt wird, läuft der Kompressor kontinuierlich und der Thermostat bleibt deaktiviert. Wenn dieser Schalter lange gedrückt wird, kann dies zu einem höheren Energieverbrauch oder einem Kompressorausfall führen.

Wenn Sie einen Dualmodus-Gefrierschrank haben:

WARNUNG: Wenn Ihr Produkt im Kühlmodus läuft, dürfen Sie auf keinen Fall den Schnellgefrierschalter drücken. Wenn Sie den Schnellgefrierschalter drücken, beginnt der Kompressor kontinuierlich zu laufen, der Thermostat wird deaktiviert und Ihr Produkt wechselt in den Gefriermodus. In diesem Fall werden Ihre Lebensmittel gefrieren. Wenn Ihr Produkt im Kühlmodus läuft, ist es nicht für die Lagerung von Lebensmitteln wie Fleisch und Geflügel geeignet.

Schnellgefrierfunktion:

Schalten Sie den Schnellgefrier-Funktion vor 24 Stunden ein, bevor Sie die frischen Nahrungsmittel in Ihr Tiefgefriergeraet einlagern. Aendern Sie die Temperatureinstellung nicht. Schalten Sie den Schnellgefrierfunktion ein, indem Sie auf den gelben Taste drücken und schalten Sie den diesen Funktion aus, indem Sie auf den gelben Taste drücken. Somit werden die gefrorenen Nahrungsmittel, die Sie herausnehmen, werden sich noch langsamer auflösen.

Einpacken:

Die Nahrungsmittel müssen fest mit Verpackungsmaterial (Plastik- oder Aluminiumfolie) eingepackt sein. Die deckellosen Töpfe müssen mit doppelschichtigen Folie umhüllt sein. Weil die flüssigen und die weichen Nahrungsmittel, beim Frieren 1/10 ausdehnen, müssen die Töpfe nicht bis zum Rand ausgefüllt werden. Die zu erfrierenden Pakete müssen etikettiert werden und zu diesem Zweck können selbstklebenden Etikette benutzt werden. Auf die Etikette müssen das Gefrierdatum, die Menge, das Verfalldatum und die maximume Aufbewahrungszeit aufgeschrieben sein.

Nahrungsmittelinlagerung:

Bewahren Sie Lebensmittel die einen längeren Zeitraum aufbewahrt werden sollen im unteren Teil der Tiefkühltruhe; lagern Sie Lebensmittel die schnell verbraucht werden sollen im oberen Teil.

Um die volle Leistungsfähigkeit Ihres Geraetes zu nutzen und die Nahrungsmittel gesund aufzubewahren, müssen zwischen oberen Deckel und Nahrungsmittelpakete genügende Freiraum verbleiben. Deswegen muss die maximume Ladelinie nicht überschritten werden.

Maximum Ladelinie



Zu beachtende Bedingungen:

Die Nahrungsmittel müssen gemaess taeglichen Bedarf oder Mahlzeiten der Familie portioniert werden. Um die Trocknung der Waren zu vermeiden, müssen die Nahrungsmittel sehr fest eingepackt werden, obwohl Sie ein kurze Zeit eingelagert werden.

Die zu verwendenden Materiale müssen Bestaendig gegen Kaelte, Feuchtigkeit, Zerriss, Geruch, Öl(Fett) und Saure sein und luftdicht sein. Zudem sie müssen gut geschlossen werden, praktisch und geeignet für den Gebrauch in Tiefgefriergeraet sein.

Wenn Ihr Gefriergerät über ein Schnellgefrierfach verfügt; Legen Sie die Lebensmittel zunächst auf den Boden des Schnellgefrierfachs. Um ein teilweises Auftauen der zuvor eingefrorenen Lebensmittel zu verhindern, dürfen die neuen Lebensmittel nicht mit ihnen in Berührung kommen.

Wenn Ihr Gefriergerät kein Schnellgefrierfach hat, sollten neu einzufrierende Lebensmittel bei Raumtemperatur zunächst in den Korb oder so eingelegt werden, dass zuvor gefrorene Lebensmittel nicht mit ihnen in Berührung kommen, um ein teilweises Auftauen zu verhindern.

Achtung! Wenn Sie eine Gefriertruhe mit zwei Deckeln haben, sollten die Produkte diesen Bereich nicht berühren, da sich in der mittleren Brücke des Gefrierfachs ein Widerstand befindet.

Sie können die Gefrierkapazitaet Ihres Tiefgefriergeraetes in der Technische Eigenschaften Tabelle finden.

Für verschiedene Nahrungsmittel geeignete Einpackungsmateriale:

TABELLE 1

Fleisch, Geflügel, Backwaren und formlose Nahrungsmittel	Plastikfolie Aluminiumfolie	Rollenbreite : Min.0,05 mm. "Extra stark"
Gemüse, Obst (mit und ohne Zucker), Kekse, klein geschnittenes Fleisch	Plastikfolie	Breite: 0.05 mm
Die sich in Zucker lösende Obst, weiche oder flüssige Nahrungsmittel(Apfel-Marmelade, Eier, Getraenke usw.)	Plastikfolie	Aluminium-Behaelter, Pergament-Behaelter, kaeltebestaendigePlastik und Glas-Behaelter

FLEISCH:

Wurst, Würstchen und alle Fleischprodukte, die eingefroren werden, sollten fettlos und geaeltert werden.

Vorbereitung: Falls die Pakete nicht dicker als 10-11 cm sind, können sie leichter eingelagert sein und besser aufbewahrt. Beachten Sie, dass die Knochen die Beutel nicht zerreißen, sonst trocknet sich das Fleisch und verliert sein Geschmack.

Einpackung: Mit Plastikfolie oder Plastik-Beutel sorgfaeltig einpacken. Die Nahrungsmittel, die gefroren werden, müssen sehr fest eingefroren werden.

Einlagerungszeit: Lammfleisch: 8 Monate; Schweinefleisch: 6-10 Monate

Achtung!

Fleisch, die nach Auflösung nicht gebraucht werden, sollten wieder nicht tiefgefroren werden.

Zubereitung: Kann wie frisches Fleisch gekocht werden.

Um weiches Fleisch zu erzielen, muss das Fleisch von neu geschlachteten Tieren geaeltert werden. Sie können Ihren Metzger fragen, wie lange es geaeltert wurden.

GEFLÜGEL:

Alle Geflügel (Huhn, Gans, Ente usw.) und alle Jagdtiere (Hase, Hirsch, Hirschkuh, Wildschwein usw.) können tiefgefroren werden.

Geflügel müssen zuerst gründlich gewaschen, dann einen Tag in der Kühlschrank gelassen. Packen Sie die kleinen Teile ganzlich ein; die grossen Teile müssen geteilt eingepackt werden.

Die Jagdtiere müssen nach 24 Stunden nachdem sie geschlachtet werden eingeteilt werden. Das Fett hinzugefügte Fleisch kann 3 Monate und Fett nicht hinzugefügte Fleisch kann 12 Monate aufbewahrt werden; deswegen wenn es möglich ist fügen Sie nach der Auflösung den Fett.

Einpackung: Sie können mit Plastikfolie oder vorzugsweise mit Aluminiumfolie fest eingepackt werden.

Einlagerungszeit: Ente: 2 - 4 Monate; Huhn, Hühnchen: 7 - 9 Monate; Gans, Hase: 9 - 12 Monate.

FISCH:

Weil die gekauften Fische nicht sehr frisch sein können, man nimmt an, dass nur die neu gefangenen Fische frisch sind.

Zubereitung: Die Fische, die für das Dünsten und das Braten geeignet sind, müssen nach dem sie gesäubert wurden, gründlich gewaschen werden. Die Fische, die grösser als 1 kg sind, müssen in kleine Teile geteilt werden. Die Fische, die bereit für das Gefrieren sind, werden auf der Folie 1 bis 2 Stunden gefroren; nachher werden die Fische, ins Salzwasser getaucht. (Bei fettigen Fische fügen Sie 5 gr Zitronensaure ins Wasser zu.)

Einpackung: Sie können mit Plastikfolie oder vorzugsweise mit Aluminiumfolie fest eingepackt werden.

Einlagerungszeit: Die Einlagerungszeit der fettigen Fische sind kürzer als die mageren Fische.

Mageren Fische: 4 - 8 Monate; fettige Fische: 2 Monate; Krebstiere: 2 - 6 Monate.

GEMÜSE:

Alle gekochten und abgerührten Gemüsen können tiefgefroren werden.

Die nicht geeigneten Gemüsen:

Endivie, Kresse, Radieschen, Zwiebel

Reife und unreife Obst

Vorbereitung:

Die Gemüse gründlich waschen und in kleine Stücke teilen und abrühren.

Schocken:

Damit die Gemüsen ihre Farbe, ihren Geschmack, ihren Geruch und die C-Vitamine nicht verliert, müssen sie geschockt werden. Dafür braucht man einen Topf, der mit 7 - 8 Liter gekochtes Wasser ausgefüllt ist und ein Sieb.

Die vorbereiteten Gemüsen (maximum 0.5 kg) werden ins Sieb gelegt, ins kochenden Wasser (5 l) getaucht und der Deckel zugedeckt. 2 - 3 Minuten gelassen und nachher wird das Wasser nochmals gekocht. Beim Tauch-Prozess muss das Wasser kochen.

Nachher müssen die Gemüsen unter das Leitungswasser gestellt werden. Das gekochte Wasser kann mehrere Male benutzt werden.

Einpackung: Kann ins Plastikbeutel eingepackt werden. Die Pakete müssen klein sein, damit sie nicht viel Platz nehmen. Spinat und der gleiche Gemüsen können in Plastikbehalter aufbewahrt werden. Die Portionen müssen nicht mehr als 1 kg sein.

Zubereitung der sich aufgelösten Gemüsen: Die gefrorenen Gemüsen müssen im gekochten Wasser oder im Fett(Öl) aufgelöst werden. aufgelösten. Die sich aufgelösten Gemüsen müssen sofort gebraucht werden. Die Kochzeit der gefrorenen Gemüsen sind 1/3 kürzer als die frischen Gemüsen.

OBST:

Nur die reifen Obste (aber nicht sehr reifen) können gefroren werden. Die Obste wie zum Beispiel Apfel, Birne müssen zuerst mit der Schock-Abbrüh Methode abgebrüht oder sterilisiert werden. Die gefrorenen Obste können als Kompott, Gelee, Marmelade und Kuchenbeilage benutzt werden. Die Obste können mit oder ohne Zucker, nach Ihrer wahl, tiefgefroren werden. Die Obste, die in Sirup sind, bewahren ihren Geschmack und Geruch auch nach dem sie tiefgefroren sind.

Zubereitung gemaess Verwendungszweck:

Unreif essen: Kann mit oder ohne Sirup tiefgefroren werden. Vor der Benutzung, nimmt man heraus; sie sollen sich langsam auflösen.

Gelee, Marmelade und Kompott: Der tiefgefrorene Obst werden nachdem sie aufgelöst sind, wie üblich verwendet.

Torte: Der Obst muss gaenzlich aufgelöst werden. Nur nachdem Sie gaenzlich aufgelöst sind, können Sie bei der Tortenbacken verwendet werden.

Königskuchen, Kuchen: Obst kann ohne Zucker tiefgefroren werden. Sie müssen bei Zimmertemperatur aufgelöst werden; nachdem sie aufgelöst sind, werden sie ins auf den Kuchen-Teig hinzugefügt, Zucker zerstreut und gebacken.

Einlagerung: Obste ohne Sirup sollten im Plastikbeutel, und mit Sirup in Plastikbehalter aufbewahrt werden.

Einlagerungszeit: Aprikose; Fruchtgelee: 4-6 Monate; alle andee: 8-12 Monate.

MILCHPRODUKTE, EIER:

Milch- und Fettprodukte (sauer Sahne, Rahm, Sahne und Mayonnaise) sind nicht für das Tiefgefrieren geeignet. Eier: Sollte nicht mit Schale gefrieren werden (Sonst wird sie zerbrochen.) Deswegen sollte das Eiweiss und das Eigelb getrennt oder sehr gut gemischt gefroren werden. Damit das Eigelb oder das Gemisch nicht verdickt wird, muss eine Prise Salz oder Zucker hinzugefügt werden.

Einlagerung: Eier (ohne Schale) sollten in Plastikbehalter oder nach Frieren in das Kühlraum des Kühlschranks, in Paket eingelagert werden.

BACKWAREN (Brot, Königskuchen und Kuchen)

Die gebackten Torte, Kuchen, Königskuchen und Teig sind für das Tiefgefrieren geeignet.

Die Kuchen müssen gefroren werden, damit sie frisch bleiben. Verbleibende Kuchen können nochmals gefroren werden. Die sich aufgelösten Kuchen können nochmals gefroren werden. Die Kuchen sollten, nachdem Sie gefroren werden, sorgfaeltig eingepackt werden.

Einpackung:

Die gebackenen Kuchen sollten in das Aluminiumfolie eingepackt werden. Die Königskuchen müssen in Plastikbehalter aufbewahrt werden.

Für Kuchenteig ist Plastikfolie geeignet; wenn es in Aluminiumfolie eingepackt wird, kann es schwer sein, den Teig herauszunehmen.

Einlagerungszeit:

Brot; Kekse: 3-6 Monate; andere: 1-3 Monate

Auflösung:

Wenn die sich aufgelösten Kuchen (Königskuchen) 5-10 Minuten bei 150 200 °C, in Aluminiumfolie gebacken wird, werden sie noch frischer und bewahren ihre Aromas.

GERICHTE

Der Geschmack von manchen Gewürzen (Anis, gemeines Basilienkraut, Dill, Essig, Gewürzengemisch, Ingwerstaude, Knoblauch, Paprika, Majoran, Pfeffer, roter Pfeffer, Senf, Thymian, Vanille und Zwiebel) aendert sich.

Deswegen sollten beim Kochen der Gerichte, die tiefgefroren werden, nicht sehr viel Gewürz dazugegeben werden. Der Gewürz soll nach der Auflösung dazugegeben werden. Die Einlagerungszeit der Nahrungsmittel haengt von Fett(Öl) ab, die benutzt wurde. Margarine, Olivenöl und Butter sind für das Tiefgefrieren geeignet; das Öl von gemeinen Erdnuss und Schweinefett sind nicht geeignet.

Einpackung: Die flüssigen Gerichte können in Plastikbehalter und andere können in Plastikfolie oder Plastikbeutel eingepackt werden.

Einlagerungszeit: Milch, Teig-Süssigkeiten: 1 - 3 Monaten; Kartoffelgerichte, Schmorgericht: 2 - 3 Monate.

6. REINIGUNG, WARTUNG UND TRANSPORT IHRES TIEFGEFRIERGERAETES

Damit Sie die volle Leistungsfähigkeit Ihres Tiefgefriergerätes richtig nutzen, reinigen Sie Ihr Gerät mindestens einmal im Jahr. Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Stecker aus der Steckdose.

Abtauprozess:

Wenn Sie die Tür Ihres Gerätes nicht sehr offen aufmachen und die Nahrungsmittel in Behälter aufbewahren, wird die Eisbildungszeit sehr langsam sein.

Die Eisbildung auf Innenwänden verhindert, dass Sie die volle Leistungsfähigkeit Ihres Tiefgefriergerätes richtig nutzen. Wir empfehlen Ihnen das Eis aufzulösen, wenn die Eisschichtdicke 5-6 cm erreicht hat. Vor 24 Stunden des Abtauprozesses stellen Sie Ihr Gerät auf fast-freeze Position ein. Danach nehmen Sie die Pakete heraus und packen Sie sie gesondert in Papier ein und bewahren Sie diese Nahrungsmittel in der Eisschrank Ihrer Kühltür. Somit werden Ihre Nahrungsmittel während des Abtau- und Reinigungsprozesses aufbewahrt.

Wenn Ihr Gefriergerät einen Wasserablauf hat:

Um das Wasser während des Abtauprozesses, dass in Ihr Tiefgefriergerätes gesammelt hat zu entleeren;

Stufe 1: Nehmen Sie den Zwischenpaneel Ihres Gerätes heraus, indem Sie es nach oben ziehen (**optional) (Bild A) und stellen Sie es unter den Entwaesserungszapfen (Bild C).

** Bei Produkten, die nicht über diese Option verfügen, wird empfohlen, eine Unterdecke zu verwenden, die teilweise unter das Produkt gelangen kann, um das ablaufende Wasser aufzufangen.

Stufe 2: Drehen Sie den Entwaesserungszapfen, der sich in der vorderen-unteren Teil befindet, 90° Grad links (Viertel-Tour) und ziehen Sie ihn 2-3 cm heraus und lassen Sie ihn so. (Bild B) Wenn Sie nicht wollen, dass das Entwaesserungswasser nicht mit Druck entleert wird, können Sie den Zapfen herausnehmen und das Entwaessern beschleunigen.

Stufe 3: Öffnen Sie den Kautschukzapfen, der sich auf dem Boden der inneren Körper befindet (der Zapfen ist auf dem Eisenblech-Boden befestigt; bitte kein Gewalt ausüben) (Bild D).

ACHTUNG! Weil das Tiefkühlgerät beschädigt werden kann nie warmes Wasser, Wärmequelle, spitze oder scharfe Gegenstände anwenden.

Bild A



Optional

Bild B



Bild C



Bild D

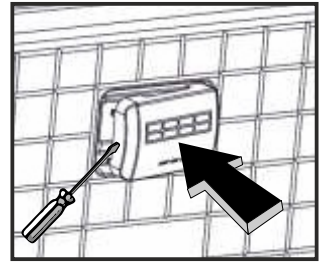
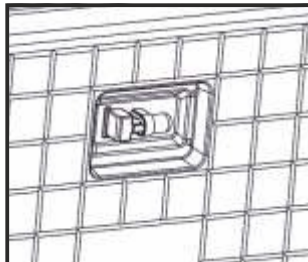
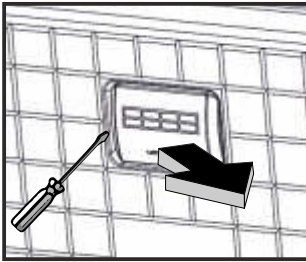


Wenn Ihr Gefriergerät über keinen Wasserablauf verfügt:

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Gießen Sie 3 lt. heißes Wasser in den Gefrierschrank, schließen Sie den Deckel und warten Sie 30 Minuten, dann schaben Sie die Eisschicht mit einem Kunststoffschaber (nicht im Lieferumfang enthalten) ab.
- Nachdem Sie das Eis abgeschabt haben, reinigen Sie Ihren Gefrierschrank mit einem trockenen Tuch.

WARNUNG: Stellen Sie niemals ein elektrisches Gerät in das Innere des Tiefkühlgeräts und verwenden Sie niemals ein scharfes Werkzeug, um das Tiefkühlgerät zu reinigen.

Wechseln der Lichtlampe



Ziehen Sie den Stecker Ihres Tiefkühlgerätes aus der Steckdose.
Nehmen Sie den Lampendeckel heraus, indem Sie auf die Klinken drücken und zu sich ziehen.
Nehmen Sie die Lampe heraus, indem Sie sie drehen und setzen Sie die neue Lampe (maximum 15 Watt) in den Lampenfassung.
Setzen Sie den Deckel wieder auf.
Setzen Sie den Stecker wieder in die Steckdose.

Vorübergehende Außerbetriebsetzung:

Ziehen Sie die Steckdose nicht aus dem Stecker falls das Gerät nur für eine kurze Zeit nicht benutzt werden soll. Für eine längere Außerbetriebsetzung wird empfohlen das Gerät zu vollständig zu leeren und nach dem Abtauung die Innenflächen zu trocknen. Um Geruchsbildung zu vermeiden, schliessen Sie den Deckel nicht vollständig. Lassen Sie die Tür, um Geruch im Tiefgefriergeraet zu verhindern, angelehnt.

Transport:

Ziehen Sie den Stecker waehrend der Transport aus der Steckdose; lassen Sie abtauen und reinigen Sie die Innenwaende und den Boden mit einem feuchten Tuch. Stellen Sie die Plastikverstaerkungen zwischen oberer Deckel und Körper und so können Sie transportieren.

Achtung: Weil bei der Isolation des Geraetes, Ausdehnungsgase (C-Pentane) verwendet wurde, muss im Falle der Entsorgung des Kühlgeraetes auf die geltenden Bestimmungen in Ihrem Land geachtet werden.

7. BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST RUFEN

- Sollte der Kompressor dauernd funktionieren überprüfen Sie:
Ob der Umgebungstemperatur über 43 °C ist, ob die Luftzirkulation im Kompressorraum vermieden ist oder gereinigt werden muss. Ob die Geraetetür sehr viel geöffnet oder lange offen gehalten wird.
- Sollte die grüne Lampe nicht leuchten und der Gefriertruhe nicht funktioniert;
überprüfen Sie ob eine Elektrausfall gibt und der Stecker in der Steckdose sitzt.
- Sollte die Gefriertruhe mit Geräusch arbeiten:
überprüfen Sie mit der Wasserwaage ob das Geraet richtig placiert ist.
- Sollte Ihre Gefriertruhe übelriechen;
Reinigen Sie Ihr Geraet in der kürzesten Zeit.
- Sollte Tau auf dem Rahmen Ihrer Gefriertruhe sein;
Es kann bei sehr feuchten Umgebungen kurzfristige Tau abgebildet sein.

Wenn Ihre Gefriertruhe gemaess sachgemaessen Gebrauch und nach oben genannte Kontrollen immer noch nicht funktioniert, fordern Sie den Kundendienst an.

8. KOMPATIBILITAETSSTANDARD DER PRODUKTE

Die Gefriertruhe, die in dieser Gebrauchsanweisung angeführt sind, sind gemaess Standards

Eiskrem-Gefrierschränke:

LVD 2014/35/EU

EMC 2014/30/EU

TS EN 60335-2-89

AEEE (WEEE) 2012/19/EU