

DE

FR

IT

EN

Bedienungsanleitung | Mode d'emploi

Istruzioni per l'uso | Operating Instructions

Jumbo 60i | Magnum 2 60i eco

Kühlgerät | Réfrigérateur

Frigorifero | Freezer

Inhalt

1	Gerät auf einen Blick	2
1.1	Geräte- und Ausstattungsübersicht.....	2
1.2	Einsatzbereich des Geräts.....	2
1.3	Konformität.....	3
1.4	Produktdaten.....	3
1.5	Energie sparen.....	3
2	Allgemeine Sicherheitshinweise	3
3	Bedienungs- und Anzeigeelemente	4
3.1	Bedien- und Kontrollelemente.....	4
3.2	Temperaturanzeige.....	4
4	Inbetriebnahme	4
4.1	Gerät einschalten.....	4
5	Bedienung	5
5.1	Kindersicherung.....	5
5.2	Türalarm.....	5
5.3	Kühlteil.....	5
5.4	FreshControl-Bereich.....	7
5.5	Gefrierfach.....	8
6	Wartung	9
6.1	Abtauen.....	9
6.2	Gerät reinigen.....	9
6.3	Kundendienst.....	9
6.4	Service & Support.....	10
7	Störungen	10
8	Außer Betrieb setzen	10
8.1	Gerät ausschalten.....	10
8.2	Außer Betrieb setzen.....	10
9	Gerät entsorgen	11

Danke, dass Sie sich für den Kauf eines unserer Produkte entschieden haben. Ihr Gerät genügt hohen Ansprüchen und seine Bedienung ist einfach. Nehmen Sie sich trotzdem Zeit, diese Bedienungsanleitung zu lesen. So werden Sie mit Ihrem Gerät vertraut und können es optimal und störungsfrei benutzen.

Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.

Änderungen

Text, Bild und Daten entsprechen dem technischen Stand des Gerätes zur Zeit der Drucklegung dieser Bedienungsanleitung. Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung bleiben vorbehalten.

Gültigkeitsbereich

Die Produktfamilie (Modellnummer) entspricht den ersten Stellen auf dem Typenschild. Diese Bedienungsanleitung gilt für:

Modell	Produktfamilie	Masssystem
Jumbo 60i	51078	Euro 60
Magnum 2 60i eco	51076	Euro 60

Abschnitte, die nur auf bestimmte Geräte zutreffen, sind mit einem Sternchen (*) gekennzeichnet.

Handlungsanweisungen sind mit einem ► gekennzeichnet, Handlungsergebnisse mit einem ▷.

1 Gerät auf einen Blick

1.1 Geräte- und Ausstattungsübersicht

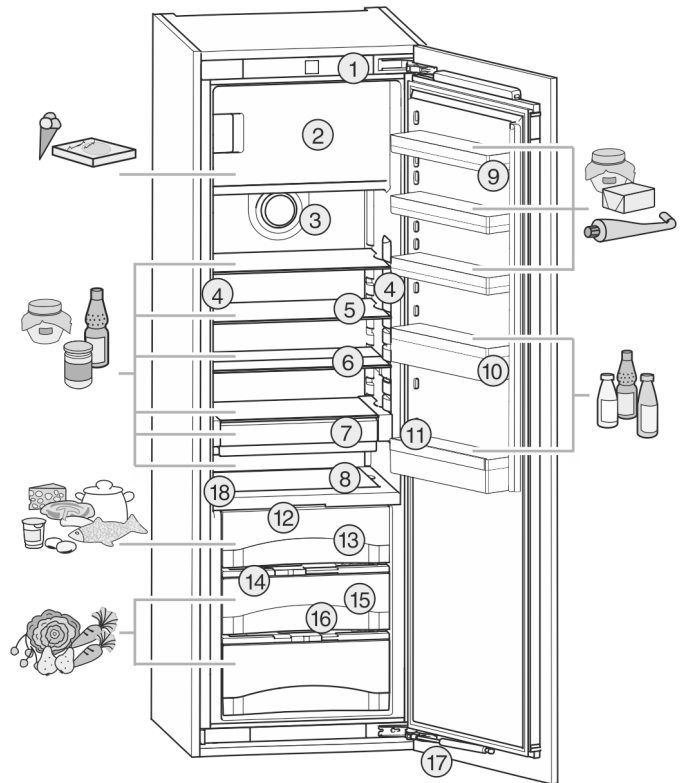


Fig. 1

- | | |
|----------------------------------|-------------------------------------------|
| (1) Bedien- und Kontrollelemente | (10) Flaschenabsteller |
| (2) Gefrierfach* | (11) Flaschenfinger |
| (3) Ventilator | (12) LED-Beleuchtung FreshControl-Bereich |
| (4) LED-Lichtsäule, beidseitig | (13) FreshControl-Fach, Zone trocken |
| (5) Abstellfläche | (14) Feuchteregulierungsplatte |
| (6) Abstellfläche, teilbar | (15) FreshControl-Fach, Zone feucht |
| (7) FlexBox | (16) Ablauföffnung |
| (8) Glasboden | (17) Schließdämpfer |
| (9) Konservenabsteller | (18) Typenschild |

Hinweis

- Lebensmittel wie in der Abbildung gezeigt einsortieren. So arbeitet das Gerät energiesparend.
- Ablagen, Schubladen oder Körbe sind im Auslieferungszustand für eine optimale Energieeffizienz angeordnet.

1.2 Einsatzbereich des Geräts

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät eignet sich ausschließlich zum Kühlen von Lebensmitteln im häuslichen oder haushaltsähnlichen Umfeld. Hierzu zählt z.B. die Nutzung

- in Personalküchen, Frühstückspensionen,
- durch Gäste in Landhäusern, Hotels, Motels und anderen Unterkünften,
- beim Catering und ähnlichem Service im Großhandel.

Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig.

Vorhersehbare Fehlanwendung

Folgende Anwendungen sind ausdrücklich verboten:

- Lagerung und Kühlung von Medikamenten, Blutplasma, Laborpräparaten oder ähnlichen der Medizinprodukterichtlinie 2007/47/EG zu Grunde liegenden Stoffe und Produkte
- Einsatz in explosionsgefährdeten Bereichen

Eine missbräuchliche Verwendung des Gerätes kann zu Schädigungen an der eingelagerten Ware oder deren Verderb führen.

Klimaklassen

Das Gerät ist je nach Klimaklasse für den Betrieb bei begrenzten Umgebungstemperaturen ausgelegt. Die für Ihr Gerät zutreffende Klimaklasse ist auf dem Typenschild aufgedruckt.

Hinweis

- Um einen einwandfreien Betrieb zu gewährleisten, angegebene Umgebungstemperaturen einhalten.

Klimaklasse	für Umgebungstemperaturen von
SN	10 °C bis 32 °C
N	16 °C bis 32 °C
ST	16 °C bis 38 °C
T	16 °C bis 43 °C

1.3 Konformität

Der Kältemittelkreislauf ist auf Dichtheit geprüft. Das Gerät entspricht im Einbauzustand den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen sowie den Richtlinien 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EG, 2011/65/EU und 2010/30/EU.

Das FreshControl-Fach erfüllt die Anforderungen eines Kalttafelfaches nach DIN EN 62552.

1.4 Produktdaten

Produktdaten liegen nach Verordnung (EU) 2017/1369 dem Gerät bei. Das vollständige Produktdatenblatt ist auf der Liebherr-Website im Download-Bereich verfügbar.

1.5 Energie sparen

- Immer auf gute Be- und Entlüftung achten. Lüftungsöffnungen bzw. -gitter nicht abdecken.
- Ventilatorluftschlitz immer frei halten.
- Gerät nicht im Bereich direkter Sonnenbestrahlung, neben Herd, Heizung und dergleichen aufstellen.
- Der Energieverbrauch ist abhängig von den Aufstellbedingungen z.B. der Umgebungstemperatur (siehe 1.2). Bei Abweichung der Umgebungstemperatur von der Normtemperatur 25 °C kann sich der Energieverbrauch ändern.
- Gerät möglichst kurz öffnen.
- Je niedriger die Temperatur eingestellt wird, desto höher ist der Energieverbrauch.

- Lebensmittel sortiert einordnen (siehe Gerät auf einen Blick).
- Alle Lebensmittel gut verpackt und abgedeckt aufbewahren. Reifbildung wird vermieden.
- Lebensmittel nur solange wie nötig herausnehmen, damit sie sich nicht zu sehr erwärmen.
- Warme Speisen einlegen: erst auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
- Tiefkühlgut im Kühlraum auftauen.
- Wenn im Gerät eine dicke Reifschicht ist: Gerät abtauen.

2 Allgemeine Sicherheitshinweise

Gefahren für den Benutzer:

- Dieses Gerät kann von Kindern 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. Kinder von 3-8 Jahre dürfen das Gerät betreten und entladen. Kinder unter 3 Jahren sind vom Gerät fernzuhalten, falls diese nicht permanent beaufsichtigt werden.
 - Wenn das Gerät vom Netz getrennt wird, immer am Stecker anfassen. Nicht am Kabel ziehen.
 - Im Fehlerfall Netzstecker ziehen oder Sicherung ausschalten.
 - Die Netzanschlussleitung nicht beschädigen. Gerät nicht mit defekter Netzanschlussleitung betreiben.
 - Reparaturen, Eingriffe am Gerät und den Wechsel der Netzanschlussleitung nur vom Kundendienst oder anderem dafür ausgebildeten Fachpersonal ausführen lassen.
 - Das Gerät nur nach den Angaben der Anweisung einbauen, anschließen und entsorgen.
 - Das Gerät nur in eingebautem Zustand betreiben.
 - Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf und reichen Sie diese gegebenenfalls an den Nachbesitzer weiter.
 - Speziallampen (Glühlampen, LED, Leuchtstoffröhren) im Gerät dienen der Beleuchtung von dessen Innenraum und sind nicht zur Raumbeleuchtung geeignet.
- ### Brandgefahr:
- Das enthaltene Kältemittel R 600a ist umweltfreundlich, aber brennbar. Entweichendes Kältemittel kann sich entzünden.
 - Rohrleitungen des Kältekreislaufs nicht beschädigen.

Bedienungs- und Anzeigeelemente

- Im Geräteinnenraum nicht mit offenem Feuer oder Zündquellen hantieren.
- Im Geräteinnenraum keine elektrischen Geräte benutzen (z. B. Dampfreinigungsgeräte, Heizgeräte, Eiscremebereiter usw.).
- Wenn Kältemittel entweicht: Offenes Feuer oder Zündquellen in der Nähe der Austrittsstelle beseitigen. Raum gut lüften. Kundendienst benachrichtigen.
- Keine explosiven Stoffe oder Sprühdosen mit brennbaren Treibmitteln, wie z. B. Butan, Propan, Pentan usw. im Gerät lagern. Entsprechende Sprühdosen sind erkennbar an der aufgedruckten Inhaltsangabe oder einem Flammensymbol. Eventuell austretende Gase können sich durch elektrische Bauteile entzünden.
- Alkoholische Getränke oder sonstige Alkohol enthaltende Gebinde nur dicht verschlossen lagern. Eventuell austretender Alkohol kann sich durch elektrische Bauteile entzünden.

Absturz- und Umkipppfahrr:

- Sockel, Schubfächer, Türen usw. nicht als Trittbrett oder zum Aufstützen missbrauchen. Dies gilt insbesondere für Kinder.

Gefahr einer Lebensmittelvergiftung:

- Überlagerte Lebensmittel nicht verzehren.

Gefahr von Erfrierungen, Taubheitsgefühlen und Schmerzen:

- Dauernden Hautkontakt mit kalten Oberflächen oder Kühl-/Gefriergut vermeiden oder Schutzmaßnahmen ergreifen, z. B. Handschuhe verwenden. Speiseeis, besonders Wassereis oder Eiswürfel nicht sofort und nicht zu kalt verzehren.


Verletzungs- und Beschädigungsgefahr:

- Heißer Dampf kann zu Verletzungen führen. Zum Abtauen keine elektrischen Heiz- oder Dampfreinigungsgeräte, offenen Flammen oder Abtausprays verwenden.
- Eis nicht mit scharfen Gegenständen entfernen.




Quetschgefahr:

- Beim Öffnen und Schließen der Tür nicht in das Scharnier greifen. Finger können eingeklemmt werden.

Symbole am Gerät:

	Das Symbol kann sich auf dem Kompressor befinden. Es bezieht sich auf das Öl im Kompressor und weist auf folgende Gefahr hin: Kann bei Verschlucken und Eindringen in die Atemwege tödlich sein. Dieser Hinweis ist nur für das Recycling bedeutsam. Im Normalbetrieb besteht keine Gefahr.
-------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Beachten Sie die spezifischen Hinweise in den anderen Kapiteln:

	GEFAHR	kennzeichnet eine unmittelbar gefährliche Situation, die Tod oder schwere Körperverletzungen zur Folge haben wird, wenn sie nicht vermieden wird.
	WARNUNG	kennzeichnet eine gefährliche Situation, die Tod oder schwere Körperverletzung zur Folge haben könnte, wenn sie nicht vermieden wird.
	VORSICHT	kennzeichnet eine gefährliche Situation, die leichte oder mittlere Körperverletzungen zur Folge haben könnte, wenn sie nicht vermieden wird.
	ACHTUNG	kennzeichnet eine gefährliche Situation, die Sachschäden zur Folge haben könnte, wenn sie nicht vermieden wird.
	Hinweis	kennzeichnet nützliche Hinweise und Tipps.

3 Bedienungs- und Anzeigeelemente

3.1 Bedien- und Kontrollelemente

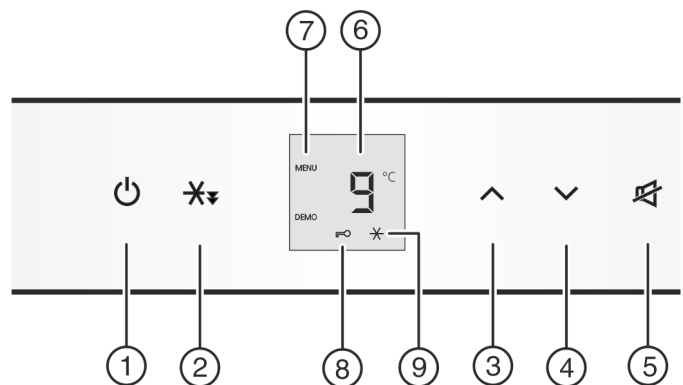


Fig. 2

- | | |
|-------------------------|----------------------------|
| (1) Taste On/Off | (6) Temperaturanzeige |
| (2) Taste Schnellkühlen | (7) Symbol Menu |
| (3) Einstelltaste Up | (8) Symbol Kindersicherung |
| (4) Einstelltaste Down | (9) Symbol Schnellkühlen |
| (5) Taste Alarm | |

3.2 Temperaturanzeige

Im Normalbetrieb wird angezeigt:

- die durchschnittliche Kühltemperatur

Die folgenden Anzeigen weisen auf eine Störung hin. Mögliche Ursachen und Maßnahmen zur Behebung: (siehe Störungen).

- F0 bis F9

4 Inbetriebnahme

4.1 Gerät einschalten

Gerät ca. 2 Stunden vor erster Beschickung einschalten.

- ▶ Tür öffnen.
- ▶ Taste On/Off *Fig. 2 (1)* drücken.
- ▷ Die Temperaturanzeige zeigt die aktuelle Temperatur.
- ▷ Die Innenbeleuchtung brennt bei offener Tür.
- ▷ Wenn im Display „DEMO“ angezeigt wird, ist der Vorführmodus aktiviert. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

5 Bedienung

5.1 Kindersicherung

Mit der Kindersicherung können Sie sicherstellen, dass Kinder beim Spielen das Gerät nicht versehentlich ausschalten.



5.1.1 Kindersicherung einstellen

- ▶ Einstellmodus aktivieren: Taste Schnellkühlen *Fig. 2 (2)* ca. 5 s drücken.
- ▷ In der Anzeige wird **c** angezeigt.
Wenn in der Anzeige **cl** angezeigt wird:
- ▶ Zum Einschalten der Kindersicherung Taste Schnellkühlen *Fig. 2 (2)* kurz drücken.



- ▷ Das Symbol Kindersicherung *Fig. 2 (8)* leuchtet. In der Anzeige blinkt **c**.
Wenn in der Anzeige **cl** angezeigt wird:
- ▶ Zum Ausschalten der Kindersicherung Taste Schnellkühlen *Fig. 2 (2)* kurz drücken.
- ▷ Das Symbol Kindersicherung *Fig. 2 (8)* erlischt. In der Anzeige blinkt **c**.
- ▶ Einstellmodus deaktivieren: Taste On/Off *Fig. 2 (1)* drücken.
- oder-
- ▶ 5 min. warten.
- ▷ In der Temperaturanzeige wird wieder die Temperatur angezeigt.

5.2 Türalarm

Wenn die Tür länger als 60 Sekunden geöffnet ist, ertönt der Tonwarner.



Der Tonwarner verstummt automatisch, wenn die Tür geschlossen wird.

5.2.1 Türalarm stumm schalten

- Der Tonwarner kann bei geöffneter Tür stumm geschaltet werden. Das Tonabschalten ist solange wirksam, wie die Tür geöffnet ist.
- ▶ Taste Alarm *Fig. 2 (5)* drücken.
- ▷ Der Türalarm verstummt.

5.3 Kühlteil

Durch die natürliche Luftzirkulation im Kühlteil stellen sich unterschiedliche Temperaturbereiche ein. Unmittelbar über der Trennplatte zum FreshControl-Bereich und an der Rückwand ist es am kältesten. Im oberen vorderen Bereich und in der Tür ist es am wärmsten.

5.3.1 Lebensmittel kühlen

- ▶ Im oberen Bereich und in der Tür Butter und Konserven einsortieren. (siehe Gerät auf einen Blick)
- ▶ Zum Verpacken wiederverwendbare Kunststoff-, Metall-, Aluminium-, Glasbehälter und Frischhaltefolien verwenden.

- ▶ Lebensmittel, die leicht Geruch oder Geschmack annehmen oder abgeben, sowie Flüssigkeiten, immer in geschlossenen Gefäßen oder abgedeckt aufbewahren.
- ▶ Die vordere Fläche des Kühlteilbodens nur zum kurzfristigen Abstellen von Kühlgut, z. B. beim Umräumen oder Aussortieren verwenden. Kühlgut jedoch nicht stehen lassen, sonst kann es beim Türschließen nach hinten geschoben oder umgekippt werden.
- ▶ Lebensmittel nicht zu dicht lagern, damit die Luft gut zirkulieren kann.

5.3.2 Temperatur einstellen

Die Temperatur ist abhängig von folgenden Faktoren:

- der Häufigkeit des Türöffnens
- der Raumtemperatur des Aufstellortes
- der Art, Temperatur und Menge der Lebensmittel

Die Temperatur ist einstellbar von 9 °C bis 3 °C, empfohlen sind 5 °C.

Im Gefrierfach stellt sich eine mittlere Temperatur von ca. -18 °C ein.


Hinweis

Wenn die Temperatur kälter als 3 °C sein soll:

- ▶ Kühltemperatur auf 3 °C einstellen.
- ▶ FreshControl-Temperatur auf einen Wert zwischen **b4** (geringfügig kälter) und **bl** (am kältesten) einstellen (siehe 5.4)

- ▶ Temperatur wärmer einstellen: Einstelltaste Up *Fig. 2 (3)* drücken.
- ▶ Temperatur kälter einstellen: Einstelltaste Down *Fig. 2 (4)* drücken.
- ▷ Bei erstmaligem Drücken wird in der Temperaturanzeige der bisher eingestellte Wert blinkend angezeigt.
- ▶ Temperatur in 1 °C -Schritten ändern: Taste kurz drücken.
- ▶ Temperatur fortlaufend ändern: Taste gedrückt halten.
- ▷ Während des Einstellens wird der Wert blinkend angezeigt.
- ▷ Ca. 5 s nach dem letzten Tastendruck wird die tatsächliche Temperatur angezeigt. Die Temperatur stellt sich langsam auf den neuen Wert ein.

5.3.3 Schnellkühlen

Mit Schnellkühlen schalten Sie auf höchste Abkühlleistung. Damit erreichen Sie tiefere Kühltemperaturen. Verwenden Sie Schnellkühlen, um große Mengen von Lebensmitteln schnell abzukühlen. 

Schnellkühlen hat einen etwas höheren Energieverbrauch.

Mit Schnellkühlen kühlen

- ▶ Taste Schnellkühlen *Fig. 2 (2)* kurz drücken.
- ▷ Das Symbol Schnellkühlen *Fig. 2 (9)* leuchtet in der Anzeige.
- ▷ Die Kühltemperatur sinkt auf den kältesten Wert. Schnellkühlen ist eingeschaltet.
- ▷ Schnellkühlen schaltet sich nach 12 Stunden automatisch ab. Das Gerät arbeitet im energiesparenden Normalbetrieb weiter.

Schnellkühlen vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste Schnellkühlen *Fig. 2 (2)* kurz drücken.
- ▷ Das Symbol Schnellkühlen *Fig. 2 (9)* erlischt in der Anzeige.
- ▷ Schnellkühlen ist ausgeschaltet.

5.3.4 Abstellflächen

Abstellflächen versetzen oder herausnehmen

Die Abstellflächen sind gegen unbeabsichtigtes Herausziehen durch Auszugsstopps gesichert.

Bedienung

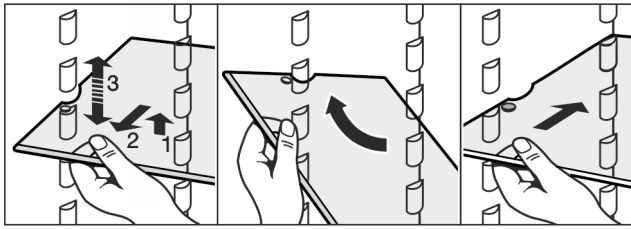
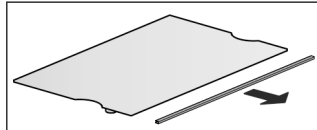


Fig. 3

- ▶ Abstellfläche anheben und ein Stück nach vorne ziehen.
- ▶ Abstellfläche in der Höhe verstellen. Dazu die Aussparungen entlang der Auflagen verschieben.
- ▶ Zum vollständigen Herausnehmen Abstellfläche schräg stellen und nach vorne herausziehen.
- ▶ Abstellfläche in der gewünschten Höhe wieder einschieben. Die Auszugsstopps müssen nach unten zeigen und hinter der vorderen Auflagefläche liegen.

Abstellflächen zerlegen

- ▶ Die Abstellflächen können zur Reinigung zerlegt werden.



5.3.5 Teilbare Abstellfläche verwenden

- ▶ Teilbare Abstellfläche nach Abbildung unterchieben.

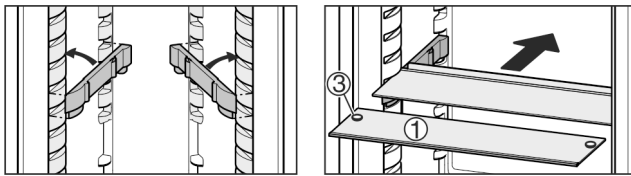
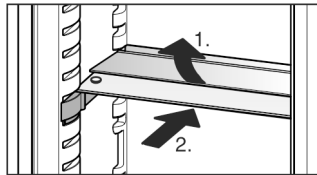


Fig. 4

- ▶ Die Glasplatte (1) mit den Auszugsstopps muss vorne liegen, so dass die Stopps (3) nach unten zeigen.
- ▶ Auflageschienen und teilbare Abstellflächen bei Geräten mit Gefrierfach nicht vor dem Ventilator anbringen.*

5.3.6 Flaschenboden

Der Flaschenboden im Kühlteil kann zum Reinigen herausgenommen werden:

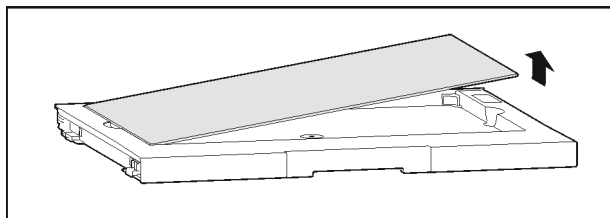


Fig. 5

5.3.7 FlexBox

Die FlexBox bietet Platz für kleinteilige Lebensmittel und Packungen, Tuben und Gläser.

FlexBox verwenden

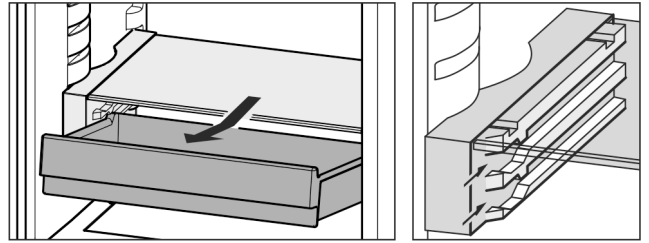
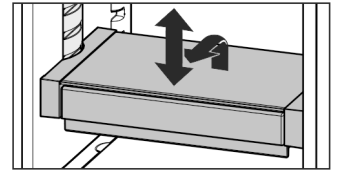


Fig. 6

- ▶ Die Schublade der FlexBox kann herausgenommen und in zwei unterschiedlichen Höhen eingeschoben werden.
- ▶ Die FlexBox kann als Ganzes in der Höhe versetzt werden.
- ▶ Zum vollständigen Herausnehmen schräg stellen und nach vorne ziehen.



FlexBox zerlegen

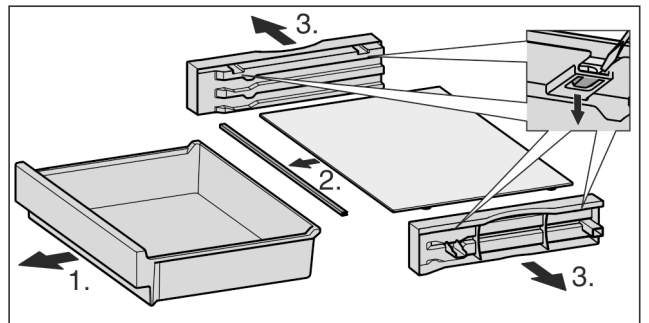


Fig. 7

- ▶ Die FlexBox kann zur Reinigung zerlegt werden.

5.3.8 Türabsteller

Türabsteller versetzen

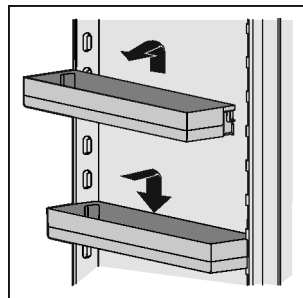


Fig. 8

5.3.9 Flaschenfinger verwenden

Damit Flaschen nicht umkippen, kann der Flaschenfinger verwendet werden. Um nur einen Teil der Fläche zum Halten von Flaschen zu verwenden, kann eine Hälfte der Finger entnommen werden.

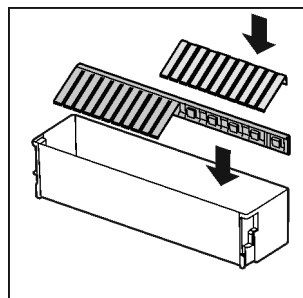


Fig. 9

Flaschenfinger entnehmen und einsetzen:

- ▶ Flaschenfinger senkrecht nach oben anheben oder nach unten einrasten.

Finger entnehmen und einsetzen:

- ▶ Rechter und/oder linke Hälfte senkrecht nach oben anheben.
- ▶ Fingerhälften an beliebiger Stelle senkrecht nach unten einrasten.

5.4 FreshControl-Bereich

Der FreshControl-Bereich ermöglicht für einige frische Lebensmittel eine bis zu dreimal so lange Lagerzeit bei gleichbleibender Qualität im Vergleich zum herkömmlichen Kühlen.

Bei Lebensmitteln mit Angabe zur Mindesthaltbarkeit gilt immer das auf der Verpackung angegebene Datum.

5.4.1 Zone trocken



Die Zone trocken eignet sich zur Lagerung von trockenen oder verpackten Lebensmitteln (z. B. Molkereiprodukte, Fleisch, Fisch, Wurst). Hier stellt sich ein relativ trockenes Lagerklima ein.

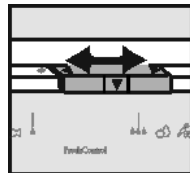
5.4.2 Zone feucht

Die Luftfeuchtigkeit in der Zone feucht ist abhängig vom Feuchtegehalt des eingelegten Kühlgutes sowie von der Häufigkeit des Öffnens. Sie können die Feuchtigkeit selber einstellen.

Die Zone feucht eignet sich bei der Einstellung feucht zur Lagerung von unverpacktem Salat, Gemüse, Obst mit hoher Eigenfeuchte. Bei gut gefülltem Schubfach stellt sich ein taurisches Klima mit einer Luftfeuchtigkeit bis zu max. 90 % ein.

5.4.3 Feuchte in Zone feucht einstellen

- ▶  geringe Luftfeuchtigkeit: Regler nach links schieben.
- ▶  hohe Luftfeuchtigkeit: Regler nach rechts schieben.



5.4.4 Lebensmittel lagern

Hinweis

- ▶ Nicht in den FreshControl-Bereich gehören kälteempfindliches Gemüse wie Gurken, Auberginen, Tomaten, Zucchini sowie alle kälteempfindlichen Südfrüchte.

- ▶ Damit Lebensmittel nicht durch übertragene Keime verderben: Unverpackte tierische und pflanzliche Lebensmittel getrennt voneinander in den Schubfächern lagern. Dies gilt auch für verschiedene Fleischsorten.

Wenn Lebensmittel aus Platzmangel zusammen gelagert werden müssen:

- ▶ Lebensmittel verpacken.

5.4.5 Lagerzeiten

Richtwerte für die Lagerdauer bei geringer Luftfeuchtigkeit bei 0 °C			
Butter	bis	90	Tage
Hartkäse	bis	110	Tage
Milch	bis	12	Tage
Wurst, Aufschnitt	bis	9	Tage
Geflügel	bis	6	Tage
Schweinefleisch	bis	7	Tage

Richtwerte für die Lagerdauer bei geringer Luftfeuchtigkeit bei 0 °C			
Rindfleisch	bis	7	Tage
Wild	bis	7	Tage

Hinweis

- ▶ Beachten Sie, dass eiweißreichere Lebensmittel schneller verderben. D. h. Schalen- und Krustentiere verderben schneller als Fisch, Fisch schneller als Fleisch.

Richtwerte für die Lagerdauer bei hoher Luftfeuchtigkeit bei 0 °C

Gemüse, Salate			
Artischocken	bis	14	Tage
Sellerie	bis	28	Tage
Blumenkohl	bis	21	Tage
Broccoli	bis	13	Tage
Chicorée	bis	27	Tage
Feldsalat	bis	19	Tage
Erbsen	bis	14	Tage
Grünkohl	bis	14	Tage
Karotten	bis	80	Tage
Knoblauch	bis	160	Tage
Kohlrabi	bis	55	Tage
Kopfsalat	bis	13	Tage
Kräuter	bis	13	Tage
Lauch	bis	29	Tage
Pilze	bis	7	Tage
Radieschen	bis	10	Tage
Rosenkohl	bis	20	Tage
Spargel	bis	18	Tage
Spinat	bis	13	Tage
Wirsing	bis	20	Tage
Obst			
Aprikosen	bis	13	Tage
Äpfel	bis	80	Tage
Birnen	bis	55	Tage
Brombeeren	bis	3	Tage
Datteln	bis	180	Tage
Erdbeeren	bis	7	Tage
Feigen	bis	7	Tage
Heidelbeeren	bis	9	Tage
Himbeeren	bis	3	Tage
Johannisbeeren	bis	7	Tage
Kirschen, süß	bis	14	Tage
Kiwi	bis	80	Tage
Pfirsiche	bis	13	Tage
Pflaumen	bis	20	Tage

Bedienung

Richtwerte für die Lagerdauer bei hoher Luftfeuchtigkeit bei 0 °C			
Preiselbeeren	bis	60	Tage
Rhabarber	bis	13	Tage
Stachelbeeren	bis	13	Tage
Trauben	bis	29	Tage

5.4.6 Temperatur im FreshControl-Bereich einstellen

Empfehlenswerte Kühlteileinstellung: 5 °C. Die FreshControl-Temperatur wird automatisch geregelt und liegt dann im Bereich zwischen 0 °C und 3 °C.

Sie können die Temperatur geringfügig kälter oder wärmer einstellen. Die Temperatur ist einstellbar von **b1** (kälteste Temperatur) bis **b9** (wärmste Temperatur). Voreingestellt ist der Wert **b5**. Bei den Werten **b1** bis **b4** kann die Temperatur unter 0 °C fallen, so dass die Lebensmittel anfrieren können.

- ▶ Einstellmodus aktivieren: Taste Schnellkühlen Fig. 2 (2) ca. 5 s drücken.
- ▷ Das Symbol Menu Fig. 2 (7) leuchtet. In der Temperaturanzeige wird **c** angezeigt.
- ▶ Einstelltaste Up Fig. 2 (3) so oft drücken, bis in der Anzeige **b** blinkt.
- ▶ Bestätigen: Taste Schnellkühlen Fig. 2 (2) kurz drücken.
- ▶ Temperatur wärmer einstellen: Einstelltaste Up Fig. 2 (3) drücken.
- ▶ Temperatur kälter einstellen: Einstelltaste Down Fig. 2 (4) drücken.
- ▶ Bestätigen: Taste Schnellkühlen Fig. 2 (2) drücken.
- ▷ Die Temperatur stellt sich langsam auf den neuen Wert ein.



- ▶ Einstellmodus deaktivieren: Taste On/Off Fig. 2 (1) drücken.
- oder-
- ▶ 5 min warten.
- ▷ In der Temperaturanzeige wird wieder die Temperatur angezeigt.

5.4.7 Schubfächer mit Dämpfer

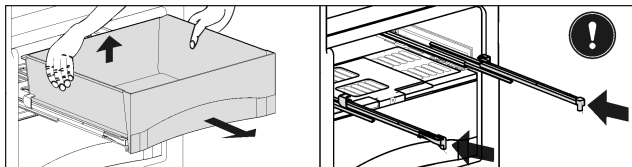


Fig. 10

- ▶ Schubfach herausziehen, hinten anheben und nach vorne wegnehmen.
- ▶ Schienen wieder einschieben!

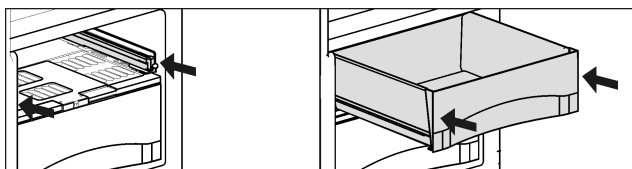


Fig. 11

- ▶ Schienen einschieben.
- ▶ Schubfach aufsetzen und einschieben bis es hinten hörbar einrastet.

5.4.8 Feuchteregulierungsplatte

- ▶ Feuchteregulierungsplatte herausnehmen: Platte bei herausgenommenen Schubfächern vorsichtig nach vorne ziehen und nach unten wegnehmen.

5.5 Gefrierfach*

Im Gefrierfach können Sie bei einer Temperatur von -18 °C und tiefer Tiefkühlkost und Gefriergut mehrere Monate lagern, Eiswürfel bereiten und frische Lebensmittel einfrieren.

Die Lufttemperatur im Fach, gemessen mit Thermometer oder anderen Messgeräten, kann schwanken.

5.5.1 Lebensmittel einfrieren*

Es können maximal 2 kg frische Lebensmittel/24 h eingefroren werden.



VORSICHT

Verletzungsgefahr durch Glasscherben!

Flaschen und Dosen mit Getränken können beim Gefrieren platzen. Dies gilt insbesondere für kohlenensäurehaltige Getränke.

- ▶ Flaschen und Dosen mit Getränken nicht einfrieren!
- ▶ 4 h vor dem Einfrieren Temperatur auf 5 °C oder kälter stellen.
- ▶ Beim Einlegen der Ware Schnellgefrieren einschalten.

Damit die Lebensmittel schnell bis zum Kern durchfrieren, folgende Mengen pro Packung nicht überschreiten:

- Obst, Gemüse bis zu 1 kg
- Fleisch bis zu 2,5 kg
- ▶ Lebensmittel in Gefrierbeuteln, wiederverwendbaren Kunststoff-, Metall- oder Aluminiumbehältern portionsweise verpacken.

5.5.2 Lagerzeiten*

Richtwerte für die Lagerdauer verschiedener Lebensmittel im Gefrierfach:	
Speiseeis	2 bis 6 Monate
Wurst, Schinken	2 bis 6 Monate
Brot, Backwaren	2 bis 6 Monate
Wild, Schwein	6 bis 10 Monate
Fisch, fett	2 bis 6 Monate
Fisch, mager	6 bis 12 Monate
Käse	2 bis 6 Monate
Geflügel, Rind	6 bis 12 Monate
Gemüse, Obst	6 bis 12 Monate

Die angegebenen Lagerzeiten sind Richtwerte.

5.5.3 Lebensmittel auftauen*

- im Kühlraum
- im Mikrowellengerät
- im Backofen/Heißlufttherd
- bei Raumtemperatur
- ▶ Nur soviel Lebensmittel entnehmen wie benötigt werden. Auftaute Lebensmittel so schnell wie möglich verarbeiten.
- ▶ Auftaute Lebensmittel nur in Ausnahmefällen wieder einfrieren.

6 Wartung

6.1 Abtauen

6.1.1 Kühlteil abtauen

Das Kühlteil taut automatisch ab. Das Tauwasser verdunstet. Wassertropfen an der Rückwand sind funktional bedingt und völlig normal.

- ▶ Ablauföffnung regelmäßig reinigen, damit das Tauwasser ablaufen kann. (siehe 6.2)

6.1.2 Gefrierfach abtauen*

Im Gefrierfach bildet sich nach längerem Betrieb eine Reif- bzw. Eisschicht. Das ist völlig normal. Die Reif- bzw. Eisschicht bildet sich schneller, wenn die Tür häufig geöffnet wird oder die eingelegten Lebensmittel warm sind. Eine dickere Eisschicht erhöht jedoch den Energieverbrauch. Deshalb das Gerät regelmäßig abtauen.



WARNUNG

Verletzungs- und Beschädigungsgefahr

- ▶ Verwenden Sie keine mechanischen Hilfsmittel oder andere Mittel, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden, um den Abtauvorgang zu beschleunigen.
- ▶ Zum Abtauen keine elektrischen Heiz- oder Dampfreinigungsgeräte, offenen Flammen oder Abtausprays verwenden.
- ▶ Eis nicht mit scharfen Gegenständen entfernen.
- ▶ Die Rohrleitungen des Kältekreislaufs nicht beschädigen.

- ▶ Gerät ausschalten.
- ▷ Die Temperaturanzeige erlischt.
- ▷ Wenn die Temperaturanzeige nicht erlischt, ist die Kindersicherung aktiv. (siehe 5.1) .
- ▶ Netzstecker ziehen.
- ▶ Gefriergut in Zeitungspapier oder Decken einschlagen und an einem kühlen Ort aufbewahren.
- ▶ Fach- und Gerätetür während des Abtauens offen lassen.
- ▶ Losgelöste Eisstücke herausnehmen.
- ▶ Darauf achten, dass das Tauwasser nicht in den Möbelumbau läuft.
- ▶ Tauwasser evtl. mehrmals mit einem Schwamm oder Tuch aufnehmen.
- ▶ Das Fach reinigen. (siehe 6.2)

6.2 Gerät reinigen



WARNUNG

Verletzungs- und Beschädigungsgefahr durch heißen Dampf! Heißer Dampf kann zu Verbrennungen führen und die Oberflächen beschädigen.

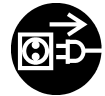
- ▶ Keine Dampfreinigungsgeräte verwenden!

ACHTUNG

Falsche Reinigung beschädigt das Gerät!

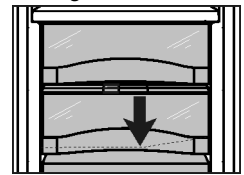
- ▶ Reinigungsmittel nicht konzentriert verwenden.
- ▶ Keine scheuernden oder kratzenden Schwämme oder Stahlwolle verwenden.
- ▶ Keine scharfen, scheuernden, sand-, chlorid- oder säurehaltigen Putzmittel verwenden.
- ▶ Keine chemischen Lösungsmittel verwenden.
- ▶ Das Typenschild an der Geräteinnenseite nicht beschädigen oder entfernen. Es ist wichtig für den Kundendienst.
- ▶ Keine Kabel oder anderen Bauteile abreißen, knicken oder beschädigen.
- ▶ Kein Reinigungswasser in die Ablaufrinne, die Lüftungsgitter und elektrischen Teile dringen lassen.
- ▶ Weiche Putztücher und einen Allzweckreiniger mit neutralem pH-Wert verwenden.
- ▶ Im Geräteinnenraum nur lebensmittelunbedenkliche Reiniger und Pflegemittel verwenden.

- ▶ **Gerät leeren.**
- ▶ **Netzstecker ziehen.**



- ▶ **Außen- und Innenflächen aus Kunststoff** mit lauwarmem Wasser und etwas Spülmittel von Hand reinigen.

- ▶ **Ablauföffnung** reinigen: Ablagerungen mit einem dünnen Hilfsmittel, z. B. einem Wattestäbchen entfernen.



- ▶ Die meisten **Ausstattungssteile** lassen sich zum Reinigen zerlegen: siehe im jeweiligen Kapitel.
- ▶ **Schubladen** mit lauwarmem Wasser und etwas Spülmittel von Hand reinigen.
- ▶ **Teleskopschienen** nur mit einem feuchten Tuch reinigen. Das Fett in den Laufbahnen dient zur Schmierung und darf nicht entfernt werden.

Nach dem Reinigen:

- ▶ Gerät und Ausstattungsteile trockenreiben.
- ▶ Gerät wieder anschließen und einschalten.
- ▶ Die Lebensmittel wieder einlegen.

6.3 Kundendienst

Prüfen Sie zunächst, ob Sie den Fehler selber beheben können. (siehe Störungen). Falls dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an den Kundendienst. Die Adresse entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Kundendienstverzeichnis.



WARNUNG

Verletzungsgefahr durch unfachmännische Reparatur!

- ▶ Reparaturen und Eingriffe am Gerät und der Netzanschlusleitung, die nicht ausdrücklich genannt sind (siehe Wartung), nur vom Kundendienst ausführen lassen.

- ▶ Gerätebezeichnung *Fig. 12 (1)*, Service-Nr. *Fig. 12 (2)* und FN-Nr. *Fig. 12 (3)* vom Typenschild ablesen. Das Typenschild befindet sich an der linken Geräteinnenseite.

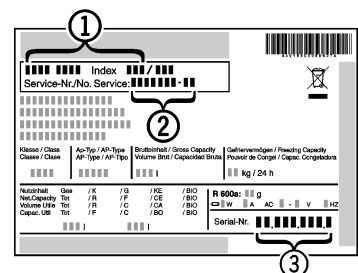


Fig. 12

- ▶ Den Kundendienst benachrichtigen und den Fehler, Gerätebezeichnung *Fig. 12 (1)*, Service-Nr. *Fig. 12 (2)* und FN-Nr. *Fig. 12 (3)* mitteilen.

Störungen

- ▷ Dies ermöglicht einen schnellen und zielgerichteten Service.
- ▶ Das Gerät geschlossen lassen, bis der Kundendienst eintrifft.
- ▷ Die Lebensmittel bleiben länger kühl.
- ▶ Netzstecker ziehen (dabei nicht am Anschlusskabel ziehen) oder Sicherung ausschalten.

6.4 Service & Support

Im Kapitel **Störungen** erhalten Sie wertvolle Hinweise bei kleineren Betriebsstörungen. So ersparen Sie sich die Anforderung eines Servicetechnikers und die daraus möglicherweise entstehenden Kosten.

Unsere Garantieinformationen finden Sie unter **www.vzug.com** -> Service -> Garantieinformationen. Bitte lesen Sie diese aufmerksam durch.

Registrieren Sie Ihr Gerät bitte umgehend:

- online via **www.vzug.com** -> Service -> Garantieerfassung oder
- mittels der beigelegten Registrierkarte, sofern vorhanden.

Sie profitieren so bei einem möglichen Störfall bereits während der Garantiezeit des Gerätes von bester Unterstützung. Für die Registrierung benötigen Sie die Fabrikationsnummer (FN) und die Gerätezeichnung. Sie finden diese Angaben auf dem Typenschild Ihres Gerätes.

Meine Geräteinformationen:

FN: _____ **Gerät:** _____

Halten Sie diese Geräteinformationen bitte immer bereit, wenn Sie mit V-ZUG Kontakt aufnehmen. Vielen Dank.

Ihr Reparaturauftrag

Innerhalb der Schweiz gelangen Sie über die kostenlose Servicenummer 0800 850 850 direkt an Ihr nächstes Service-Center. Bei Ihrer telefonischen Auftragserteilung vereinbaren wir mit Ihnen einen auf Wunsch umgehenden Besuchstermin vor Ort.

Kunden außerhalb der Schweiz finden unter **www.vzug.com** -> Service -> Service-Nummer Zugangs-/Kontaktaten Ihres lokal ansässigen Service-Centers.

Allgemeine und Technische Anfragen, Zubehör, Service-/und Garantieverlängerung

Gerne hilft Ihnen V-ZUG bei allgemeinen administrativen und technischen Anfragen, nimmt Ihre Bestellungen für Zubehör und Ersatzteile entgegen oder informiert Sie über die fortschrittlichen Serviceverträge. Sie erreichen uns unter **www.vzug.com**, info@vzug.com, über Ihr lokal ansässiges Service-Center und innerhalb der Schweiz (+41) 58 767 67 67.

7 Störungen

Ihr Gerät ist so konstruiert und hergestellt, dass Funktionssicherheit und lange Lebensdauer gegeben sind. Sollte dennoch während des Betriebes eine Störung auftreten, so prüfen Sie bitte, ob die Störung auf einen Bedienungsfehler zurückzuführen ist. In diesem Fall müssen Ihnen auch während der Garantiezeit die anfallenden Kosten berechnet werden. Folgende Störungen können Sie selbst beheben:

Das Gerät arbeitet nicht.

- Das Gerät ist nicht eingeschaltet.
- ▶ Gerät einschalten.
- Der Netzstecker steckt nicht richtig in der Steckdose.
- ▶ Netzstecker kontrollieren.
- Die Sicherung der Steckdose ist nicht in Ordnung.
- ▶ Sicherung kontrollieren.

Der Kompressor läuft lang.

- Der Kompressor schaltet bei geringem Kältebedarf auf eine niedrige Drehzahl. Obwohl sich dadurch die Laufzeit erhöht, wird Energie gespart.

- ▶ Das ist bei energiesparenden Modellen normal.
- Schnellkühlen ist eingeschaltet.
- ▶ Um die Lebensmittel schnell abzukühlen läuft der Kompressor länger. Dies ist normal.

Geräusche sind zu laut.

- Drehzahlgeregelte* Kompressoren können aufgrund der verschiedenen Drehzahlstufen unterschiedliche Laufgeräusche verursachen.
- ▶ Das Geräusch ist normal.

Ein Blubbern und Plätschern

- Dieses Geräusch kommt vom Kältemittel, das im Kältekreislauf fließt.
- ▶ Das Geräusch ist normal.

Ein leises Klicken

- Das Geräusch entsteht immer, wenn sich das Kühlaggregat (der Motor) automatisch ein- oder ausschaltet.
- ▶ Das Geräusch ist normal.

Ein Brummen. Es ist kurzfristig etwas lauter, wenn sich das Kühlaggregat (der Motor) einschaltet.

- Bei eingeschaltetem Schnellkühlen, frisch eingelegten Lebensmitteln oder nach lang geöffneter Tür erhöht sich automatisch die Kälteleistung.
- ▶ Das Geräusch ist normal.
- Die Umgebungstemperatur ist zu hoch.
- ▶ Problemlösung: (siehe 1.2)

Gerät ist an den Außenflächen warm*.

- Die Wärme des Kältekreislaufs wird zur Vermeidung von Kondenswasser genutzt.
- ▶ Dies ist normal.

Temperatur ist nicht ausreichend kalt.

- Die Gerätetür ist nicht richtig geschlossen.
- ▶ Gerätetür schließen.
- Die Be- und Entlüftung ist nicht ausreichend.
- ▶ Lüftungsgitter freimachen und reinigen.
- Die Umgebungstemperatur ist zu hoch.
- ▶ Problemlösung: (siehe 1.2) .
- Das Gerät wurde zu häufig oder zu lange geöffnet.
- ▶ Abwarten, ob sich die erforderliche Temperatur von allein wieder einstellt. Falls nicht, wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe Wartung).
- Das Gerät steht zu nahe an einer Wärmequelle (Herd, Heizung etc).
- ▶ Standort des Geräts oder der Wärmequelle verändern.

8 Außer Betrieb setzen

8.1 Gerät ausschalten

- ▶ Taste On/Off *Fig. 2 (1)* ca. 2 Sekunden drücken.
- ▷ Ein langer Piepton ertönt. Die Temperaturanzeige ist dunkel. Das Gerät ist ausgeschaltet.
- ▷ Wenn sich das Gerät nicht ausschalten lässt, ist die Kindersicherung aktiv (siehe 5.1) .

8.2 Außer Betrieb setzen

- ▶ Gerät leeren.
- ▶ Gerät ausschalten (siehe Außer Betrieb setzen).
- ▶ Netzstecker herausziehen.
- ▶ Gerät reinigen (siehe 6.2) .

- ▶ Tür offen lassen, damit keine schlechten Gerüche entstehen.



9 Gerät entsorgen

Das Gerät enthält noch wertvolle Materialien und ist einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die Entsorgung von ausgedienten Geräten muss fach- und sachgerecht nach den örtlich geltenden Vorschriften und Gesetzen erfolgen.



Das ausgediente Gerät beim Abtransport am Kältekreislauf nicht beschädigen, damit das enthaltene Kältemittel (Angaben auf dem Typenschild) und das Öl nicht unkontrolliert entweichen können.

- ▶ Gerät unbrauchbar machen.
- ▶ Netzstecker ziehen.
- ▶ Anschlusskabel durchtrennen.

Vue d'ensemble de l'appareil

Sommaire

1	Vue d'ensemble de l'appareil.....	12
1.1	Description de l'appareil et de son équipement.....	12
1.2	Domaine d'application de l'appareil.....	12
1.3	Conformité.....	13
1.4	Données relatives au produit.....	13
1.5	Économiser de l'énergie.....	13
2	Consignes de sécurité générales.....	13
3	Éléments de commande et d'affichage.....	15
3.1	Éléments de commande et de contrôle.....	15
3.2	Affichage de la température.....	15
4	Mise en service.....	15
4.1	Enclencher l'appareil.....	15
5	Commande.....	15
5.1	Verrouillage enfants.....	15
5.2	Alarme de porte.....	15
5.3	Réfrigérateur.....	15
5.4	Zone FreshControl.....	17
5.5	Compartiment congélateur.....	19
6	Entretien.....	19
6.1	Dégivrage.....	19
6.2	Nettoyage de l'appareil.....	20
6.3	S.A.V.....	20
6.4	Service et assistance.....	20
7	Dysfonctionnements.....	21
8	Mise hors service.....	21
8.1	Couper l'appareil.....	21
8.2	Mise hors service.....	21
9	Éliminer l'appareil.....	21

Nous vous remercions d'avoir choisi un de nos produits. Votre appareil répond aux exigences les plus élevées et est simple d'utilisation. Prenez néanmoins le temps de lire cette notice d'utilisation. Vous vous familiariserez ainsi avec votre appareil et serez en mesure de l'utiliser de façon optimale et sans incident.

Veillez respecter ces consignes de sécurité.

Modifications

Le texte, les photos et les données correspondent à l'état de la technique lors de la mise sous presse de cette notice. Sous réserve de modifications à des fins d'améliorations techniques.

Domaine de validité

La famille de produits (référence du modèle) correspond aux premiers chiffres sur la plaque signalétique. Cette notice concerne :

Modèle	Famille de produits	Système de mesure
Jumbo 60i	51078	Euro 60
Magnum 2 60i eco	51076	Euro 60

Les paragraphes concernant uniquement certains appareils sont indiqués par un astérisque (*).

Les instructions de manipulation sont indiqués par un ►, les résultats de manipulation par un ▷.

1 Vue d'ensemble de l'appareil

1.1 Description de l'appareil et de son équipement

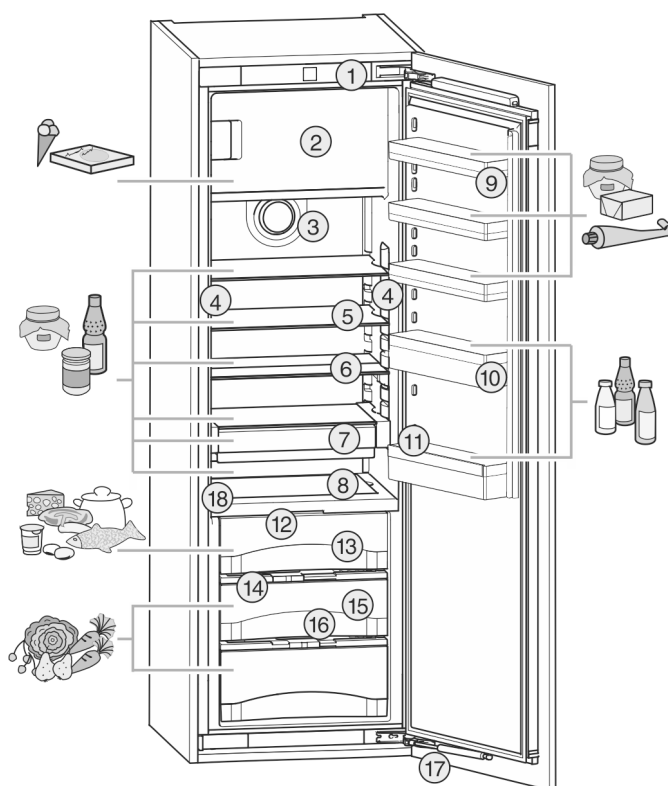


Fig. 1

- | | |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------|
| (1) Éléments de commande et de contrôle | (10) Porte-bouteilles |
| (2) Compartiment congélation* | (11) Système de maintien des bouteilles |
| (3) Ventilateur | (12) Éclairage LED de la zone FreshControl |
| (4) Colonne lumineuse, de chaque côté | (13) Compartiment FreshControl, zone sèche |
| (5) Surface de rangement | (14) Plaque de régulation de l'humidité |
| (6) Tablette, en deux parties | (15) Compartiment FreshControl, zone humide |
| (7) FlexBox | (16) Orifice d'écoulement |
| (8) Fond de verres | (17) Amortisseur de fermeture |
| (9) Balconnet conserves | (18) Plaquette signalétique |

Remarque

- Ranger les denrées comme indiqué sur la figure. L'appareil consommera ainsi peu d'énergie.
- A la livraison, les tablettes de rangement, les bacs et les balconnets sont disposés de sorte à assurer une efficacité énergétique maximale.

1.2 Domaine d'application de l'appareil

Utilisation conforme

L'appareil est adapté uniquement au refroidissement d'aliments dans un environnement domestique ou similaire. En font par ex. partie l'utilisation

- dans des cuisines domestiques, des chambres d'hôtes,

- par des clients dans des maisons de campagne, des hôtels, des motels et autres structures d'accueil,
- dans la restauration et les services similaires dans le commerce de gros.

Toutes les autres utilisations sont interdites.

Utilisations incorrectes prévisibles

Les applications suivantes sont formellement interdites :

- Stockage et refroidissement de médicaments, de plasma sanguin, de préparations de laboratoire ou autres matières ou produits similaires régis par la directive en matière de dispositifs médicaux 2007/47/CE
- Utilisation dans des zones à risque d'explosion

Une utilisation incorrecte de l'appareil peut causer la détérioration ou la pourriture de la marchandise stockée à l'intérieur.

Classes climatiques

L'appareil est conçu pour fonctionner à des températures ambiantes limitées selon la classe climatique. La classe climatique correspondant à votre appareil est indiquée sur la plaque signalétique.

Remarque

- Respecter les températures ambiantes indiquées pour garantir un parfait fonctionnement.

Classe climatique	pour des températures ambiantes de
SN	10 °C à 32 °C
N	16 °C à 32 °C
ST	16 °C à 38 °C
T	16 °C à 43 °C

1.3 Conformité

L'étanchéité du circuit réfrigérant est contrôlée. L'appareil, à l'état monté, est conforme aux règlements de sécurité et directives en vigueur 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/CE, 2011/65/EU et 2010/30/EU.

Le compartiment FreshControl répond aux exigences pour compartiment de stockage à froid, conformément à la norme DIN EN 62552.

1.4 Données relatives au produit

Les données de l'appareil sont jointes à l'appareil conformément à la disposition (UE) 2017/1369. La fiche de données complète est disponible sur le site Liebherr dans l'espace de téléchargement.

1.5 Économiser de l'énergie

- Toujours garantir une bonne aération et ventilation. Ne pas couvrir les ouvertures ou les grilles d'aération.

- Toujours laisser dégagées les fentes d'aération du ventilateur.
- Ne pas exposer l'appareil au rayons directs du soleil, à côté d'une cuisinière, d'un appareil de chauffage ou similaire.
- La consommation énergétique dépend des conditions d'installations, ex. de la température ambiante (voir 1.2) . Elle peut toutefois changer en cas d'écart de la température ambiante par rapport à la température normale de 25 °C.
- Ouvrir l'appareil le plus brièvement possible.
- Plus le réglage de la température est bas, plus la consommation d'énergie augmente.
- Rangez les aliments en les triant (voir Vue d'ensemble de l'appareil).
- Emballez et couvrez correctement tous les aliments pour les conserver. Vous éviterez ainsi la formation de givre.
- Sortir les aliments pendant le temps strictement nécessaire pour qu'ils ne se réchauffent pas.
- Laissez refroidir les plats chauds à température ambiante avant de les ranger.
- Décongeler les produits congelés dans le réfrigérateur.
- En présence d'une couche de givre épaisse : dégivrer l'appareil.

2 Consignes de sécurité générales

Dangers pour l'utilisateur :

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants ainsi que par des personnes souffrant d'un handicap physique ou mental, d'une déficience sensorielle, ou ne disposant pas de l'expérience ou du savoir nécessaires au fonctionnement de cet appareil, si elles sont encadrées ou si elles ont été informées sur l'utilisation sécuritaire de l'appareil et comprennent les risques qui en résultent. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien normal ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance. Les enfants entre 3 et 8 ans sont autorisés à charger et à décharger l'appareil. Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil s'ils ne sont pas sous surveillance constante.
- Toujours débrancher l'appareil du réseau en tenant la fiche. Ne pas tirer sur le câble.
- En cas d'erreur, débrancher la prise ou couper le fusible.
- Ne pas endommager le câble de raccord au réseau. Ne pas utiliser l'appareil avec un câble de raccord au réseau défectueux.
- Les réparations et interventions sur l'appareil et le remplacement du cordon d'alimentation doivent être effectués uniquement par le service après-vente ou des techniciens spécialisés ayant suivi une formation spéciale.
- Installer, raccorder et éliminer l'appareil uniquement selon les indications mentionnées dans les instructions.

Consignes de sécurité générales

- Uniquement exploiter l'appareil à l'état monté.
- Conservez précieusement ce mode d'emploi et remettez-le éventuellement au nouveau propriétaire de l'appareil.
- Les lampes à usage spécial (ampoules, LED, tubes luminescents) dans l'appareil servent à éclairer l'espace intérieur et ne sont pas adaptées à l'éclairage de la pièce.
- De la vapeur brûlante peut provoquer des blessures. Pour le dégivrage, ne pas avoir recours à des appareils chauffants ou au jet de vapeur chaud, des flammes nues ou des aérosols dégivrants.
- Ne pas enlever la glace avec des ustensiles tranchants.

Risque d'incendie :

- Le réfrigérant contenu R 600a est écologique, mais inflammable. Toute fuite de réfrigérant peut être source d'incendie.
 - N'endommagez pas les conduites du circuit frigorifique.
 - Ne manipulez aucune flamme vive ou source d'ignition à l'intérieur de l'appareil.
 - N'utilisez pas d'instruments électriques à l'intérieur de l'appareil (ex. : nettoyeur vapeur, radiateur, appareils à glace, etc.).
 - En cas de fuite de réfrigérant : Éloignez toute flamme vive ou source d'ignition à proximité de la fuite. Aérez convenablement la pièce. Informez-en le S.A.V.
- Ne pas entreposer de matières explosives ou de bombes aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables (butane, propane, pentane, etc.) dans l'appareil. Les bombes aérosols de ce type sont reconnaissables aux indications de contenu imprimées ou au symbole de la flamme. Une éventuelle fuite de gaz risque de mettre feu aux composants électriques.
- Entreposer les boissons alcoolisées ou tout autre récipient contenant de l'alcool uniquement fermés hermétiquement. L'alcool éventuellement échappé peut s'enflammer au contact de composants électriques.

Risque de chute et de basculement :

- Ne pas utiliser les socles, tiroirs, portes, etc. comme marchepied ou appui. Ceci s'applique avant tout aux enfants.

Danger d'intoxication alimentaire :

- Ne pas consommer d'aliments périmés.

Risque de gelures, d'engourdissement et de douleurs :


- Éviter le contact permanent de la peau avec les surfaces froides ou les produits réfrigérés/congelés. Prendre des mesures de protection, par ex. en portant des gants. Ne pas consommer immédiatement les glaces trop froides (surtout les sorbets et les glaçons).

Risque de blessures et de dommages matériels :




Risque d'écrasement :

- Ne pas mettre les mains dans la charnière lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte. Les doigts peuvent rester coincés.

Symboles sur l'appareil :

	Le symbole peut se trouver sur le compresseur. Il se réfère à l'huile dans le compresseur et signale le danger suivant : Peut être mortel en cas d'ingestion ou de pénétration dans les voies respiratoires. Cet avertissement est important lors du recyclage. Il n'y a aucun danger pendant le fonctionnement normal.
-----------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Respecter les indications spécifiques des autres sections :

	DANGER	indique une situation dangereuse imminente entraînant la mort ou des blessures corporelles graves si elle n'est pas évitée.
	AVERTISSEMENT	indique une situation dangereuse susceptible d'entraîner la mort ou des blessures corporelles graves si elle n'est pas évitée.
	ATTENTION	indique une situation dangereuse susceptible d'entraîner des blessures corporelles moyennes ou légères si elle n'est pas évitée.
	ATTENTION	indique une situation dangereuse susceptible d'entraîner des dommages matériels si elle n'est pas évitée.
	Remarque	indique les remarques et conseils utiles.

3 Éléments de commande et d'affichage

3.1 Éléments de commande et de contrôle

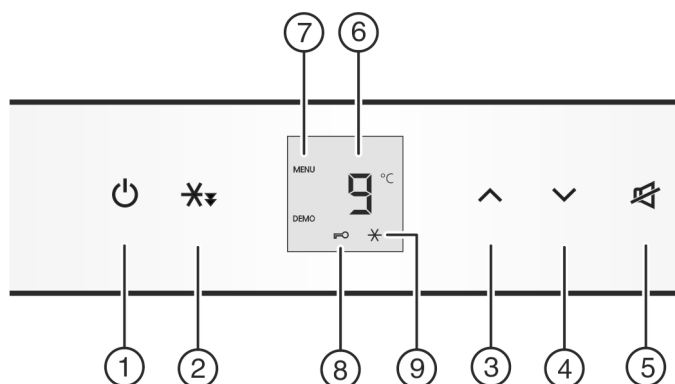


Fig. 2

- | | |
|-----------------------------------|------------------------------------|
| (1) Touche On/Off | (6) Affichage de la température |
| (2) Touche refroidissement rapide | (7) Symbole menu |
| (3) Touche de réglage Up | (8) Symbole sécurité enfants |
| (4) Touche de réglage Down | (9) Symbole refroidissement rapide |
| (5) Touche alarme | |

3.2 Affichage de la température

En mode de fonctionnement normal, les affichages suivants apparaissent :

- la température de réfrigération moyenne

Les affichages suivants signalent un dysfonctionnement. Causes possibles et remèdes : (voir Dysfonctionnements).

- F0 à F9

4 Mise en service

4.1 Enclencher l'appareil

Mettre en marche l'appareil 2 heures avant d'introduire des aliments pour la première fois.

- ▶ Ouvrir la porte.
- ▶ Appuyer sur la touche On/Off Fig. 2 (1).
- ▷ L'affichage de température indique la température actuelle.
- ▷ L'éclairage intérieur s'allume lorsque la porte est ouverte.
- ▷ Lorsque le display « affiche DEMO, » le mode de démonstration est activé. S'adresser au S.A.V.

5 Commande

5.1 Verrouillage enfants

Avec le verrouillage enfants vous pouvez assurer que vos enfants ne coupent pas l'appareil par inadvertance en jouant.



5.1.1 Réglage de la sécurité enfants

- ▶ Activer le mode de réglage : Appuyer sur la touche de refroidissement rapide Fig. 2 (2) pendant 5 s environ.
- ▷ L'affichage indique c.

Lorsque le message c l s'affiche :

- ▶ Pour activer la sécurité enfants, appuyer brièvement sur la touche de refroidissement rapide Fig. 2 (2).



- ▷ Le symbole Sécurité enfants Fig. 2 (8) est allumé. L'affichage c clignote.

Lorsque le message c 0 s'affiche :

- ▶ Pour désactiver la sécurité enfants, appuyer brièvement sur la touche de refroidissement rapide Fig. 2 (2).
- ▷ Le symbole Sécurité enfants Fig. 2 (8) s'éteint. L'affichage c clignote.
- ▶ Désactiver le mode de réglage : appuyer sur la touche On/Off Fig. 2 (1).

-ou-

- ▶ Attendre 5 min.

- ▷ L'affichage de température indique à nouveau la température.

5.2 Alarme de porte

Si la porte reste ouverte pendant plus de 60 secondes, l'avertisseur sonore retentit.



L'avertisseur sonore s'arrête automatiquement lorsque la porte est refermée.

5.2.1 Arrêter l'alarme de porte

L'avertisseur sonore peut être arrêté lorsque la porte est ouverte. Le signal restera éteint aussi longtemps que la porte est ouverte.

- ▶ Appuyer sur la touche Alarme Fig. 2 (5).
- ▷ L'alarme de porte s'arrête.

5.3 Réfrigérateur

Il est possible de régler différentes zones de température grâce à la circulation naturelle de l'air dans la partie réfrigération. La zone la plus froide est celle se trouvant juste au-dessus de la plaque de séparation du compartiment FreshControl. La zone la plus chaude est celle dans la partie supérieure avant et dans la porte.

5.3.1 Refroidir des aliments

- ▶ Dans la zone supérieure et dans la porte, ranger le beurre et les conserves. (voir Vue d'ensemble de l'appareil)
- ▶ Pour le conditionnement, utiliser des récipients réutilisables en plastique, métal, aluminium ou verre et du film transparent.
- ▶ Toujours conserver les liquides et les aliments qui prennent ou dégagent facilement les odeurs ou le goût dans des récipients fermés ou couverts.
- ▶ Utiliser la surface avant du fond du réfrigérateur uniquement pour entreposer temporairement des aliments réfrigérés (p. ex. pour les trier ou les ranger différemment). Ne pas y laisser les denrées réfrigérées car elles peuvent être poussées ou basculées vers l'arrière en fermant la porte.
- ▶ Ne pas entreposer les aliments trop près les uns des autres afin que l'air puisse circuler.

Commande

5.3.2 Stockage d'aliments dans le réfrigérateur et règles relatives à l'hygiène des aliments

La consommation croissante de plats cuisinés à l'avance et d'autres aliments facilement périssables, qui réagissent de manière sensible en cas d'interruption de la chaîne du froid, requièrent une maîtrise exacte de la température lors du transport et du stockage. Dans les foyers, l'utilisation correcte du réfrigérateur et le respect précis de règles d'hygiène strictes contribuent sensiblement à l'amélioration de la durée de conservation des aliments.

Respect de la température

- ▶ Entreposer les aliments les plus sensibles dans la zone la plus froide de l'appareil comme indiqué sur l'illustration.
- ▶ Attendre le refroidissement complet des aliments (ex. soupe) avant de les stocker dans l'appareil.
- ▶ Eviter d'ouvrir la porte trop fréquemment.
- ▶ Respecter les règles relatives à l'hygiène des aliments

Règles relatives à l'hygiène des aliments

- ▶ Sortir les aliments de leur emballage extérieur avant de les entreposer dans le réfrigérateur (exemple : emballage des packs de yaourts).
- ▶ Toujours emballer les aliments séparément pour éviter toute "contamination" entre les aliments.
- ▶ Ranger les aliments de sorte à ce que l'air puisse circuler librement entre ces derniers.
- ▶ Avoir recours aux instructions de service, surtout pour les questions d'entretien.
- ▶ Nettoyer régulièrement l'intérieur de l'appareil avec un détergent (les pièces métalliques avec un produit non-oxydant).

5.3.3 Régler la température

La température est fonction des facteurs suivants :

- la fréquence d'ouverture de la porte
- La température de la pièce dans laquelle se trouve l'appareil
- le type, la température et la quantité d'aliments

La température est réglable de 9 °C à 3 °C, la température recommandée : 5 °C.

La température moyenne réglée dans le compartiment de congélation est d'env. -18 °C.

Remarque

Si la température doit être plus froide que 3 °C :

- ▶ régler la température de refroidissement sur 3 °C.
- ▶ Régler la température du compartiment FreshControl sur une valeur comprise entre **b4** (froid minimum) et **b1** (froid maximum). (voir 5.4)

- ▶ Augmenter la température : appuyer sur la touche de réglage Up Fig. 2 (3).
- ▶ Diminuer la température : appuyer sur la touche de réglage Down Fig. 2 (4).
- ▷ Lors de la première pression sur la touche de réglage, la valeur réglée précédemment apparaît en clignotant sur l'affichage de la température.
- ▶ Modifier la température progressivement de 1 °C à chaque fois : appuyer brièvement sur la touche.
- ▶ Modifier la température en continu : maintenir la touche enfoncée.
- ▷ L'affichage de la température clignote pendant le réglage.
- ▷ La température réelle est affichée env. 5 sec. après la dernière pression de la touche. La température se règle lentement à sa nouvelle valeur.

5.3.4 Refroidissement rapide

Avec la fonction refroidissement rapide, vous passez à la puissance de refroidissement la plus élevée. Vous atteignez ainsi les températures de refroidissement les plus

basses. Utilisez la fonction refroidissement rapide pour refroidir rapidement de grandes quantités d'aliments.

La fonction refroidissement rapide a une consommation énergétique légèrement supérieure.

Refroidir avec la fonction refroidissement rapide

- ▶ Appuyer brièvement sur la touche refroidissement rapide Fig. 2 (2).
- ▷ Le symbole refroidissement rapide Fig. 2 (9) s'allume sur l'affichage.
- ▷ La température de refroidissement diminue au niveau le plus bas. La fonction refroidissement rapide est activée.
- ▷ La fonction refroidissement rapide s'éteint automatiquement après 12 heures. L'appareil fonctionne de nouveau en mode économie d'énergie.

Désactiver prématurément la fonction refroidissement rapide

- ▶ Appuyer brièvement sur la touche refroidissement rapide Fig. 2 (2).
- ▷ Le symbole refroidissement rapide Fig. 2 (9) s'éteint sur l'affichage.
- ▷ La fonction refroidissement rapide est désactivée.

5.3.5 Tablettes de rangement

Déplacer ou retirer les tablettes

Les tablettes de rangement sont sécurisées au moyen de stoppeurs pour empêcher de les retirer par inadvertance.

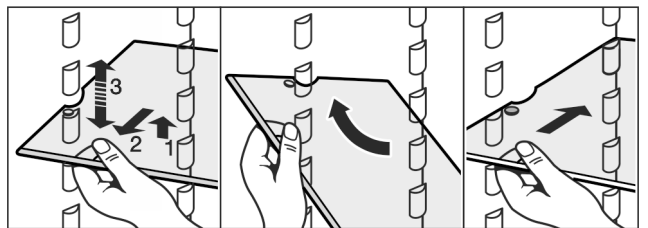
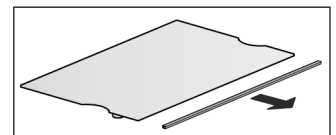


Fig. 3

- ▶ Soulever la tablette de rangement et la tirer légèrement en avant.
- ▶ Régler la hauteur de la tablette. Déplacer à cet effet les évidements le long des glissières de support.
- ▶ Pour la retirer complètement, placer la tablette de rangement en biais et la retirer par devant.
- ▶ Réinsérer la tablette de rangement à la hauteur désirée. Les stoppeurs doivent montrer vers le bas et être situés à l'arrière de la surface d'appui avant.

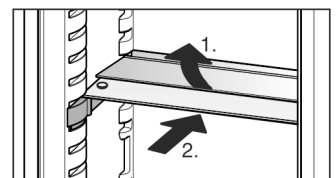
Démonter les tablettes de rangement

- ▶ Les tablettes de rangement peuvent être démontées pour le nettoyage.



5.3.6 Utiliser la tablette de rangement composée de deux parties

- ▶ Glisser la tablette de rangement composée de deux parties dessous comme sur la figure.



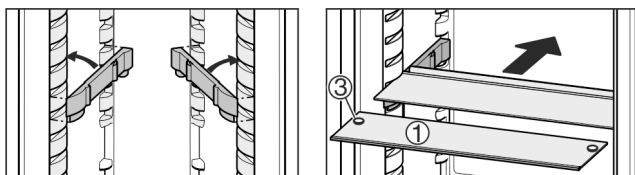


Fig. 4

- ▶ La tablette de verre (1) avec les stoppeurs de coulissement doit être posée vers l'avant de telle sorte que les stoppeurs (3) pointent vers le bas.
- ▶ Si l'appareil est équipé d'un compartiment de congélation, ne pas disposer les glissières de support et les tablettes devant le ventilateur.*

5.3.7 Fond de bouteille

Il est possible de sortir le fond de bouteilles dans le compartiment réfrigération pour le nettoyage :

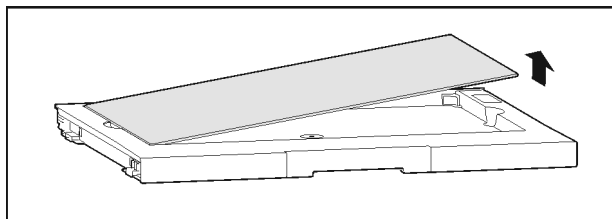


Fig. 5

5.3.8 FlexBox

La FlexBox offre de la place pour les aliments et les emballages de petite taille, les tubes et les verres.

Utilisation de la FlexBox

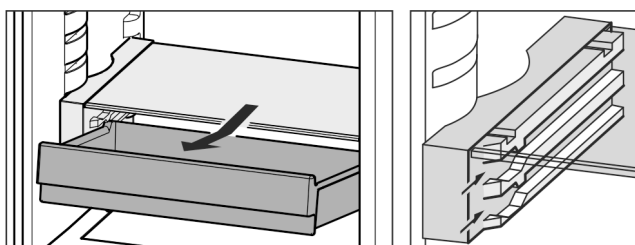
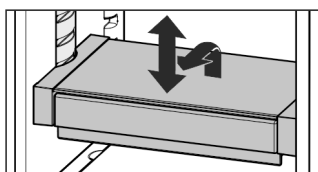


Fig. 6

- ▶ Le tiroir de la FlexBox peut être sorti et inséré à deux hauteurs différentes.
- ▶ La FlexBox peut être déplacée en hauteur dans son intégralité.
- ▶ L'incliner et la tirer en avant pour la sortir entièrement.



Désassembler la FlexBox

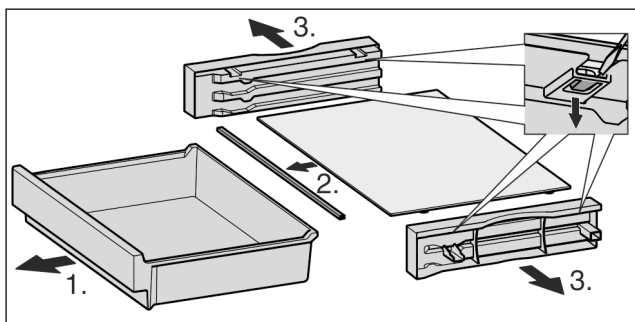


Fig. 7

- ▶ La FlexBox peut être désassemblée pour le nettoyage.

5.3.9 Balconnets de contre-porte

Déplacer les balconnets de contre-porte

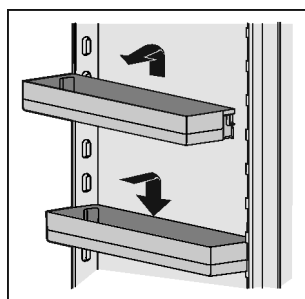


Fig. 8

5.3.10 Utilisation du système de maintien des bouteilles

Le système de maintien des bouteilles peut être utilisé pour éviter que les bouteilles ne se renversent. Pour utiliser une partie seulement des bouteilles, la moitié du système de maintien peut être enlevé.

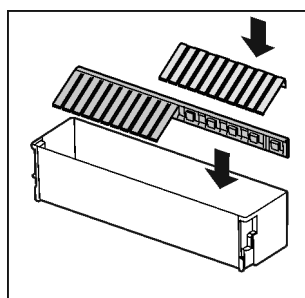


Fig. 9

Retirer le système de maintien des bouteilles et le mettre en place :

- ▶ Soulever verticalement le système de maintien des bouteilles ou l'emboîter par le bas.

Retirer le système de maintien des bouteilles et le mettre en place :

- ▶ Soulever verticalement la moitié droite et/ou gauche.
- ▶ Emboîter verticalement les moitiés du système de maintien des bouteilles, par le bas, à l'endroit voulu.

5.4 Zone FreshControl

La zone FreshControl permet, à qualité égale, une durée de stockage une à trois fois plus longue pour certains aliments frais par rapport au refroidissement traditionnel.

Pour les aliments avec indication de la date de péremption, c'est toujours la date apposée sur l'emballage qui est applicable.

5.4.1 Zone sèche

La zone sèche permet de conserver des aliments secs ou sous emballage (par exemple, produits laitiers, viande, poisson, charcuterie). Un climat de conservation relativement sec se règle.

5.4.2 Zone humide

L'hygrométrie dans la zone humide dépend de la teneur hydrique des produits stockés et de la fréquence d'ouverture. Vous pouvez la régler vous-même.

La zone humide permet, avec le réglage de l'hygrométrie, de conserver de la salade non emballée, des légumes, des fruits à haute teneur hydrique. Lorsque le tiroir est bien rempli, une température ambiante se règle avec une hygrométrie de 90 % maximum.

Commande

5.4.3 Régler l'humidité dans la zone humide

- ▶ faible humidité de l'air : Pousser le régulateur à gauche.
- ▶ humidité élevée de l'air : Pousser le régulateur à droite.



5.4.4 Conservation des aliments

Remarque

- ▶ Les légumes craignant le froid comme les cornichons, les aubergines, les tomates, les courgettes ainsi que tous les fruits tropicaux craignant le froid ne doivent pas être rangés dans le compartiment BioFresh.
- ▶ Afin que les aliments ne périssent pas en raison de germes transmis : conserver les aliments animaux et végétaux non emballés séparément dans les tiroirs. Ceci vaut également pour les différentes sortes de viandes. Si pour des raisons de manque de place, il faut entreposer les aliments ensemble :
 - ▶ les emballer.

5.4.5 Durées de conservation

Valeurs indicatives pour la durée de stockage en cas de faible humidité de l'air pour 0 °C			
Beurre	jusqu'à	90	jours
Fromage à pâte dure	jusqu'à	110	jours
Lait	jusqu'à	12	jours
Charcuterie	jusqu'à	9	jours
Volaille	jusqu'à	6	jours
Viande de porc	jusqu'à	7	jours
Bœuf	jusqu'à	7	jours
Gibier	jusqu'à	7	jours

Remarque

- ▶ Veuillez noter que les aliments riches en protéines périssent plus rapidement. c-à-d. que les coquillages et les crustacés se gâtent plus rapidement que le poisson, et le poisson se gâte plus rapidement que la viande.

Valeurs indicatives pour la durée de stockage en cas de faible humidité de l'air pour 0 °C			
Légumes, salade			
Artichauts	jusqu'à	14	jours
Céleri	jusqu'à	28	jours
Chou-fleur	jusqu'à	21	jours
Brocolis	jusqu'à	13	jours
Endive	jusqu'à	27	jours
Mâche	jusqu'à	19	jours
Petits pois	jusqu'à	14	jours
Chou frisé	jusqu'à	14	jours
Carottes	jusqu'à	80	jours
Ail	jusqu'à	160	jours
Chou-rave	jusqu'à	55	jours
Laitue	jusqu'à	13	jours

Valeurs indicatives pour la durée de stockage en cas de faible humidité de l'air pour 0 °C

Aromates	jusqu'à	13	jours
Poireau	jusqu'à	29	jours
Champignons	jusqu'à	7	jours
Radis	jusqu'à	10	jours
Choux de Bruxelles	jusqu'à	20	jours
Asperges	jusqu'à	18	jours
Épinards	jusqu'à	13	jours
Chou frisé	jusqu'à	20	jours

Fruits

Abricots	jusqu'à	13	jours
Pommes	jusqu'à	80	jours
Poires	jusqu'à	55	jours
Mûres	jusqu'à	3	jours
Dattes	jusqu'à	180	jours
Fraises	jusqu'à	7	jours
Figues	jusqu'à	7	jours
Myrtilles	jusqu'à	9	jours
Framboises	jusqu'à	3	jours
Groseilles	jusqu'à	7	jours
Cerises douces	jusqu'à	14	jours
Kiwis	jusqu'à	80	jours
Pêches	jusqu'à	13	jours
Prunes	jusqu'à	20	jours
Airelles	jusqu'à	60	jours
Rhubarbe	jusqu'à	13	jours
Groseilles à maquereau	jusqu'à	13	jours
Raisin	jusqu'à	29	jours

5.4.6 Régler la température dans la zone FreshControl

Valeurs recommandées pour le réglage du réfrigérateur : 5 °C. La température du compartiment FreshControl se règle automatiquement et se situe ensuite entre 0 °C et 3 °C.

La température peut être réglée légèrement plus froide ou plus chaude. La température est réglable du niveau **b1** (température la plus basse) au niveau **b9** (température la plus haute). La valeur **b5** est pré-réglée. Aux niveaux **b1** à **b4**, la température peut descendre au-dessous de 0 °C et les aliments peuvent donc congeler.

- ▶ Activer le mode de réglage : Appuyer sur la touche refroidissement rapide Fig. 2 (2) pendant 5 secondes environ.
- ▷ Le symbole menu Fig. 2 (7) s'allume. **c** apparaît sur l'affichage de la température.
- ▶ Appuyer sur la touche de réglage Up Fig. 2 (3) jusqu'à ce que **b** clignote sur l'affichage.
- ▶ Confirmer : Appuyer brièvement sur la touche refroidissement rapide Fig. 2 (2).
- ▶ Régler une température plus élevée : Appuyer sur la touche de réglage Up Fig. 2 (3).
- ▶ Régler une température plus basse : Appuyer sur la touche de réglage Down Fig. 2 (4).

- Confirmer : Appuyer sur la touche refroidissement rapide Fig. 2 (2).
- ▷ La température atteint lentement la nouvelle valeur.

66

- Désactiver le mode de réglage : Appuyer sur la touche On/Off Fig. 2 (1).

-ou-

- Attendre 5 min.

- ▷ L'affichage de température indique à nouveau la température.

5.4.7 Tiroirs avec amortisseurs

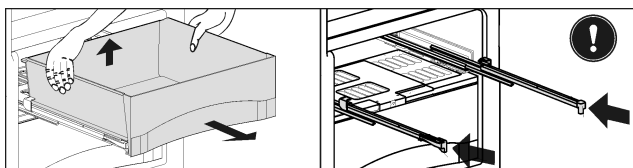


Fig. 10

- Sortir le tiroir, soulever à l'arrière et enlever vers l'avant.
- Repousser les rails à l'intérieur !

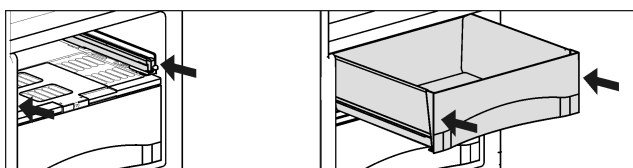


Fig. 11

- Repousser les rails.
- Placer le tiroir sur les rails et pousser jusqu'à entendre l'encliquetage.

5.4.8 Plaque de régulation de l'humidité

- Sortir la plaque de régulation de l'humidité. Tirer la plaque vers l'avant avec précaution lorsque les tiroirs sont enlevés et enlever vers le bas.

5.5 Compartiment congélateur*

Vous pouvez congeler des produits surgelés pendant plusieurs mois, préparer des glaçons et congeler des aliments frais dans le compartiment congélateur à une température égale ou inférieure à -18 °C.

La température ambiante dans le compartiment, mesurée avec un thermomètre ou un autre appareil de mesure peut osciller.

5.5.1 Congeler des aliments*

Il est possible de congeler au maximum 2 kg d'aliments frais en 24 h.



ATTENTION

Risque de blessure dû aux débris de verre !

Les bouteilles et les canettes, surtout celles qui contiennent des boissons gazeuses, risquent d'exploser si elles sont congelées.

- Ne pas congeler de bouteilles ni de canettes !

- 4 h avant la congélation, mettre la température sur 5 °C ou plus froid.
- Activer la congélation rapide en chargeant les aliments.

Pour que les aliments congèlent rapidement jusqu'au cœur, ne pas dépasser les quantités suivantes par paquet :

- Fruits, légumes jusqu'à 1 kg
- Viande jusqu'à 2,5 kg

- Emballer les aliments par portions dans des sachets de congélation, des récipients réutilisables en plastique, métal ou aluminium.

5.5.2 Durées de conservation*

Références pour la durée de conservation des différents aliments dans le congélateur :

Glace	2 à 6 mois
Charcuterie, jambon	2 à 6 mois
Pain, pâtisserie	2 à 6 mois
Gibier, porc	6 à 10 mois
Poisson gras	2 à 6 mois
Poisson maigre	6 à 12 mois
Fromage	2 à 6 mois
Volaille, bœuf	6 à 12 mois
Légumes, fruits	6 à 12 mois

Les durées de conservation mentionnées sont données à titre indicatif.

5.5.3 Dégivrer les aliments*

- Dans le compartiment réfrigérateur
- Au micro-ondes
- Dans le four/le four à chaleur tournante
- A température ambiante
- Uniquement retirer la quantité d'aliments requise. Traiter les aliments décongelés le plus rapidement possible.
- Ne recongeler des aliments décongelés que dans des cas exceptionnels.

6 Entretien

6.1 Dégivrage

6.1.1 Dégivrer le compartiment réfrigérateur

Le compartiment réfrigérateur se dégivre automatiquement. L'eau de dégivrage s'évapore. Les gouttes d'eau sur la paroi arrière sont dues au fonctionnement et donc tout à fait normales.

- Nettoyer l'orifice d'écoulement régulièrement pour permettre à l'eau de dégivrage de s'écouler (voir 6.2) .

6.1.2 Dégivrer le compartiment congélateur*

Dans le compartiment congélateur une couche de givre resp. de glace se forme après une exploitation prolongée. Ceci est tout à fait normal. La couche de givre resp. de glace se forme plus rapidement si la porte est ouverte fréquemment ou si les aliments y déposés sont chauds. Une couche de glace plus épaisse augmente toutefois la consommation d'énergie. Nous recommandons de dégivrer régulièrement l'appareil.



AVERTISSEMENT

Risque d'endommagement et de blessure

- Ne pas utiliser d'appareils mécaniques ou autres moyens pour accélérer le dégivrage que ceux recommandés par le fabricant .
- N'utilisez pas d'appareils électriques de chauffage ni de nettoyeurs vapeurs, de flammes nues ou de sprays de dégivrage.
- Ne pas retirer le givre avec des objets pointus.
- Ne pas endommager la tuyauterie du circuit réfrigérant.

Entretien

- ▶ Couper l'appareil.
- ▷ L'affichage de la température s'éteint.
- ▷ Lorsque l'affichage de la température ne s'éteint pas, la sécurité enfants (voir 5.1) est active.
- ▶ Débrancher la prise.
- ▶ Emballer les denrées congelées dans du papier journal ou des couvertures et les entreposer dans un endroit frais.
- ▶ Laisser la porte du compartiment et de l'appareil ouverte pendant le dégivrage.
- ▶ Retirer les morceaux de glace détachés.
- ▶ Veiller à ce que l'eau de dégivrage ne coule pas dans l'encadrement de meuble.
- ▶ S'il y a lieu, essuyer plusieurs fois l'eau de dégivrage restante avec une éponge ou un torchon.
- ▶ Nettoyer le compartiment (voir 6.2)

6.2 Nettoyage de l'appareil



AVERTISSEMENT

Risque de blessures et d'endommagement émanant de la vapeur très chaude !
La vapeur chaude peut provoquer des brûlures et endommager les surfaces.

- ▶ Ne pas utiliser d'appareils de nettoyage à la vapeur !

ATTENTION

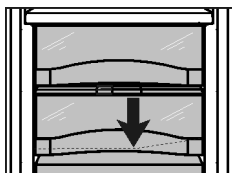
Un nettoyage incorrect endommage l'appareil !

- ▶ Ne jamais utiliser de produits de nettoyage concentrés.
- ▶ Ne pas utiliser d'éponges à récurer ou abrasives ni de laine d'acier.
- ▶ Ne pas utiliser de produit nettoyant agressif, abrasif, granuleux ou contenant du chlore ou de l'acide.
- ▶ Ne pas utiliser de solvants chimiques.
- ▶ Ne pas détériorer ou enlever la plaquette signalétique située sur la paroi intérieure de l'appareil. Ceci est important pour le S.A.V.
- ▶ Ne pas arracher, plier ou endommager de câbles ou d'autres composants.
- ▶ Ne pas faire pénétrer d'eau dans le canal d'évacuation, la grille d'aération et les composants électriques lors du nettoyage.
- ▶ Utiliser des chiffons doux et un détergent courant d'une valeur pH neutre.
- ▶ Pour l'intérieur de l'appareil, utiliser uniquement des détergents et des produits d'entretien non nocifs pour les aliments.

- ▶ **Vider l'appareil.**
- ▶ **Débrancher la prise.**



- ▶ Nettoyez à la main les **surfaces intérieures et extérieures en matière synthétique** avec de l'eau tiède et un peu de détergent.
- ▶ Nettoyer l'**orifice d'écoulement** : à l'aide d'un fin ustensile, par ex. un coton-tige, supprimer les dépôts.



- ▶ La plupart des **éléments d'équipement** peuvent être démontés pour le nettoyage : voir dans le chapitre correspondant.
- ▶ Laver à la main les **bacs** à l'eau tiède additionnée d'une petite quantité de produit à vaisselle.
- ▶ **Glissières télescopiques** : nettoyer uniquement avec un chiffon humide. La graisse dans les rails sert à la lubrification et ne doit pas être enlevée.

Après le nettoyage :

- ▶ Frotter l'appareil et les éléments d'équipement pour les sécher.
- ▶ Rebrancher l'appareil et l'enclencher de nouveau.
- ▶ Y replacer de nouveau les aliments.

6.3 S.A.V.

Vérifier d'abord si vous pouvez résoudre vous-même la panne (voir Dysfonctionnements). Si ce n'est pas le cas, adressez-vous au S.A.V. Vous trouverez l'adresse du S.A.V. dans le répertoire S.A.V. fourni avec votre appareil.



AVERTISSEMENT

Risque de blessures dû à une réparation incorrecte !

- ▶ Ne faire effectuer les réparations et interventions sur l'appareil et la ligne de réseau qui ne sont pas explicitement nommés (voir Entretien) que par le S.A.V.

- ▶ Consulter la désignation de l'appareil Fig. 12 (1), le N° de service Fig. 12 (2) et le N° de fabrication Fig. 12 (3) sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve à l'intérieur de l'appareil, sur le côté gauche.

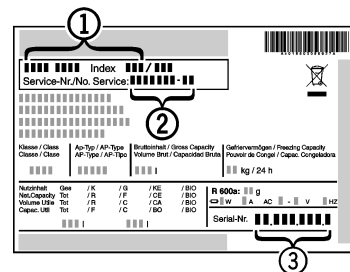


Fig. 12

- ▶ Informer le service après-vente et lui communiquer l'erreur, la désignation de l'appareil Fig. 12 (1), le N° de service Fig. 12 (2) et le N° de fabrication Fig. 12 (3).
- ▷ Ces informations vous permettront d'obtenir un service ciblé et rapide.
- ▶ Laisser l'appareil fermé jusqu'à l'arrivée du S.A.V.
- ▷ Les aliments resteront plus longtemps frais.
- ▶ Débrancher la fiche du secteur (ne pas tirer sur le câble de l'appareil) ou couper le fusible.

6.4 Service et assistance

Le chapitre **dysfonctionnements** donne de précieuses suggestions en cas de défaillances mineures. Vous évitez ainsi la sortie d'un technicien d'entretien ainsi que les éventuels frais qui en découlent.

Les informations sur la garantie figurent à l'adresse www.vzug.com -> Service -> Informations sur la garantie. Veuillez les consulter attentivement.

Enregistrez immédiatement votre appareil :

- en ligne via www.vzug.com -> Service -> Saisie des données de garantie ou
- à l'aide du coupon d'enregistrement joint, le cas échéant.

En cas de défaillance, vous bénéficiez d'une assistance optimale pendant toute la durée de validité de la garantie de l'appareil. Pour l'enregistrement, vous avez besoin du numéro de fabrication et du schéma de l'appareil. Ces données se trouvent sur la plaque signalétique de l'appareil.

Les informations sur mon appareil :

N° de fabrication : _____ **Appareil** : _____

Tenez toujours ces informations à portée de main lorsque vous prenez contact avec V-ZUG. Merci.

Votre demande de réparation

Sur le territoire helvétique, vous entrez directement en contact avec le centre d'assistance le plus proche en appelant le numéro d'assistance gratuit 0800 850 850. Lors de votre commande téléphonique, nous convenons immédiatement d'un rendez-vous sur place à votre convenance.

Les clients hors de Suisse trouveront les coordonnées de leur centre d'assistance local sous www.vzug.com -> Assistance -> Numéro de l'assistance.

Questions générales et techniques, accessoires, extension d'assistance/de garantie

V-ZUG vous assiste dans le cadre des questions administratives et techniques, réceptionne vos commandes d'accessoires et de pièce de rechange ou vous informe sur les contrats d'entretien. Contactez-nous sur le site www.v-zug.com, info@vzug.com, par l'intermédiaire de votre centre d'assistance local et, en Suisse, au numéro de téléphone (+41) 58 767 67 67.

7 Dysfonctionnements

Votre appareil est construit et produit de façon à assurer sa sécurité de fonctionnement et une longue durée de vie. Si une panne devait cependant se produire en cours de fonctionnement, veuillez vérifier si elle est due à une erreur de manipulation. Dans ce cas, les coûts en résultant vous seront facturés même pendant la période de garantie. Vous pouvez résoudre vous-même les pannes suivantes :

L'appareil ne fonctionne pas.

- L'appareil n'est pas enclenché.
- ▶ Enclencher l'appareil.
- La fiche secteur n'est pas correctement enfoncée dans la prise.
- ▶ Contrôler la fiche secteur.
- Le fusible de la prise n'est pas correct.
- ▶ Vérifier le fusible.

Le compresseur fonctionne lentement.

- Le compresseur tourne à vitesse réduite si l'on a besoin de moins de froid. Même s'il fonctionne plus longtemps, il économise de l'énergie.
- ▶ Ceci est normal pour les modèles avec économie d'énergie.
- La fonction de refroidissement rapide est activée.
- ▶ Le compresseur fonctionne plus longtemps pour refroidir rapidement les aliments. Ceci est normal.

Les bruits sont trop forts.

- Les compresseurs à vitesse variable* peuvent occasionner des bruits de fonctionnement divers en raison des différents niveaux de vitesse.
- ▶ Ce bruit est normal.

Un gargouillement et un clapotis.

- Ce bruit provient du fluide réfrigérant qui circule dans le circuit frigorifique.
- ▶ Ce bruit est normal.

Un léger clic.

- Le bruit se produit toujours lorsque le groupe frigorifique (le moteur) se met en marche ou s'arrête automatiquement.
- ▶ Ce bruit est normal.

Un bourdonnement. Le bruit est brièvement plus fort lorsque le groupe frigorifique (le moteur) se met en marche.

- Si la fonction de refroidissement rapide est activée, la puissance de refroidissement augmente automatiquement lorsque des aliments viennent d'être rangés ou si la porte est restée ouverte trop longtemps.
- ▶ Le bruit est normal.
- La température ambiante est trop élevée.
- ▶ Solution : (voir 1.2)

Les parois extérieures de l'appareil sont chaudes*.

- La chaleur du circuit frigorifique est utilisée pour éviter la condensation d'eau.
- ▶ Ceci est normal.

La température n'est pas assez froide.

- La porte de l'appareil n'est pas fermée correctement.

- ▶ Fermer la porte de l'appareil.
- L'aération et la ventilation sont insuffisantes.
- ▶ Dégager la grille d'aération et la nettoyer.
- La température ambiante est trop élevée.
- ▶ Solution : (voir 1.2) .
- l'appareil a été ouvert trop souvent ou trop longtemps.
- ▶ Attendre que la température nécessaire se rétablisse d'elle-même. Sinon, adressez-vous au S.A.V. (voir Entretien)
- L'appareil est placé trop près d'une source de chaleur (cuisinière, radiateur, etc.).
- ▶ Changer l'emplacement de l'appareil ou de la source de chaleur.

8 Mise hors service

8.1 Couper l'appareil

- ▶ Appuyer sur la touche On/Off Fig. 2 (1) pendant env. 2 secondes.
- ▷ Un long bip sonore retentit. L'affichage de température est foncé. L'appareil est coupé.
- ▷ S'il est impossible de couper l'appareil, cela signifie que la sécurité enfant est active (voir 5.1) .

8.2 Mise hors service

- ▶ Vider l'appareil.
- ▶ Couper l'appareil (voir Mise hors service).
- ▶ Sortir la fiche.
- ▶ Nettoyer l'appareil (voir 6.2) .



- ▶ Laisser la porte ouverte afin d'éviter toute formation de mauvaises odeurs.

9 Eliminer l'appareil

L'appareil contient encore des matériaux précieux et est à amener à un lieu de recyclage spécial. L'élimination d'anciens appareils est à réaliser correctement en respectant les prescriptions et lois en vigueur.



Veiller à ne pas endommager le circuit frigorifique de l'appareil pour empêcher au réfrigérant y contenu (indications sur la plaque signalétique) et à l'huile de s'échapper accidentellement.

- ▶ Rendre l'appareil inopérant.
- ▶ Débrancher l'appareil.
- ▶ Sectionner le câble de raccord.

Indice

1	Panoramica dell'apparecchio.....	22
1.1	Panoramica degli apparecchi e delle dotazioni.....	22
1.2	Campo d'impiego dell'apparecchio.....	22
1.3	Conformità.....	23
1.4	Dati prodotto.....	23
1.5	Risparmio energetico.....	23
2	Avvertenze generali di sicurezza.....	23
3	Elementi di comando e di visualizzazione.....	24
3.1	Elementi di comando e di controllo.....	24
3.2	Display della temperatura.....	24
4	Avviamento.....	25
4.1	Accendere l'apparecchio.....	25
5	Uso.....	25
5.1	Sicurezza bambini.....	25
5.2	Allarme porta.....	25
5.3	Vano frigorifero.....	25
5.4	Area FreshControl.....	27
5.5	Vano congelatore.....	28
6	Manutenzione.....	29
6.1	Sbrinamento.....	29
6.2	Pulizia dell'apparecchio.....	29
6.3	Servizio di assistenza.....	29
6.4	Assistenza tecnica.....	30
7	Guasti.....	30
8	Messa fuori servizio.....	30
8.1	Spegnimento dell'apparecchio.....	30
8.2	Messa fuori servizio.....	30
9	Smaltimento dell'apparecchio.....	31

Grazie per aver scelto uno dei nostri prodotti. Il vostro apparecchio soddisfa le esigenze più elevate e il suo uso è molto semplice. È tuttavia necessario che vi prendiate il tempo per leggere queste istruzioni per l'uso, che vi permetteranno di comprendere meglio l'apparecchio e di utilizzarlo in modo ottimale e senza problemi.

Vi preghiamo di attenervi alle avvertenze di sicurezza.

Modifiche

Testo, immagine e dati corrispondono al livello tecnico dell'apparecchio al momento della stampa delle presenti istruzioni per l'uso, con riserva di modifiche destinate all'ulteriore miglioramento.

Campo di validità

La famiglia di prodotti (numero del modello) corrisponde alle prime cifre sulla targhetta dei dati. Istruzioni per l'uso di:

Modello	Famiglia di prodotti	Sistema di misurazione
Jumbo 60i	51078	Euro 60
Magnum 2 60i eco	51076	Euro 60

I paragrafi che si riferiscono solamente a determinati apparecchi, sono contraddistinti con un asterisco (*).

Le istruzioni per eseguire le operazioni sono contraddistinte da un ►, i risultati delle operazioni con un ▷.

1 Panoramica dell'apparecchio

1.1 Panoramica degli apparecchi e delle dotazioni

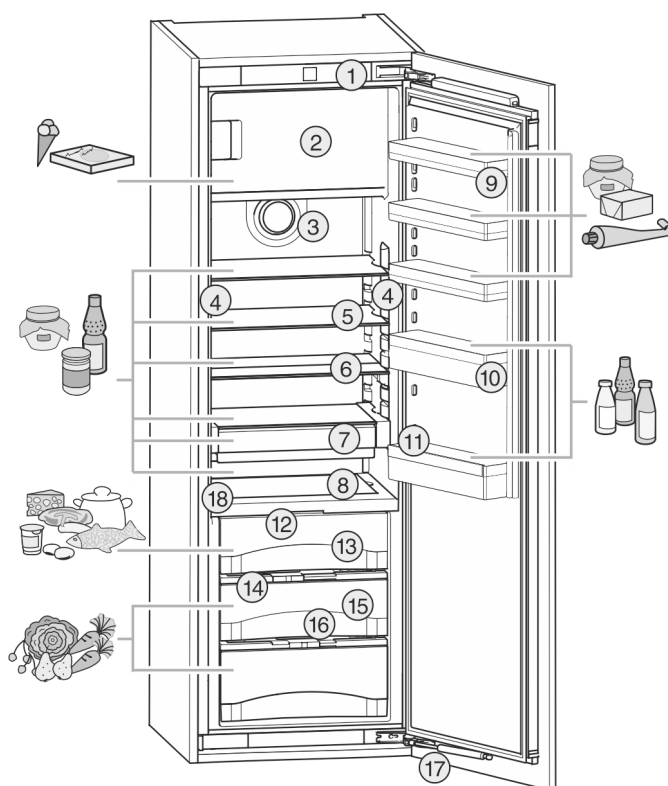


Fig. 1

- | | |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------|
| (1) Elementi di comando e di controllo | (10) Portabottiglie |
| (2) Vano congelatore* | (11) Fermabottiglie |
| (3) Ventilatore | (12) Area FreshControl illuminazione a LED |
| (4) Colonna luminosa LED, su entrambi i lati | (13) Vano FreshControl, Zona asciutta |
| (5) Ripiani | (14) Piastra di regolazione umidità |
| (6) Ripiano, divisibile | (15) Vano FreshControl, Zona umida |
| (7) FlexBox | (16) Foro di scarico |
| (8) Fondo di vetro | (17) Ammortizzatore di chiusura |
| (9) Portavassetti | (18) Targhetta identificativa |

Nota

- Conservare gli alimenti come indicato nella figura. In questo modo l'apparecchio lavora risparmiando energia.
- Allo stato della consegna ripiani, cassetti o cestelli sono disposti in modo da garantire un'efficienza energetica ottimale.

1.2 Campo d'impiego dell'apparecchio

Uso conforme

Il dispositivo è adatto esclusivamente al raffreddamento di generi alimentari in ambito domestico o simile. Questo vale ad es. per l'utilizzo

- in angoli cucina, pensioni con prima colazione,
- da parte di ospiti di agriturismi, hotel, motel e altri alloggi,

- nel catering e in servizi simili nella grande distribuzione.

Tutte le altre modalità d'impiego non sono consentite.

Prevedibile uso non conforme

I seguenti tipi d'impiego sono vietati:

- conservazione e refrigerazione di medicinali, plasma sanguigno, preparazioni di laboratorio o sostanze e prodotti simili in base alla Direttiva sui Dispositivi Medici 2007/47/CE
- impiego in zone a rischio di esplosione

Un uso improprio dell'apparecchio può provocare danni ai prodotti conservati o il loro deterioramento.

Classi climatiche

L'apparecchio è progettato, a seconda della classe climatica, per l'esercizio a determinate temperature ambiente. La classe climatica dell'apparecchio è indicata sulla targhetta identificativa.

Nota

- Per garantire un funzionamento perfetto, rispettare le temperature ambiente indicate.

Classe climatica	per temperature ambiente da
SN	10 °C fino a 32 °C
N	16 °C fino a 32 °C
ST	16 °C fino a 38 °C
T	16 °C fino a 43 °C

1.3 Conformità

Il circuito del refrigerante è stato sottoposto a prova di tenuta. Installato l'apparecchio è conforme alle vigenti norme di sicurezza e alle direttive 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2009/125/CE, 2011/65/UE e 2010/30/UE.

Il vano FreshControl soddisfa i requisiti di un vano frigorifero come previsto dalla norma EN ISO 62552.

1.4 Dati prodotto

Come previsto dal regolamento (UE) 2017/1369 i dati prodotto solo presenti sull'apparecchio. La scheda dati completa del prodotto è disponibile sul sito web Liebherr nell'area Download.

1.5 Risparmio energetico

- Assicurare sempre una buona ventilazione. Non coprire le griglie o i fori di ventilazione.
- Tenere sempre libere le fessure per l'aria del ventilatore.
- Non installare l'apparecchio in luogo esposto alle radiazioni solari dirette, accanto a una cucina, calorifero e simili fonti di calore.
- Il consumo di energia dipende dalle condizioni di installazione, ad es. dalla temperatura ambientale (vedere 1.2). In caso di variazioni della temperatura ambientale da quella normale di 25 °C, il consumo di energia può variare.
- Aprire la porta per lo stretto tempo necessario.

- Più è bassa la temperatura impostata, maggiore è il consumo di energia.
- Ordinare gli alimenti classificandoli (vedere Panoramica dell'apparecchio).
- Impacchettare correttamente tutti gli alimenti e conservarli coperti. Si evita in questo modo il formarsi della brina.
- Estrarre gli alimenti solo per il tempo necessario, per evitare che si riscaldino troppo.
- Introduzione di cibi caldi: solo dopo il raffreddamento fino alla temperatura ambiente.
- Scongelare i cibi surgelati nel vano frigorifero.
- Se nell'apparecchio si forma uno spesso strato di brina: sbrinare l'apparecchio.

2 Avvertenze generali di sicurezza

Pericoli per l'utente:

- Il presente apparecchio può essere utilizzato da bambini e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza a condizione che siano sorvegliati e istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e ai pericoli connessi. I bambini non possono giocare con l'apparecchio. I bambini senza sorveglianza non possono eseguire la pulizia e la manutenzione che spetta all'utente. I bambini di età compresa fra i 3 e gli 8 anni possono caricare e scaricare l'apparecchio. I bambini di età inferiore ai 3 anni, se non costantemente sorvegliati, non devono avvicinarsi all'apparecchio.
- Se l'apparecchio è staccato dalla rete, afferrare sempre la spina. Non tirare per il cavo.
- In caso di guasto staccare la spina o disinnescare il fusibile.
- Non danneggiare il cavo di allacciamento alla rete. Non mettere in funzione l'apparecchio con il cavo di allacciamento alla rete.
- Far eseguire le riparazioni, gli interventi sull'apparecchio e la sostituzione del cavo di alimentazione solo dal servizio di assistenza o da altro personale tecnico appositamente qualificato.
- Montare, collegare e smaltire l'apparecchio solo secondo le indicazioni riportate nelle istruzioni per l'uso.
- Mettere in funzione l'apparecchio solo in mobili stabili.
- Vi preghiamo di conservare accuratamente le istruzioni per l'uso e di trasmetterle eventualmente a futuri proprietari
- Le lampade per usi speciali (lampadine, LED, tubi fluorescenti) nell'apparecchio servono per illuminare il suo interno e non sono idonee per l'illuminazione del locale.

Pericolo di incendio:

Elementi di comando e di visualizzazione

- Il refrigerante contenuto R 600a è ecologico, ma infiammabile. In caso di fuoriuscita, il refrigerante può prendere fuoco.
 - Non danneggiare le condutture del circuito di raffreddamento.
 - Evitare fuochi o scintille all'interno dell'apparecchio.
 - Non utilizzare dispositivi elettrici all'interno dell'apparecchio (ad es. apparecchi per la pulizia a vapore, riscaldatori, gelatiere etc.).
 - Se fuoriesce del refrigerante: Rimuovere fiamme libere o sorgenti di accensione nei pressi del punto di fuoriuscita. Ventilare adeguatamente il locale. Rivolgersi al servizio clienti.
- Non conservare sostanze esplosive o spray con propellenti combustibili come p. es. butano, propano, pentano ecc. nell'apparecchio. Tali spray sono riconoscibili dai dati riportati sull'etichetta stampata o da un simbolo di fiamma. L'eventuale fuoriuscita di gas può incendiare i componenti elettrici.
- Conservare le bevande alcoliche o altri fusti contenenti alcool solo se chiusi ermeticamente. L'eventuale fuoriuscita di alcool può incendiare i componenti elettrici.

Pericolo di caduta e ribaltamento:

- Non usare zoccolo, cassetti, ante ecc. come pedane o come punto di appoggio. Questo vale in particolare per i bambini.

Pericolo di avvelenamento alimentare:

- Non consumare gli alimenti conservati troppo a lungo.

Pericolo di congelamento, insensibilità e dolori:

- Evitare il contatto prolungato della pelle con le superfici fredde o con il prodotto refrigerato o congelato oppure adottare misure di protezione, p. es. utilizzare guanti di protezione. Non consumare il gelato, in particolare i ghiaccioli o i cubetti di ghiaccio immediatamente, quando sono troppo freddi.

Pericolo di lesioni e di danni:

- il vapore caldo può provocare lesioni. Per lo sbrinamento non utilizzare apparecchi elettrici di pulizia con calore o a vapore, fiamme libere o spray per lo sbrinamento.
- Non rimuovere il ghiaccio con oggetti appuntiti.

Pericolo di schiacciamento:

- durante l'apertura e la chiusura della porta non afferrare la cerniera. Le dita possono rimanere incastrate.

Simboli sull'apparecchio:

	il simbolo può trovarsi sul compressore. Si riferisce all'olio presente nel compressore e avverte del seguente pericolo: Può essere letale in caso di ingestione e di penetrazione nelle vie respiratorie. Questa avvertenza ha valore solo per il riciclaggio. Nel funzionamento normale non sussiste alcun pericolo.
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Rispettare le avvertenze specifiche riportate negli altri capitoli:

	PERICOLO	Segnala una situazione di pericolo immediato che in caso di mancato rispetto comporta come conseguenza la morte o gravi lesioni personali.
	AVVERTENZA	Segnala una situazione di pericolo che in caso di mancato rispetto potrebbe comportare come conseguenza la morte o gravi lesioni personali.
	ATTENZIONE	Segnala una situazione di pericolo che in caso di mancato rispetto potrebbe comportare come conseguenza lesioni personali di lieve o media gravità.
	ATTENZIONE	Segnala una situazione di pericolo che in caso di mancato rispetto potrebbe comportare come conseguenza danni materiali.
	Nota	Segnala indicazioni e consigli utili.

3 Elementi di comando e di visualizzazione

3.1 Elementi di comando e di controllo

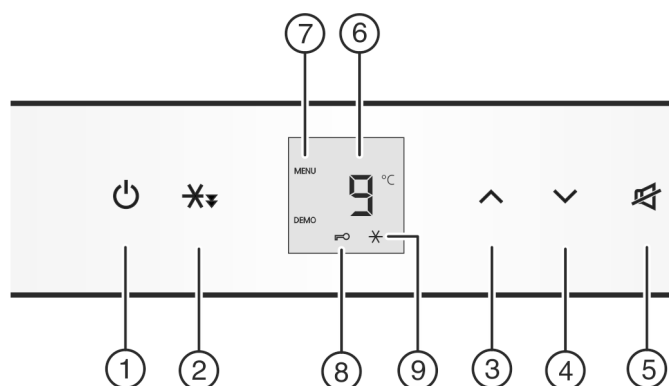


Fig. 2

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| (1) Tasto On/Off | (6) Display della temperatura |
| (2) Tasto Raffreddamento rapido | (7) Simbolo Menu |
| (3) Tasto di regolazione Up | (8) Simbolo Sicurezza bambini |
| (4) Tasto di regolazione Down | (9) Simbolo Raffreddamento rapido |
| (5) Tasto Allarme | |

3.2 Display della temperatura

In funzionamento normale indica:

- la temperatura impostata del frigorifero

Le seguenti indicazioni segnalano un guasto. Cause possibili e misure per eliminare il guasto: (vedere Guasti).

- **F0** fino a **F9**

4 Avviamento

4.1 Accendere l'apparecchio

Accendere l'apparecchio ca. 2 ore prima del primo inserimento dei prodotti.

- ▶ Aprire la porta.
- ▶ Premere il tasto On/Off Fig. 2 (1).
- ▷ Il display visualizza la temperatura corrente.
- ▷ L'illuminazione interna è accesa quando la porta è aperta.
- ▷ Se nel display è visualizzato "DEMO", è attivata la modalità DEMO. Rivolgersi al servizio di assistenza.

5 Uso

5.1 Sicurezza bambini

La sicurezza bambini assicura che i bambini giocando non spengano inavvertitamente l'apparecchio.



5.1.1 Regolazione della sicurezza bambini

- ▶ Attivazione del modo regolazione: Premere il tasto SuperCool Fig. 2 (2) per ca. 5 sec.
- ▷ Nel display viene visualizzato **c**.
- Nel display viene visualizzato **c!**:
- ▶ Per inserire la sicurezza bambini premere brevemente il tasto SuperCool Fig. 2 (2).



- ▷ Il simbolo Sicurezza bambini Fig. 2 (8) si illumina. Nel display lampeggia **c**.
- Se nel display viene visualizzato **c!**:
- ▶ Per disinserire la sicurezza bambini premere brevemente il tasto SuperCool Fig. 2 (2).
- ▷ Il simbolo Sicurezza bambini Fig. 2 (8) si spegne. Nel display lampeggia **c**.
- ▶ Disattivazione del modo regolazione: premere il tasto On/Off Fig. 2 (1).

-o-

- ▶ Attendere 5 min.
- ▷ Nel display della temperatura viene visualizzata nuovamente la temperatura.

5.2 Allarme porta

Se la porta rimane aperta per più di 60 secondi, viene emesso un allarme acustico.



L'allarme acustico si spegne automaticamente quando la porta viene chiusa.

5.2.1 Disattivazione dell'allarme porta

Con la porta aperta l'allarme acustico può essere disattivato. L'allarme acustico è disattivato finché la porta è aperta.

- ▶ Premere il tasto Allarme Fig. 2 (5).
- ▷ L'allarme porta si spegne.

5.3 Vano frigorifero

La circolazione naturale dell'aria nel vano frigorifero consente di creare zone a temperature differenti. La zona più fredda è situata immediatamente sopra il separatore verso il vano FreshControl contro la parete posteriore. La zona superiore anteriore e la porta sono le zone più calde.

5.3.1 Refrigerazione degli alimenti

- ▶ Nella zona superiore e nella porta conservare divisi burro e conserve (vedere Panoramica dell'apparecchio)
- ▶ Per confezionare gli alimenti utilizzare contenitori di plastica, metallo, alluminio o vetro riutilizzabili e le pellicole.
- ▶ Gli alimenti che assorbono o cedono facilmente odori o sapori, come pure i liquidi devono essere conservati sempre in contenitori chiusi o coperti.
- ▶ utilizzare la superficie anteriore del fondo del vano frigorifero solo per appoggiare brevemente gli alimenti, p. es. nel riorganizzare o riordinare gli alimenti. Non lasciare però il prodotto in verticale, perché può essere spinto verso il retro o rovesciato nel chiudere la porta.
- ▶ Non stipare troppo gli alimenti, per consentire all'aria di circolare correttamente.

5.3.2 Regolazione della temperatura

La temperatura dipende dai seguenti fattori:

- la frequenza di apertura dello sportello
- la temperatura ambiente del luogo di installazione
- il tipo, la temperatura e la quantità degli alimenti

La temperatura può essere regolata fra 9 °C e 3 °C, si raccomanda il valore di 5 °C.

Nel vano congelatore si instaura quindi una temperatura media di circa -18 °C.

Nota

Se la temperatura deve essere inferiore a 3 °C:

- ▶ Regolare la temperatura di raffreddamento a 3 °C.
- ▶ Regolare la temperatura FreshControl su un valore compreso fra **b4** (leggermente inferiore) e **b1** (la temperatura più fredda) (vedere 5.4)

- ▶ Regolazione della temperatura su valori più caldi: Premere il tasto di regolazione Up Fig. 2 (3).
- ▶ Regolazione della temperatura su valori più freddi: Premere il tasto di regolazione Down Fig. 2 (4).
- ▷ Quando si preme per la prima volta, nel display della temperatura viene visualizzato il valore attuale.
- ▶ Modificare la temperatura di 1 °C: premere brevemente il tasto.
- ▶ Modifica continua della temperatura: Tenere premuto il tasto.
- ▷ Durante la regolazione il valore viene visualizzato lampeggiante.
- ▷ Circa 5 secondi dopo aver premuto l'ultimo tasto, viene visualizzata la temperatura effettiva. La temperatura si regola lentamente sul nuovo valore.

5.3.3 Raffreddamento rapido

La funzione Raffreddamento rapido attiva la massima potenza di raffreddamento. Consente di raggiungere temperature di raffreddamento più basse. Utilizzare la funzione Raffreddamento rapido, per raffreddare rapidamente grandi quantità di alimenti.



La funzione Raffreddamento rapido comporta un consumo di energia più elevato.

Raffreddamento con Raffreddamento rapido

- ▶ premere brevemente il tasto Raffreddamento rapido Fig. 2 (2).

Uso

- ▷ Il simbolo Raffreddamento rapido Fig. 2 (9) si illumina nel display.
- ▷ La temperatura di raffreddamento si abbassa al valore più basso. È attivata la funzione Raffreddamento rapido.
- ▷ La funzione Raffreddamento rapido si disattiva automaticamente dopo 12 ore. L'apparecchio continua a funzionare nella modalità normale a risparmio energetico.

Disattivazione anticipata di Raffreddamento rapido

- ▶ premere brevemente il tasto Raffreddamento rapido Fig. 2 (2).
- ▷ Il simbolo Raffreddamento rapido Fig. 2 (9) si spegne nel display.
- ▷ È disattivata la funzione Raffreddamento rapido.

5.3.4 Ripiani

Spostamento o estrazione dei ripiani

I ripiani sono bloccati da fermi in modo da non poter essere estratti involontariamente.

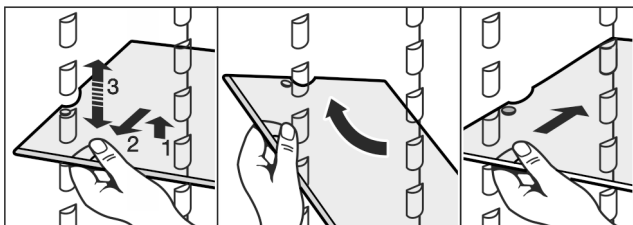
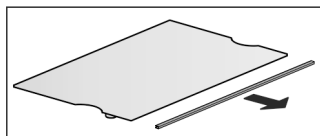


Fig. 3

- ▶ Sollevare il ripiano e tirarlo un po' in avanti.
- ▶ Regolare il ripiano in altezza spostando i fori lungo i supporti.
- ▶ Per estrarre completamente il ripiano, inclinarlo e tirarlo in avanti.
- ▶ Inserire di nuovo il ripiano all'altezza desiderata. I fermi devono essere rivolti verso il basso e devono appoggiare dietro la superficie di appoggio anteriore.

Smontaggio dei ripiani

- ▶ I ripiani possono essere smontati per la pulizia.



5.3.5 Utilizzo del ripiano divisibile

- ▶ Far rientrare il ripiano divisibile come illustrato nella figura.

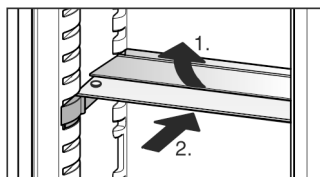


Fig. 4

- ▶ Il ripiano di vetro (1) con gli arresti di estrazione deve appoggiare anteriormente, così che gli arresti (3) siano rivolti verso il basso.
- ▶ In apparecchi con scomparto congelatore non applicare davanti al ventilatore guide e ripiani divisibili.*

5.3.6 Fondo per bottiglie

È possibile estrarre il fondo per bottiglie nel vano frigorifero per pulirlo:

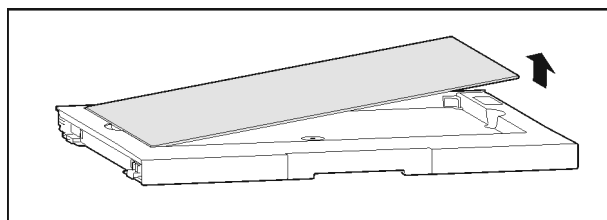


Fig. 5

5.3.7 FlexBox

Il FlexBox offre spazio per alimenti e confezioni di piccole dimensioni, tubetti e bicchieri.

Impiego di FlexBox

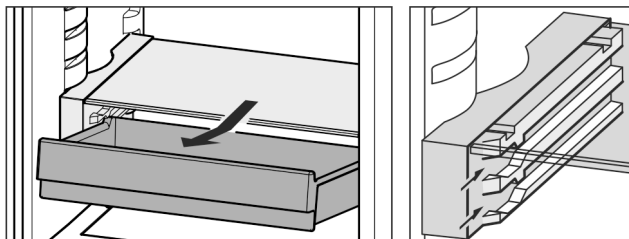
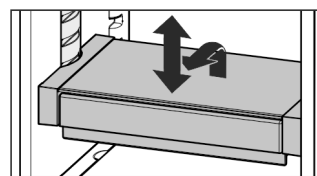


Fig. 6

- ▶ Il cassetto del FlexBox può essere estratto e inserito a due altezze diverse.
- ▶ Il FlexBox inoltre può essere spostato in altezza per intero.
- ▶ Per l'estrazione completa inclinare e tirare in avanti.



Smontaggio FlexBox

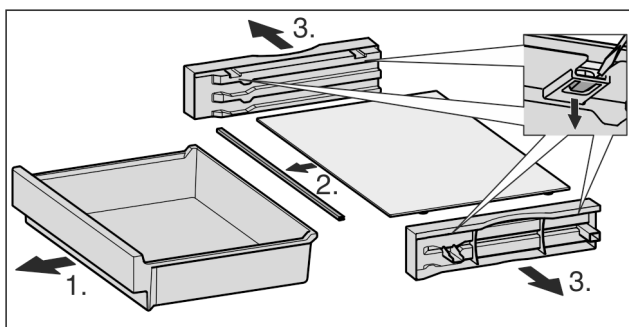


Fig. 7

- ▶ Il FlexBox può essere smontato per la pulizia.

5.3.8 Balconcini

Spostamento dei balconcini

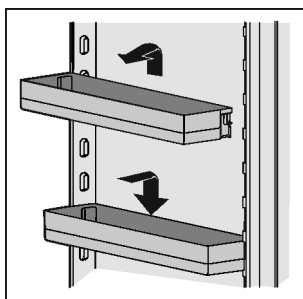


Fig. 8

5.3.9 Utilizzo di fermabottiglie

Per evitare che le bottiglie si ribaltino, è possibile utilizzare un fermabottiglie. Per utilizzare solo una parte della superficie per tenere le bottiglie, è possibile rimuovere una metà dei fermi.

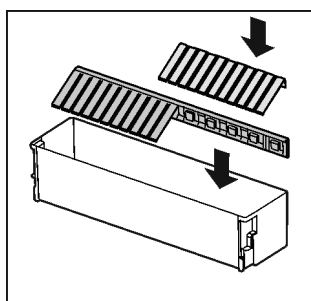


Fig. 9

Rimozione e impiego di fermabottiglie:

- ▶ sollevare verso l'alto o innestare in basso in posizione perpendicolare i fermabottiglie.

Rimozione e impiego di fermi:

- ▶ sollevare in posizione perpendicolare verso l'alto la metà sinistra e/o destra.
- ▶ Innestare in posizione perpendicolare verso il basso le metà dei fermi in qualsiasi punto.

5.4 Area FreshControl

L'area FreshControl per alcuni alimenti freschi consente un tempo di conservazione addirittura triplo in condizioni di qualità costanti rispetto ai sistemi di raffreddamento tradizionali.

Per gli alimenti con l'indicazione della durata minima di conservazione vale sempre la data indicata sulla confezione.

5.4.1 Zona asciutta


La Zona asciutta è indicata per la conservazione di alimenti secchi o confezionati (ad es. latticini, carne, pesce, salumi). Si crea un clima di conservazione relativamente asciutto.


5.4.2 Zone umida

L'umidità dell'aria presente nella Zona umida dipende dal tenore di umidità degli alimenti inseriti da raffreddare e dalla frequenza di apertura. È possibile regolare autonomamente l'umidità.

La zona umida si adatta durante la regolazione creando umidità per la conservazione di insalata, verdura, frutta priva di confezione ma con un elevato grado di umidità. Con cassetti ben pieni si crea un clima fresco di rugiada con un'umidità dell'aria max. 90 %.

5.4.3 Regolazione dell'umidità in Zona umida

- ▶  Scarsa umidità dell'aria: spostare il regolatore a sinistra.

- ▶  Elevata umidità dell'aria: spostare il regolatore a destra.



5.4.4 Conservazione degli alimenti

Nota

- ▶ Il vano FreshControl non è destinato a verdure sensibili al freddo come cetrioli, melanzane, pomodori, zucchine e tutti i frutti tropicali sensibili al freddo.

- ▶ Per evitare che gli alimenti si deteriorino a causa della trasmissione di germi: conservare in cassetti separati alimenti di origine vegetale e animale non confezionati. Questo vale anche per diversi tipi di carne.

Se, a causa della mancanza di spazio, gli alimenti devono essere conservati assieme:

- ▶ confezionare gli alimenti.

5.4.5 Tempi di conservazione

Tempi di conservazione indicativi in presenza di una ridotta umidità dell'aria a 0 °C			
Burro	fino a	90	giorni
Formaggio duro	fino a	110	giorni
Latte	fino a	12	giorni
Salumi, affettato	fino a	9	giorni
Pollame	fino a	6	giorni
Carne di maiale	fino a	7	giorni
Carne di manzo	fino a	7	giorni
Selvaggina	fino a	7	giorni

Nota

- ▶ Considerare che gli alimenti ricchi di proteine si deteriorano più velocemente. Vale a dire. Molluschi e crostacei si deteriorano più velocemente del pesce, il pesce più velocemente della carne.

Tempi di conservazione indicativi in presenza di una elevata umidità dell'aria a 0 °C			
Verdura, insalata			
Carciofi	fino a	14	giorni
Sedano	fino a	28	giorni
Cavolfiore	fino a	21	giorni
Broccoli	fino a	13	giorni
Cicoria	fino a	27	giorni
Insalata di campo	fino a	19	giorni
Piselli	fino a	14	giorni
Cavolo riccio	fino a	14	giorni
Carote	fino a	80	giorni
Aglio	fino a	160	giorni
Cavolo rapa	fino a	55	giorni
Lattuga cappuccina	fino a	13	giorni
Erbe aromatiche	fino a	13	giorni
Porro	fino a	29	giorni
Funghi	fino a	7	giorni
Ravanelli	fino a	10	giorni
Cavoletti di Bruxelles	fino a	20	giorni
Asparagi	fino a	18	giorni
Spinaci	fino a	13	giorni
Cavolo verza	fino a	20	giorni
Frutta			
Albicocche	fino a	13	giorni
Mele	fino a	80	giorni
Pere	fino a	55	giorni
More	fino a	3	giorni
Datteri	fino a	180	giorni
Fragole	fino a	7	giorni
Fichi	fino a	7	giorni

Tempi di conservazione indicativi in presenza di una elevata umidità dell'aria a 0 °C			
Mirtilli	fino a	9	giorni
Lamponi	fino a	3	giorni
Ribes	fino a	7	giorni
Ciliegie, dolci	fino a	14	giorni
Kiwi	fino a	80	giorni
Pesche	fino a	13	giorni
Prugne	fino a	20	giorni
Mirtilli rossi	fino a	60	giorni
Rabarbaro	fino a	13	giorni
Uva spina	fino a	13	giorni
Uva	fino a	29	giorni

5.4.6 Impostazione della temperatura nell'area FreshControl

Regolazione del freddo raccomandata: 5 °C. La temperatura FreshControl viene regolata automaticamente ed è compresa nell'intervallo fra 0 °C e 3 °C.

La temperatura può essere impostata su valori leggermente inferiori o superiori. La temperatura può essere impostata fra **b1** (temperatura più fredda) fino a **b9** (temperatura più calda). Il valore preimpostato è **b5**. Con i valori **b1** fino a **b4** la temperatura può scendere al di sotto di 0 °C, per consentire il congelamento degli alimenti.

- ▶ Attivazione del modo regolazione: Premere il tasto Raffreddamento rapido Fig. 2 (2) per ca. 5 sec.
- ▷ Il simbolo Menu Fig. 2 (7) lampeggia. Nel display della temperatura viene visualizzato **c**.
- ▶ Premere il tasto di regolazione Up Fig. 2 (3) fino a quando nel display non lampeggia **b**.
- ▶ Confermare: premere brevemente il tasto Raffreddamento rapido Fig. 2 (2).
- ▶ Regolazione della temperatura su valori più caldi: premere il tasto di regolazione Up Fig. 2 (3).
- ▶ Regolazione della temperatura su valori più freddi: premere il tasto di regolazione Down Fig. 2 (4).
- ▶ Confermare: premere il tasto Raffreddamento rapido Fig. 2 (2).
- ▷ La temperatura si regola lentamente sul nuovo valore.

b6

- ▶ Disattivazione del modo regolazione: premere il tasto On/Off Fig. 2 (1).

-o-

- ▶ Attendere 5 min.
- ▷ Nel display della temperatura viene visualizzata nuovamente la temperatura.

5.4.7 Casseti con ammortizzatore

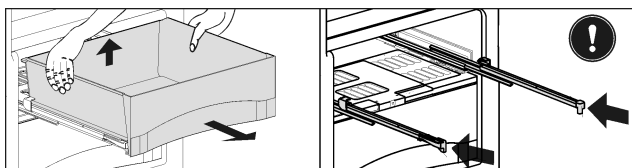


Fig. 10

- ▶ Estrarre il cassetto, sollevarlo dietro e rimuoverlo tirando in avanti.
- ▶ Inserire nuovamente le guide!

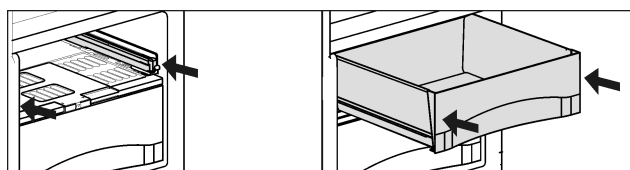


Fig. 11

- ▶ Inserire le guide.
- ▶ Appoggiare il cassetto e spingere fino ad avvertire l'innesto del cassetto dietro.

5.4.8 Piastra di regolazione umidità

- ▶ Rimozione della piastra di regolazione dell'umidità: con i cassettei estratti tirare in avanti la piastra facendo attenzione e toglierla abbassandola.

5.5 Vano congelatore*

Il vano congelatore consente di conservare ad una temperatura di -18 °C e a temperature inferiori prodotti surgelati e congelati per parecchi mesi, fabbricare cubetti di ghiaccio e congelare gli alimenti freschi.

La temperatura dell'aria nello scomparto, misurata con un termometro o con altri strumenti di misura, può oscillare.

5.5.1 Congelamento degli alimenti*

In 24 ore è possibile congelare al massimo 2 kg di alimenti freschi.



ATTENZIONE

Pericolo di lesioni a causa di pezzi di vetro! Bottiglie e barattoli con bevande possono esplodere durante il congelamento. Questo vale in particolare per bevande contenenti anidride carbonica.

- ▶ Non congelare bottiglie e lattine contenenti bevande!
- ▶ 4 h prima del congelamento regolare la temperatura a 5 °C o ad un valore più freddo.
- ▶ Quando si inseriscono alimenti attivare SuperFrost.

Per congelare rapidamente gli alimenti anche nel loro interno, non superare le seguenti quantità per porzione:

- frutta, verdura fino ad 1 kg
- carne fino a 2,5 kg
- ▶ Confezionare gli alimenti divisi in porzioni in sacchetti freezer, contenitori di plastica, metallo o alluminio riutilizzabili.

5.5.2 Tempi di conservazione*

Tempi di conservazione indicativi degli alimenti nel vano congelatore:	
Gelato	da 2 a 6 mesi
Salumi, prosciutti	da 2 a 6 mesi
Pane, dolci	da 2 a 6 mesi
Selvaggina, maiale	da 6 a 10 mesi
Pesce, grasso	da 2 a 6 mesi
Pesce, magro	da 6 a 12 mesi
Formaggi	da 2 a 6 mesi
Pollame, manzo	da 6 a 12 mesi
Verdura, frutta	da 6 a 12 mesi

I tempi di conservazione indicati sono valori indicativi.

5.5.3 Scongelo degli alimenti*

- nel vano frigorifero
- nel forno a microonde
- nel forno elettrico/ventilato
- a temperatura ambiente
- ▶ Togliere solo gli alimenti necessari. Preparare nel più breve tempo possibile gli alimenti scongelati.
- ▶ Ricongelare gli alimenti scongelati solo in casi eccezionali.

6 Manutenzione

6.1 Sbrinamento

6.1.1 Sbrinamento del vano frigorifero

Lo sbrinamento del vano frigorifero avviene automaticamente. L'acqua di sbrinamento evapora. Le gocce d'acqua sulla parete posteriore sono dovute a motivi funzionali e sono assolutamente normali.

- ▶ Pulire regolarmente il foro di scarico, in modo che l'acqua di sbrinamento possa defluire (vedere 6.2) .

6.1.2 Sbrinamento del vano congelatore*

Dopo un esercizio prolungato nel vano congelatore si forma uno strato di brina o di ghiaccio. Il fenomeno è assolutamente normale. Lo strato di brina o ghiaccio si forma più velocemente aprendo frequentemente la porta o introducendo vivande calde. Uno spesso strato di ghiaccio aumenta tuttavia il consumo d'energia. Per questo motivo consigliamo di sbrinare regolarmente l'apparecchio.



AVVERTENZA

Pericolo di lesioni e di danni

- ▶ Non utilizzare alcun ausilio meccanico o altri mezzi, che non siano stati raccomandati dal produttore, per accelerare lo sbrinamento.
- ▶ Per lo sbrinamento non utilizzare apparecchi elettrici di riscaldamento o pulizia a vapore, fiamme libere o spray sbrinatori.
- ▶ Non rimuovere il ghiaccio con oggetti appuntiti.
- ▶ Non danneggiare i condotti del circuito refrigerante.
- ▶ Spegnimento dell'apparecchio.
- ▷ Il display della temperatura è spento.
- ▷ Se il display della temperatura non si spegne, la sicurezza bambini (vedere 5.1) è attiva.
- ▶ Sfilare la spina di rete.
- ▶ Avvolgere il cibo congelato in carta da giornale o coperte e conservarlo in un luogo fresco.
- ▶ Lasciare aperta la porta del vano e dell'apparecchio durante lo sbrinamento.
- ▶ Togliere i pezzi di ghiaccio che si staccano.
- ▶ Prestare attenzione che l'acqua di sbrinamento non penetri nel mobile da incasso.
- ▶ Raccogliere eventualmente più volte l'acqua di sbrinamento con una spugna o un panno.
- ▶ Pulire il vano (vedere 6.2) .

6.2 Pulizia dell'apparecchio



AVVERTENZA

Pericolo di danni e di lesioni a causa del vapore caldo! Il vapore caldo può provocare ustioni e danneggiare le superfici.

- ▶ Non utilizzare pulitrici a vapore!

ATTENZIONE

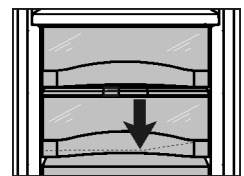
Una pulizia sbagliata danneggia l'apparecchio!

- ▶ Non utilizzare i detersivi concentrati.
- ▶ Non utilizzare spugne abrasive o paglietta.
- ▶ Non utilizzare prodotti corrosivi, abrasivi, contenenti sabbia, cloruri o prodotti acidi.
- ▶ Non utilizzare solventi chimici.
- ▶ Non danneggiare o asportare la targhetta identificativa all'interno dell'apparecchio. È importante per il servizio di assistenza.
- ▶ Non strappare, piegare o danneggiare i cavi o altri componenti.
- ▶ Non far penetrare l'acqua di pulizia nella canaletta di scarico, nelle griglie di aerazione e nei componenti elettrici.
- ▶ Utilizzare panni morbidi ed un detersivo multiuso con un pH neutro.
- ▶ Per l'interno utilizzare solo detersivi e detersivi non pericolosi per gli alimenti.

- ▶ **Svuotare l'apparecchio.**
- ▶ **Estrarre la spina di rete.**



- ▶ Pulire le **superfici interne ed esterne di plastica** a mano con acqua tiepida e poco detersivo.
- ▶ Pulizia del **foro di scarico**: Eliminare i depositi con uno strumento sottile, ad es. un cotton fioc.



- ▶ La maggior parte delle **parti in dotazione** può essere smontata per la pulizia: vedere nel capitolo corrispondente.
- ▶ Pulire a mano i **cassetti** con acqua tiepida e poco detersivo.
- ▶ Pulire le **guide telescopiche** solo con un panno umido. Il grasso nelle guide di scorrimento serve a lubrificare e non deve essere rimosso.

Dopo la pulizia:

- ▶ Strofinare ed asciugare le parti in dotazione.
- ▶ Allacciare nuovamente l'apparecchio all'alimentazione elettrica ed accenderlo.
- ▶ Inserire nuovamente gli alimenti.

6.3 Servizio di assistenza

Controllare dapprima in base alla tabella dei guasti contenuta nel capitolo (vedere Guasti) se è possibile eliminare autonomamente il problema. Se non è possibile, rivolgersi al servizio di assistenza. L'indirizzo è riportato nell'elenco servizio assistenza allegato.



AVVERTENZA

Pericolo di lesioni a causa di riparazioni eseguite da personale non qualificato!

- ▶ Riparazioni e interventi sull'apparecchio e sul cavo di collegamento alla rete, non espressamente indicati nel (vedere Manutenzione), devono essere eseguiti solo dall'assistenza tecnica.

- ▶ Leggere la denominazione dell'apparecchio *Fig. 12 (1)*, il numero di assistenza *Fig. 12 (2)* e il numero FN *Fig. 12 (3)* dalla targhetta identificativa. La targhetta identificativa è situata all'interno dell'apparecchio, sul lato sinistro.

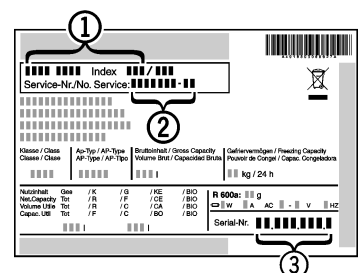


Fig. 12

Guasti

- ▶ Informare il servizio di assistenza e comunicare il difetto, la denominazione dell'apparecchio *Fig. 12 (1)*, il numero di assistenza *Fig. 12 (2)* e il numero FN *Fig. 12 (3)*.
- ▷ Questi dati consentono di offrire un'assistenza rapida e mirata.
- ▶ Lasciare l'apparecchio chiuso fino a quando non arriva il tecnico dell'assistenza.
- ▷ Gli alimenti restano freschi più a lungo.
- ▶ Staccare la spina (senza tirare il cavo di alimentazione) o disinserire il fusibile.

6.4 Assistenza tecnica

Il capitolo **Guasti** comprende consigli utili in caso di piccole anomalie di funzionamento. In questo modo si evita di contattare un tecnico dell'assistenza e si risparmia sugli eventuali costi d'intervento.

Le informazioni sulla garanzia sono riportate sul sito **www.vzug.com** -> Assistenza-> Informazioni sulla garanzia. Vi preghiamo di leggerle attentamente.

Registrate subito il vostro apparecchio:

- online seguendo il percorso **www.vzug.com** -> Assistenza -> Registrazione garanzia oppure
- mediante la carta di registrazione allegata.

In questo modo potrete beneficiare della migliore assistenza in caso di guasto già durante il periodo di garanzia dell'apparecchio. Per registrarsi sono necessari il numero di fabbricazione (FN) e la denominazione dell'apparecchio. Queste informazioni sono riportate sulla targhetta dei dati dell'apparecchio.

I dati del mio apparecchio:

FN: _____ **Apparecchio:** _____

Vi preghiamo di tenere sempre pronti questi dati dell'apparecchio quando contattate V-ZUG. Grazie.

Il vostro ordine di riparazione

Con il numero di telefono gratuito dell'assistenza tecnica 0800 850 850 sarete collegati direttamente al vostro centro assistenza V-ZUG più vicino. Effettuando l'ordine telefonicamente, su richiesta, è possibile concordare immediatamente un appuntamento sul posto.

I clienti fuori dalla Svizzera trovano all'indirizzo **www.vzug.com** -> Assistenza -> Numero assistenza i dati di contatto/accesso del proprio centro di assistenza locale.

Domande tecniche e domande generali, accessori, estensione di garanzia e/assistenza

V-ZUG è a vostra disposizione per richieste generali di tipo amministrativo e tecnico, accetta i vostri ordini per accessori e ricambi o vi informa sui contratti di servizio progressivi. A tal fine potete contattarci all'indirizzo **www.v-zug.com**, **info@vzug.com**, mediante il centro locale di assistenza e in Svizzera al numero (+41) 58 767 67 67.

7 Guasti

L'apparecchio è progettato e realizzato in modo da garantire un funzionamento sicuro e una lunga durata. Se però durante il funzionamento dovesse verificarsi un guasto, verificare se il guasto è riconducibile ad un errore di comando. In tal caso anche durante il periodo di validità della garanzia devono essere conteggiati i costi derivanti. I guasti indicati di seguito possono essere risolti autonomamente:

L'apparecchio non funziona.

- L'apparecchio non è acceso.
- ▶ Accendere l'apparecchio.
- La spina di rete non si infila correttamente nella presa.
- ▶ Controllare la spina di rete.
- Il fusibile della presa non funziona bene.
- ▶ Controllare il fusibile.

Il compressore funziona a lungo.

- Il compressore si attiva ad un basso numero di giri in caso di una modesta richiesta di raffreddamento. Sebbene aumenti il tempo di funzionamento, si risparmia energia.
- ▶ Questo è normale nei modelli a risparmio energetico.
- La funzione SuperCool è inserita.
- ▶ Per raffreddare rapidamente gli alimenti, il compressore funziona più a lungo. Questo è normale.

Rumorosità eccessiva.

- I compressori a velocità regolata* a causa dei diversi livelli di velocità possono provocare rumori di funzionamento diversi.
- ▶ Il rumore è normale.

Si avverte un gorgoglio e uno scroscio.

- Questo rumore è prodotto dal refrigerante, che scorre nel relativo circuito.
- ▶ Il rumore è normale.

Un lieve clic

- Il rumore si avverte ogni volta che il gruppo refrigerante (il motore) si inserisce e disinserisce automaticamente.
- ▶ Il rumore è normale.

Un ronzio. È più rumoroso per un breve periodo di tempo, quando si inserisce il gruppo refrigerante (il motore).

- Con la funzione SuperCool attivata, in presenza di alimenti freschi appena inseriti o dopo un'apertura prolungata della porta, la potenza di raffreddamento aumenta automaticamente.
- ▶ Il rumore è normale.
- La temperatura ambiente è troppo elevata.
- ▶ Soluzione: (vedere 1.2)

L'apparecchio è caldo sulle superfici esterne*.

- Il calore del circuito del refrigerante viene utilizzato per evitare la formazione di acqua di condensa.
- ▶ Questo è normale.

La temperatura non è sufficientemente fredda.

- La porta dell'apparecchio non è chiusa correttamente.
- ▶ Chiudere la porta dell'apparecchio.
- La ventilazione non è sufficiente.
- ▶ Liberare e pulire la griglia di ventilazione.
- La temperatura ambiente è troppo elevata.
- ▶ Soluzione: (vedere 1.2) .
- L'apparecchio è stato aperto troppo spesso o troppo a lungo.
- ▶ Attendere se la temperatura richiesta si regola di nuovo da sola. In caso contrario, rivolgersi al servizio di assistenza (vedere Manutenzione).
- L'apparecchio è troppo vicino ad una sorgente di calore (cucina, calorifero ecc.).
- ▶ Cambiare l'ubicazione dell'apparecchio o della sorgente di calore.

8 Messa fuori servizio

8.1 Spegnimento dell'apparecchio

- ▶ Premere il tasto On/Off *Fig. 2 (1)* per ca. 2 secondi.
- ▷ Viene emesso un lungo beep. Il display della temperatura è spento. L'apparecchio è spento.
- ▷ Se non è possibile spegnere l'apparecchio, la sicurezza bambini è attiva (vedere 5.1) .

8.2 Messa fuori servizio

- ▶ Svuotare l'apparecchio.
- ▶ Spegnere l'apparecchio (vedere Messa fuori servizio).

- ▶ Estrarre la spina.
- ▶ Pulire l'apparecchio (vedere 6.2).



- ▶ Lasciare aperta la porta per evitare la formazione di cattivi odori.

9 Smaltimento dell'apparecchio

L'apparecchio contiene ancora materiali preziosi e deve essere smaltito in un centro diverso dalla raccolta indifferenziata dei rifiuti urbani. Gli apparecchi fuori uso devono essere smaltiti a regola d'arte in conformità alle norme e leggi locali.



Non danneggiare il circuito refrigerante dell'apparecchio fuori uso durante il trasporto per evitare che il refrigerante in esso contenuto (dati riportati sulla targhetta identificativa) e l'olio possano fuoriuscire senza controllo.

- ▶ Mettere fuori uso l'apparecchio.
- ▶ Estrarre la spina di rete.
- ▶ Staccare il cavo di alimentazione.

Appliance at a glance

Contents

1	Appliance at a glance	32
1.1	Description of appliance and equipment.....	32
1.2	Appliance range of use.....	32
1.3	Conformity.....	33
1.4	Product data.....	33
1.5	Saving energy.....	33
2	General safety information	33
3	Controls and displays	34
3.1	Operating and control elements.....	34
3.2	Temperature display.....	34
4	Putting into operation	34
4.1	Switching on the appliance.....	34
5	Control	34
5.1	Child proofing.....	34
5.2	Door alarm.....	35
5.3	Refrigerator compartment.....	35
5.4	FreshControl zone.....	36
5.5	Freezer compartment.....	38
6	Maintenance	38
6.1	Defrosting.....	38
6.2	Cleaning the appliance.....	39
6.3	Customer service.....	39
6.4	Service & Support.....	39
7	Malfunctions	40
8	Decommissioning	40
8.1	Switching off the appliance.....	40
8.2	Taking the appliance out of service.....	40
9	Disposing of the appliance	40

Thank you for choosing one of our products. Your appliance meets the highest of demands and is very easy to use. However, please take time to read this user guide. It will help you become familiar with your appliance so you fully enjoy it and avoid faults.

Please follow the safety notes.

Changes

The text, images and details reflect the technical features of the appliance at the time of print. They are subject to changes brought about by further development.

Scope of application

The product range (model number) matches the first digits on the rating plate. This user guide applies to:

Model	Product range	Unit system
Jumbo 60i	51078	Euro 60
Magnum 2 60i eco	51076	Euro 60

Sections that apply to certain models only are marked with an asterix (*).

Instructions for action are marked with a ►, the results of action are marked with a ▷.

1 Appliance at a glance

1.1 Description of appliance and equipment

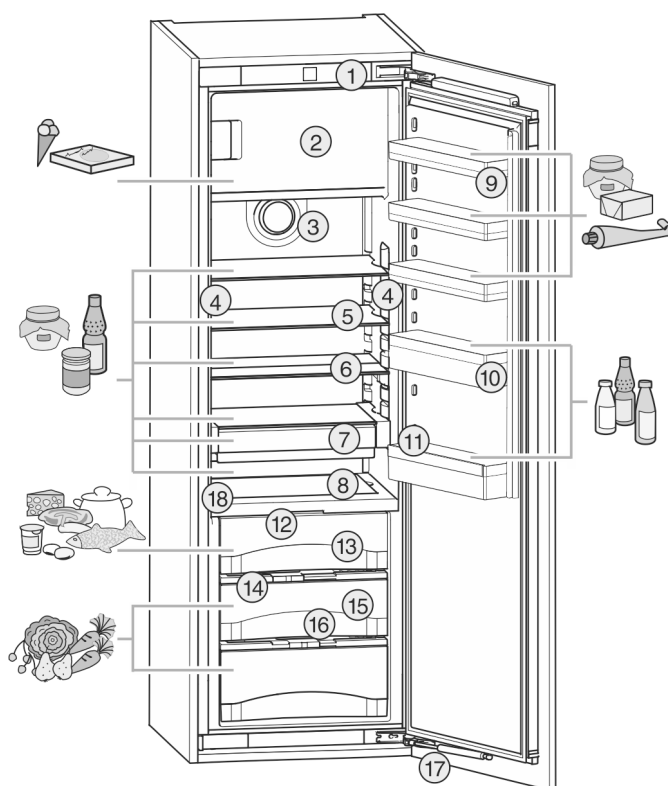


Fig. 1

- | | |
|------------------------------------|-----------------------------------------|
| (1) Operating and control elements | (10) Bottle rack |
| (2) Freezer compartment* | (11) Bottle finger |
| (3) Fan | (12) LED lighting in FreshControl zone |
| (4) LED light column, double sided | (13) FreshControl compartment, dry zone |
| (5) Shelf | (14) Humidity control plate |
| (6) Shelf, sectioned | (15) FreshControl compartment, wet zone |
| (7) FlexBox | (16) Drain hole |
| (8) Glass shelf | (17) Soft stop mechanism |
| (9) Can rack | (18) Type plate |

Note

- Place food inside the appliance as shown in the diagram. This allows the appliance to save energy during operation.
- Shelves, drawers and baskets are arranged for optimum energy efficiency on delivery.

1.2 Appliance range of use

Intended use

The appliance is only suitable for cooling food products in a domestic or household-like environment. This includes, for example, use:

- in staff kitchens, bed and breakfast establishments,
- by guests in country houses, hotels, motels and other accommodation,
- for catering and similar services in the wholesale trade.

All other types of use are not permitted.

Foreseeable misuse

The following applications are expressly forbidden:

- Storing and refrigerating medicines, blood plasma, laboratory preparations or similar substances and products based on the Medical Device Directive 2007/47/EC
- Use in areas at risk of explosions

Misusing the appliance may lead to damage to the goods stored or they may spoil.

Climate classifications

Depending on the climate classification the appliance is designed to operate in restricted ambient temperatures. The climate classification applying to your appliance is printed on the rating plate.

Note

- Keep to the specified ambient temperatures in order to guarantee that the appliance works properly.

Climate classification	for ambient temperatures of
SN	10 °C to 32 °C
N	16 °C to 32 °C
ST	16 °C to 38 °C
T	16 °C to 43 °C

1.3 Conformity

The refrigerant circuit has been tested for leaks. In installed condition, this appliance complies with the applicable safety stipulations and with directives 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EG, 2011/65/EU and 2010/30/EU.

The FreshControl compartment fulfils the requirements of a cold storage compartment according to DIN EN 62552.

1.4 Product data

Product data is included with the appliance, as per Directive (EU) 2017/1369. The complete product data sheet is available on the Liebherr website under Downloads.

1.5 Saving energy

- Pay attention to good ventilation. Do not cover ventilation holes or grids.
- Always keep the fan air slits clear.
- Do not install the appliance in direct sunlight, next to an oven, radiator or similar.
- Energy consumption is dependent on the installation conditions, e.g. ambient temperature (see 1.2) . If the ambient temperature deviates from the standard temperature of 25°C, the energy consumption may differ.
- Open the appliance for as short a time as possible.
- The lower the temperature is set the higher the energy consumption.
- Arrange the food in an organised way (see Appliance at a glance).

- Keep all food properly packed and covered. This prevents frost from forming.
- Only take food out for as long as necessary so that it doesn't warm up too much.
- Inserting warm food: allow to cool down to room temperature first.
- Thaw frozen food in the refrigerator.
- If there is a thick layer of frost in the appliance: defrost the appliance.

2 General safety information

Danger for the user:

- This device can be used by children and people with impaired physical, sensory or mental abilities or with a lack of experience and knowledge provided that they are supervised or have received instruction in the safe use of this device, and about the resulting hazards. Children must not play with this appliance. Cleaning and user maintenance work must not be carried out by children without adult supervision. Children aged between 3 and 8 are allowed to load and unload the appliance. Children below the age of 3 must be kept away from the appliance unless they are under continuous adult supervision.
- When disconnecting the appliance from the supply, always take hold of the plug. Do not pull the cable.
- In the event of a fault pull out the mains plug or deactivate the fuse.
- Do not damage the mains power cable. Do not operate the appliance with a defective mains power cable.
- Repairs, interventions on the appliance and the replacement of mains connection line may only be carried out by After-Sales Service or other suitably trained specialist personnel.
- Only install, connect and dispose of the appliance according to the instructions.
- Only use the appliance when it is installed.
- Please keep these instructions in a safe place and pass them on to any subsequent owners.
- Special-purpose lamps (incandescent lamps, LEDs, fluorescent tubes) in the appliance serve to illuminate the appliance interior and are not suited for room illumination.

Fire hazard:

- Refrigerant R 600a is environmentally friendly, but flammable. Leaking refrigerant may ignite.
 - Do not damage the refrigerant circuit pipes.
 - Do not use an open flame or other source of ignition inside the appliance.
 - Do not use electrical appliances inside the appliance (e.g. steam cleaners, heaters, ice cream makers, etc.).

Controls and displays

- If the refrigerant leaks: remove any naked flames or ignition sources from the vicinity of the leakage point. Properly air the room. Inform customer services.
- Do not store explosives or sprays using combustible propellants such as butane, propane, pentane, etc. in the appliance. To identify these spray cans, look for the list of contents printed on the can, or a flame symbol. Gases possibly escaping may ignite due to electrical components.
- Please be sure to store alcoholic drinks or other packaging containing alcohol in tightly closed containers. Any alcohol that leaks out may be ignited by electrical components.

Danger of tipping and falling:

- Do not misuse the plinth, drawers, doors etc. as a step or for support. This applies particularly to children.

Danger of food poisoning:

- Do not consume food which has been stored too long.

Danger of frostbite, numbness and pain:

- Avoid lasting skin contact with cold surfaces or refrigerated/frozen food or take protective steps, e.g. wear gloves. Do not consume ice cream, water ice or ice cubes immediately and do not consume them too cold.


Danger of injury and damage:

- Hot steam can lead to injury. Do not use electrical heating or steam cleaning equipment, open flames or defrosting sprays to defrost.
- Do not use sharp implements to remove the ice.



Danger of crushing:


- Do not hold the hinge when opening and closing the door. Fingers may get caught.

Symbols on the appliance:

	The symbol can be located on the compressor. It refers to the oil in the compressor and indicates the following danger: Swallowing or inhaling can be fatal. This is only relevant for recycling. There is no danger in normal operation.
-------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Please observe the specific information in the other sections:

	DANGER	identifies a situation involving direct danger which, if not obviated, may result in death or severe bodily injury.
	WARNING	identifies a dangerous situation which, if not obviated, may result in death or severe bodily injury.

	CAUTION	identifies a dangerous situation which, if not obviated, may result in minor or medium bodily injury.
	NOTICE	identifies a dangerous situation which, if not obviated, may result in damage to property.
	Note	identifies useful information and tips.

3 Controls and displays

3.1 Operating and control elements

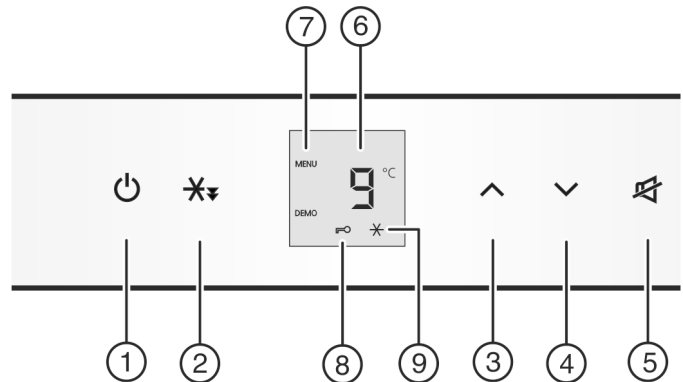


Fig. 2

- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| (1) On/Off button | (6) Temperature display |
| (2) Quick Cool button | (7) Menu symbol |
| (3) Up setting button | (8) Child safety symbol |
| (4) Down setting button | (9) Quick Cool symbol |
| (5) Alarm button | |

3.2 Temperature display

During normal operation, the display shows:

- the average cooling temperature

The following displays indicate a fault. Possible causes and solutions: (see Malfunction).

- F0 to F9

4 Putting into operation

4.1 Switching on the appliance

Switch on the appliance approx. 2 hours before loading for the first time.

- ▶ Open the door.
- ▶ Press On/Off button Fig. 2 (1).
- ▷ The temperature display indicates the current temperature.
- ▷ The interior light is on when the door is open.
- ▷ If "DEMO" is displayed, demo mode is activated. Please contact the after sales service.

5 Control

5.1 Child proofing

The child-proofing function enables you to make sure that the appliance is not inadvertently switched off by playing children.




5.1.1 Setting the child lock function

- ▶ To activate setting mode: Press and hold the SuperCool button *Fig. 2 (2)* for approx. 5 s.
- ▷ The display indicates **c**.
- When **cl** is shown on the display:
- ▶ To switch on the child-proof lock, press the SuperCool button *Fig. 2 (2)* briefly.



- ▷ The child lock symbol *Fig. 2 (8)* shines. **c** flashes in the display.
 - When **cl** is shown on the display:
 - ▶ To switch off the child-proof lock, press the SuperCool button *Fig. 2 (2)* briefly.
 - ▷ The child lock symbol *Fig. 2 (8)* goes out. **c** flashes in the display.
 - ▶ To deactivate the set-up mode: press On/Off button *Fig. 2 (1)*.
- or-**
- ▶ Wait for 5 minutes.
 - ▷ The temperature is indicated again in the temperature display.

5.2 Door alarm

An audible warning sounds if the door is open for longer than 60 seconds. 

The audible warning stops automatically when the door is closed.

5.2.1 Muting the door alarm

- The audible alarm can be muted when the door is open. The sound switch-off function is active as long as the door is left open.
- ▶ Press alarm button *Fig. 2 (5)*.
 - ▷ The door alarm is silenced.

5.3 Refrigerator compartment

Different temperature ranges are set in the fridge compartment because of the natural air circulation. It is coldest directly above the plate dividing the FreshControl area and the rear wall. The warmest area is at the top front and in the door.

5.3.1 Food refrigeration

- ▶ Place butter and preserves in the upper area and in the door (see Appliance at a glance).
- ▶ Use recyclable plastic, metal, aluminium and glass containers and cling film for wrapping.
- ▶ Always store liquids and food which is subject to odour or taste transfer in closed containers or cover them.
- ▶ Use the front area of the refrigerator compartment floor only for briefly putting down cooled products, e.g. when rearranging and sorting. However do not leave cooled products there otherwise they may be pushed back or tipped over when the door is closed.
- ▶ Do not store food too close together to enable good air circulation.

5.3.2 Setting the temperature

- The temperature depends on the following factors:
- the frequency of opening the door
 - the room temperature of the installation location
 - the type, temperature and quantity of the food

The temperature can be set from 9 °C to 3 °C, the recommended temperature is 5 °C.


An average temperature of about -18 °C is reached in the freezer compartment.

Note

If the temperature is to be colder than 3 °C:

- ▶ set the cooling temperature to 3 °C.
 - ▶ Set the FreshControl temperature to a value between **b4** (slightly colder) and **bl** (coldest) (see 5.4)
-
- ▶ For a higher temperature setting: press Up button *Fig. 2 (3)*.
 - ▶ For a lower temperature setting: press Down button *Fig. 2 (4)*.
 - ▷ When the button is pressed the first time, the previously set value is indicated, flashing, in the temperature display.
 - ▶ To change the temperature in 1 °C steps: briefly press the button.
 - ▶ To change the temperature continuously: hold down the button.
 - ▷ The value is displayed flashing during the setting operation.
 - ▷ The actual temperature is displayed about 5 s after the last press of a button. The temperature slowly adjusts to the new value.

5.3.3 Quick Cool

Quick Cool selects the lowest cooling temperature. This gives you colder storage temperatures. Use Quick Cool  to quickly cool large quantities of food.

Quick Cool uses slightly more energy.

Cool with Quick Cool

- ▶ Briefly press the Quick Cool button *Fig. 2 (2)*.
- ▷ The Quick Cool *Fig. 2 (9)* symbol lights up on the display.
- ▷ The cooling temperature drops to the lowest setting. Quick Cool is on.
- ▷ Quick Cool switches off automatically after 12 hours. The appliance continues in energy-saving Normal mode.

Switching Quick Cool off ahead of schedule

- ▶ Briefly press the Quick Cool button *Fig. 2 (2)*.
- ▷ The Quick Cool *Fig. 2 (9)* symbol dims on the display.
- ▷ Quick Cool is off.

5.3.4 Shelves

Moving or removing shelves

The shelves are prevented from being pulled out accidentally by pull out stops.

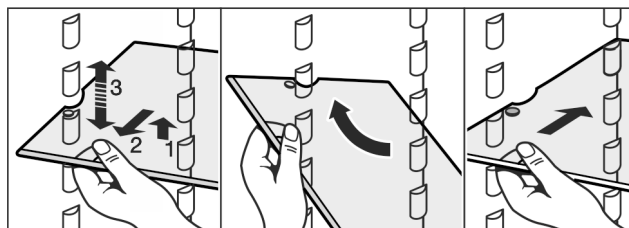


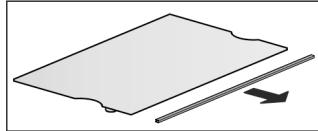
Fig. 3

- ▶ Lift the shelf and pull forward a little.
- ▶ Adjust the height of the shelf. To do this move the slots along the supports.
- ▶ In order to remove the shelf fully, place it at a slant and pull out towards the front.
- ▶ Re-insert shelves at the required height. The stops must face downwards and lie behind the front shelves.

Control

Dismantling shelves

- ▶ The shelves can be dismantled for cleaning.



5.3.5 Using the sectioned shelf

- ▶ Slide the sectioned shelf under, as shown in the illustration.

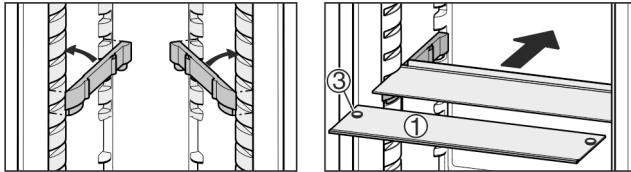
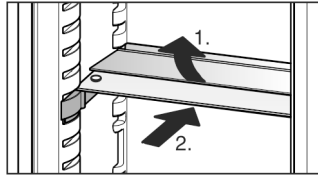


Fig. 4

- ▶ The glass plate (1) with pull-out stops must be at the front so that the stops (3) face downwards.
- ▶ When dealing with appliances with a freezer compartment, do not attach trayslides and sectioned shelves in front of the fan.*

5.3.6 Bottle shelf

You can remove the bottle shelf in the fridge section for cleaning:

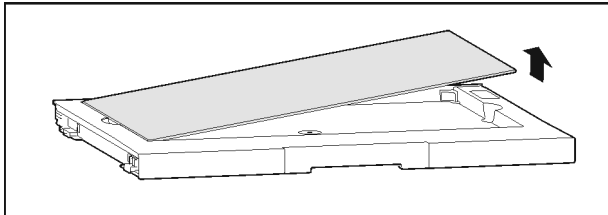


Fig. 5

5.3.7 FlexBox

The FlexBox provides space for compact foodstuffs and packages, pots and glasses.

Using the FlexBox

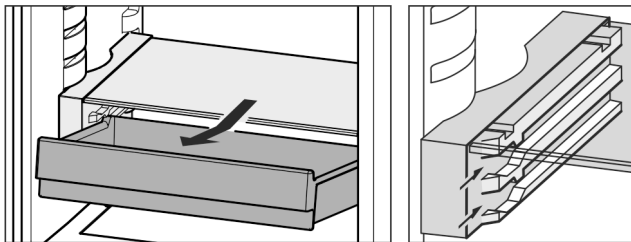
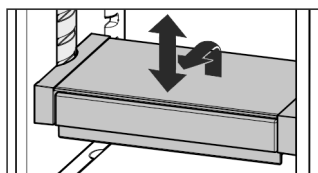


Fig. 6

- ▶ You can remove the FlexBox drawer and slide it back in at 2 different heights.
- ▶ You can shift the height of the entire FlexBox drawer.
- ▶ To remove completely, set at an angle and pull towards you.



Disassembling the FlexBox

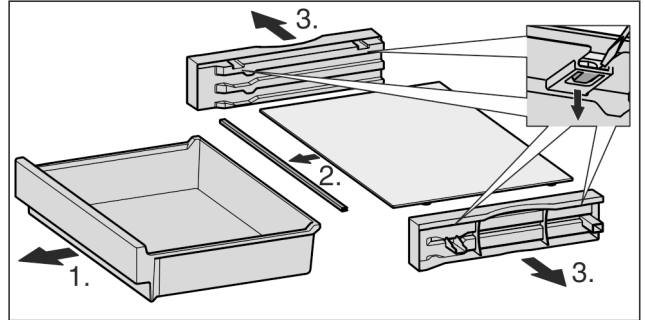


Fig. 7

- ▶ You can take the FlexBox apart for cleaning.

5.3.8 Door racks

Moving the storage rack

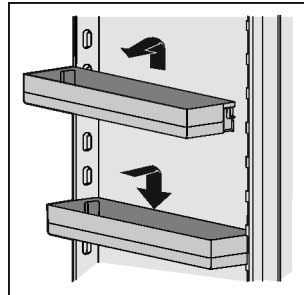


Fig. 8

5.3.9 Using the bottle finger

Use the bottle finger to prevent bottles from falling over. If you want to use just one part to keep bottles in place, you can remove half of the finger.

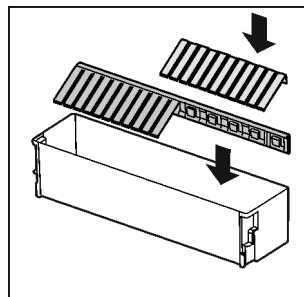


Fig. 9

Removing and inserting the bottle finger:

- ▶ Pull the bottle finger vertically upwards or push down to click into place.

Removing and inserting the finger:

- ▶ Pull the right and/or left half vertically upwards.
- ▶ Choose the position and push the finger halves down to click into place.

5.4 FreshControl zone

In the FreshControl zone, certain fresh foods can be kept fresh for up to three times longer compared to conventional cooling methods.

For food with an indicated best before date, the date specified on the packaging always applies.

5.4.1 Dry zone


This zone is suitable for storing dry or packaged food (e.g. dairy products, meat, fish, sausage). Here a relatively dry storage climate is set.


5.4.2 Wet zone

The humidity in this zone depends on the moisture content of the items being stored and the number of times the door is opened. You can set the humidity yourself.

The wet zone is suitable for storing loose salad, vegetables and fruit with a high moisture content. When the drawer is very full a very fresh climate is set with a humidity of up to a max. of 90%.

5.4.3 Wet zone setup

▶  Low humidity: Move the slide control to the left.

▶  High humidity: Move the slide control to the right.



5.4.4 Storing food

Note

▶ Do not put the following in the FreshControl section: cold-sensitive vegetables including cucumbers, aubergines, tomatoes, courgettes and any cold-sensitive tropical fruits.

▶ To prevent food spoilage due to transfer of germs: Store unwrapped animal and vegetable products separate from one another in the drawers. This also applies to different sorts of meat.

If food has to be stored together due to lack of space:

▶ wrap the food.

5.4.5 Storage times

Guidelines for storage periods at low humidity 0 °C			
Butter	up to	90	days
Hard cheese	up to	110	days
Milk	up to	12	days
Cold meats	up to	9	days
Poultry	up to	6	days
Pork	up to	7	days
Beef	up to	7	days
Game	up to	7	days

Note

▶ Please note that protein-rich food deteriorates faster, i.e. shellfish and crustaceans deteriorate faster than fish, fish faster than meat.

Guidelines for storage periods at high humidity 0 °C			
Vegetables, salads			
Artichokes	up to	14	days
Celery	up to	28	days
Cauliflower	up to	21	days
Broccoli	up to	13	days
Chicory	up to	27	days
Leaf lettuce	up to	19	days
Peas	up to	14	days
Kale	up to	14	days
Carrots	up to	80	days
Garlic	up to	160	days

Guidelines for storage periods at high humidity 0 °C			
Cabbage	up to	55	days
Round lettuce	up to	13	days
Herbs	up to	13	days
Leeks	up to	29	days
Mushrooms	up to	7	days
Radishes	up to	10	days
Sprouts	up to	20	days
Asparagus	up to	18	days
Spinach	up to	13	days
Savoy cabbage	up to	20	days
Fruit			
Apricots	up to	13	days
Apples	up to	80	days
Pears	up to	55	days
Blackberries	up to	3	days
Dates	up to	180	days
Strawberries	up to	7	days
Figs	up to	7	days
Blueberries	up to	9	days
Raspberries	up to	3	days
Red currants	up to	7	days
Cherries, sweet	up to	14	days
Kiwis	up to	80	days
Peaches	up to	13	days
Plums	up to	20	days
Cranberries	up to	60	days
Rhubarb	up to	13	days
Gooseberries	up to	13	days
Grapes	up to	29	days

5.4.6 Setting the temperature in the FreshControl zone.

Recommended refrigerator setting: 5 °C. The FreshControl temperature is controlled automatically and is between 0 °C and 3 °C.

You can set a slightly higher or lower temperature. The temperature can be adjusted between **b1** (coldest temperature) and **b9** (hottest temperature). The default is **b5**. With levels **b1** to **b4** the temperature may drop below 0 °C so that the food can freeze.

▶ Activate setting mode: Press the Quick Cool button *Fig. 2 (2)* for around 5 seconds.

▷ The Menu symbol *Fig. 2 (7)* lights up. The temperature display shows **c**.

▶ Keep pressing the Up *Fig. 2 (3)* button until **b** flashes on the display.

▶ Confirm: Briefly press the Quick Cool button *Fig. 2 (2)*.

▶ Setting a higher temperature: Press the Up *Fig. 2 (3)* button.

▶ Setting a lower temperature: Press the Down *Fig. 2 (4)* button.

Maintenance

- ▶ Confirm: Press the Quick Cool button *Fig. 2 (2)*.
- ▷ The unit gradually reaches the set temperature.



- ▶ Deactivate setting mode: Press the On/Off *Fig. 2 (1)* button.
- or-
- ▶ Wait for 5 minutes.
- ▷ The temperature is indicated again in the temperature display.

5.4.7 Drawers with cushioners

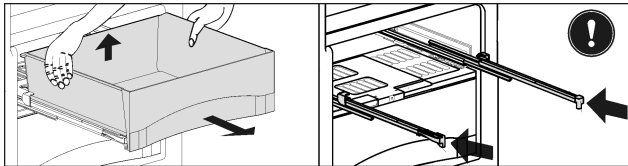


Fig. 10

- ▶ Pull out the drawer, lift it at the back and draw it forwards for removal.
- ▶ Push the rails in again!

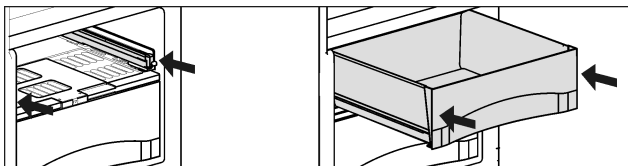


Fig. 11

- ▶ Push the rails in.
- ▶ Attach the drawer and push it in until it engages audibly at the back.

5.4.8 Humidity control plate

- ▶ To remove the humidity control plate: Having removed the drawers, carefully draw the plate forwards and lower it for removal.

5.5 Freezer compartment*

You can store frozen food for several months, make ice cubes and freeze fresh food in the freezer compartment at a temperature of -18 °C and lower.

The air temperature in the compartment, measured by thermometer or other instruments, may fluctuate.

5.5.1 Freezing food*

2 kg fresh food/24 h is the maximum weight which can be frozen.



CAUTION

Risk of injury due to broken glass!
Bottles and cans containing drinks may burst when being frozen. This applies particularly to sparkling drinks.

- ▶ Do not freeze bottles and cans containing drinks!
- ▶ 4 h before freezing food, set the temperature to 5 °C or colder.
- ▶ Switch on Fast-Freeze when you load the product.

In order that the food is rapidly frozen through to the core, do not exceed the following quantities per pack:

- Fruit, vegetables up to 1 kg
- Meat up to 2.5 kg
- ▶ Pack the food in portions in freezer bags, reusable plastic, metal or aluminium containers.

5.5.2 Storage times*

Guide times for storing various types of food in the freezer compartment:	
Ice cream	2 to 6 months
Sausage, ham	2 to 6 months
Bread, bakery products	2 to 6 months
Game, pork	6 to 10 months
Fish, fatty	2 to 6 months
Fish, lean	6 to 12 months
Cheese	2 to 6 months
Poultry, beef	6 to 12 months
Vegetables, fruit	6 to 12 months

Storage times given are guide times.

5.5.3 Thawing food*

- in the refrigerator compartment
- in a microwave oven
- in a conventional or fan oven
- at room temperature
- ▶ Remove only as much food as is required. Use thawed food as quickly as possible.
- ▶ Food once thawed should be re-frozen only in exceptional cases.

6 Maintenance

6.1 Defrosting

6.1.1 Defrosting refrigerator compartment

The refrigerator compartment is defrosted automatically. The water evaporates. Drops of water on the rear wall are functionally conditioned and perfectly normal.

- ▶ Clean the drain hole at regular intervals to allow the defrost water to drain (see 6.2).

6.1.2 Defrosting freezer compartment*

A layer of frost and ice forms in the freezer compartment after the appliance has been in use for a lengthy period of time. This is quite normal. The layer of frost and ice forms more quickly if the door is opened frequently or if the food is warm when placed inside. However, a thick layer of ice will increase the appliance's energy consumption. You should therefore defrost the appliance regularly.



WARNING

Danger of injury and damage

- ▶ Do not use any mechanical aids or other means not recommended by the manufacturer in order to accelerate the defrosting process.
- ▶ Do not use electrical heating or steam cleaning equipment, open flames or defrosting sprays to defrost.
- ▶ Do not use sharp implements to remove the ice.
- ▶ Do not damage the pipework in the refrigerant circuit.
- ▶ Switch off the appliance.
- ▷ The temperature display goes out.
- ▷ If the temperature display does not go out, the child-proofing function (see 5.1) is active.
- ▶ Pull out the plug.
- ▶ Wrap the frozen food in newspaper or blankets and store in a cool place.

- ▶ Leave the compartment and appliance door open during defrosting.
- ▶ Remove detached pieces of ice.
- ▶ Pay attention that the defrost water does not run into the kitchen unit.
- ▶ If necessary, pick up defrost water several times, using a sponge or cloth.
- ▶ Clean the compartment (see 6.2) .

6.2 Cleaning the appliance



WARNING

Risk of injury and damage as a result of hot steam!
Hot steam can lead to burns and can damage the surfaces.

- ▶ Do not use any steam cleaners!

NOTICE

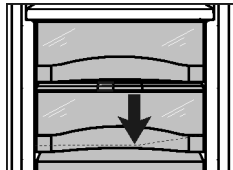
Incorrect cleaning damages the appliance!

- ▶ Do not use cleaning agents in concentrated form.
- ▶ Do not use any scouring or abrasive sponges or steel wool.
- ▶ Do not use any sharp or abrasive cleaning agents, nor any that contain sand, chloride or acid.
- ▶ Do not use chemical solvents.
- ▶ Do not damage or remove the type plate on the inside of the appliance. It is important for the customer service.
- ▶ Do not pull off, bend or damage cables or other components.
- ▶ Do not allow any cleaning water to enter the drain channel, ventilation grille or electrical parts.
- ▶ Please use soft cleaning cloths and a universal pH-neutral cleaning agent.
- ▶ Please use cleaning and care products suitable for contact with foodstuffs in the appliance interior.

- ▶ **Empty appliance.**
- ▶ **Pull out the power plug.**



- ▶ Clean **plastic outer and inner surfaces** with lukewarm water and a little washing-up liquid.
- ▶ Clean **drain hole**: Remove deposits with a narrow instrument, e.g. a cotton bud.



- ▶ Most of the **parts** can be dismantled for cleaning: see the relevant chapter.
- ▶ **Clean drawers** by hand with lukewarm water and a little washing up liquid.
- ▶ Only use a damp cloth to clean the **telescopic rails**. The grease in the runners is for lubrication purposes and must not be removed.

After cleaning:

- ▶ Wipe dry the appliance and items of equipment.
- ▶ Connect the appliance and switch it on again.
- ▶ Put the food back inside.

6.3 Customer service

First check whether you can correct the fault yourself by reference to the list (see Malfunction). If this is not the case, please contact the customer service whose address is given in the enclosed customer service list.



WARNING

Risk of injury if repair work is not carried out professionally!

- ▶ Have any repairs and action - not expressly specified - on the appliance and mains cable carried out by service personnel only. (see Maintenance)

- ▶ Read off the appliance name *Fig. 12 (1)*, service no. *Fig. 12 (2)* and serial no. *Fig. 12 (3)* from the model plate. The model plate can be found on the inside of the appliance on the left.

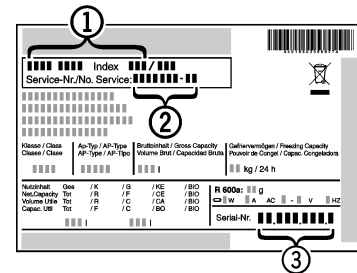


Fig. 12

- ▶ Notify our customer service team and give them the error, the appliance name *Fig. 12 (1)*, service no. *Fig. 12 (2)* and serial no. *Fig. 12 (3)*
- ▶ This will help us to provide you with a faster and more accurate service.
- ▶ Keep the appliance closed until the customer service arrives.
- ▶ The food will stay cool longer.
- ▶ Pull out the mains plug (not by pulling the connecting cable) or switch off the fuse.

6.4 Service & Support

The **Troubleshooting** section gives you valuable advice on what to do in case of minor errors. This saves you having to call out an engineer and avoids potential costs.

For information about the warranty, please go to www.vzug.com -> Service -> Garantieinformationen (Applicable details). Please read these carefully.

Register your appliance today:

- online at www.vzug.com -> Service -> Garantieerfassung (Registration) or
- use the supplied registration card, if applicable.

This means we can give you the best support in the case of a breakdown during the warranty period. You will need the serial number and model name to register. You can find this information on the rating plate of the appliance.

About my appliance:

Serial no.: _____ **Model:** _____

Always have these details to hand in case you have to contact V-ZUG. Many thanks.

Your repair order

In Switzerland you can call a free service number 0800 850 850 to talk directly to your nearest service centre. Call us to arrange an engineer to visit you.

Customers outside Switzerland can go to www.vzug.com -> Service -> Service Numbers / Contact your local Service Centre.

General and technical inquiries, accessories, service and warranty extension

V-ZUG is happy to help you with general administrative and technical enquiries, accept your orders for accessories and spare parts and inform you about our advanced service contracts. Just go to www.v-zug.com, info@vzug.com to find your local service centre and in Switzerland (+41) 58 767 67 67.

Malfunctions

7 Malfunctions

Your appliance is designed and manufactured for a long life span and reliable operation. If a malfunction nonetheless occurs during operation, check whether it is due to a handling error. In this case you will have to be charged for the costs incurred, even during the warranty period. You may be able to rectify the following faults yourself:

Appliance does not work.

- The appliance is not switched on.
- ▶ Switch on the appliance.
- The power plug is not properly inserted in the wall socket.
- ▶ Check power plug.
- The fuse of the wall socket is not in order.
- ▶ Check fuse.

The compressor runs for a long time.

- The compressor switches to a low speed when little cold is needed. Although the running time is increased as a result, energy is saved.
- ▶ This is normal in energy-saving models.
- SuperCool is switched on.
- ▶ The compressor runs longer to cool the food quickly. This is normal.

Excessive noise.

- Due to the various speed steps, speed-regulated* compressors can generate different running noises.
- ▶ The sound is normal.

A bubbling and gurgling noise.

- This noise comes from the refrigerant flowing in the refrigeration circuit.
- ▶ The sound is normal.

A quiet clicking noise.

- The noise is produced whenever the refrigeration unit (motor) automatically switches on or off.
- ▶ The sound is normal.

A hum. It is briefly a little louder when the refrigeration unit (the motor) switches on.

- Refrigeration increases automatically when the Fast-Freeze function is activated, fresh food has just been placed in the appliance or the door has been left open for a while.
- ▶ This noise is normal.
- The ambient temperature is too high.
- ▶ Solution: (see 1.2)

The outer surfaces of the appliance are warm*.

- The heat of the refrigeration circuit is used to prevent condensate from forming.
- ▶ This is normal.

The temperature is not cold enough.

- The door of the appliance is not properly closed.
- ▶ Close the door of the appliance.
- Insufficient ventilation.
- ▶ Keep ventilation grille clear, and clean it.
- The ambient temperature is too high.
- ▶ Solution: (see 1.2) .
- The appliance was opened too frequently or for too long.
- ▶ Wait to see whether the appliance reaches the required temperature by itself. If not, please contact the after sales service (see Maintenance).
- The appliance is too close to a source of heat (stove, heater etc).
- ▶ Change the position of the appliance or the source of heat.

8 Decommissioning

8.1 Switching off the appliance

- ▶ Press On/Off button *Fig. 2 (1)* for approx. 2 seconds.
- ▷ A long beep is emitted. The temperature display is dark. The appliance is switched off.
- ▷ If the appliance cannot be switched off, the child lock function is active (see 5.1) .

8.2 Taking the appliance out of service

- ▶ Empty the appliance.
- ▶ Switch off the appliance (see Decommissioning).
- ▶ Remove mains connector.
- ▶ Clean the appliance (see 6.2) .



- ▶ Leave the door open to prevent odour.

9 Disposing of the appliance

The appliance contains some reusable materials and should be disposed of properly - not simply with unsorted household refuse. Appliances which are no longer needed must be disposed of in a professional and appropriate way, in accordance with the current local regulations and laws.



When disposing of the appliance, ensure that the refrigeration circuit is not damaged to prevent uncontrolled escape of the refrigerant it contains (data on type plate) and oil.

- ▶ Disable the appliance.
- ▶ Pull out the plug.
- ▶ Cut through the connecting cable.

070518 7088023-00
1043970-R02

V-ZUG AG, Industriestrasse 66, CH-6302 Zug
Tel. +41 58 767 67 67, Fax+41 58 767 61 61
info@vzug.com, www.vzug.com

