



gebruiksaanwijzing

koel- vriescombinatie

mode d'emploi

réfrigérateur à congélateur

Bedienungsanleitung

Kühl- und Gefrierkombination

instructions for use

refrigerator with freezer



ATAG

postbus 8 • 7070 AA Ulf • Nederland

gha 440121000010

ATAG

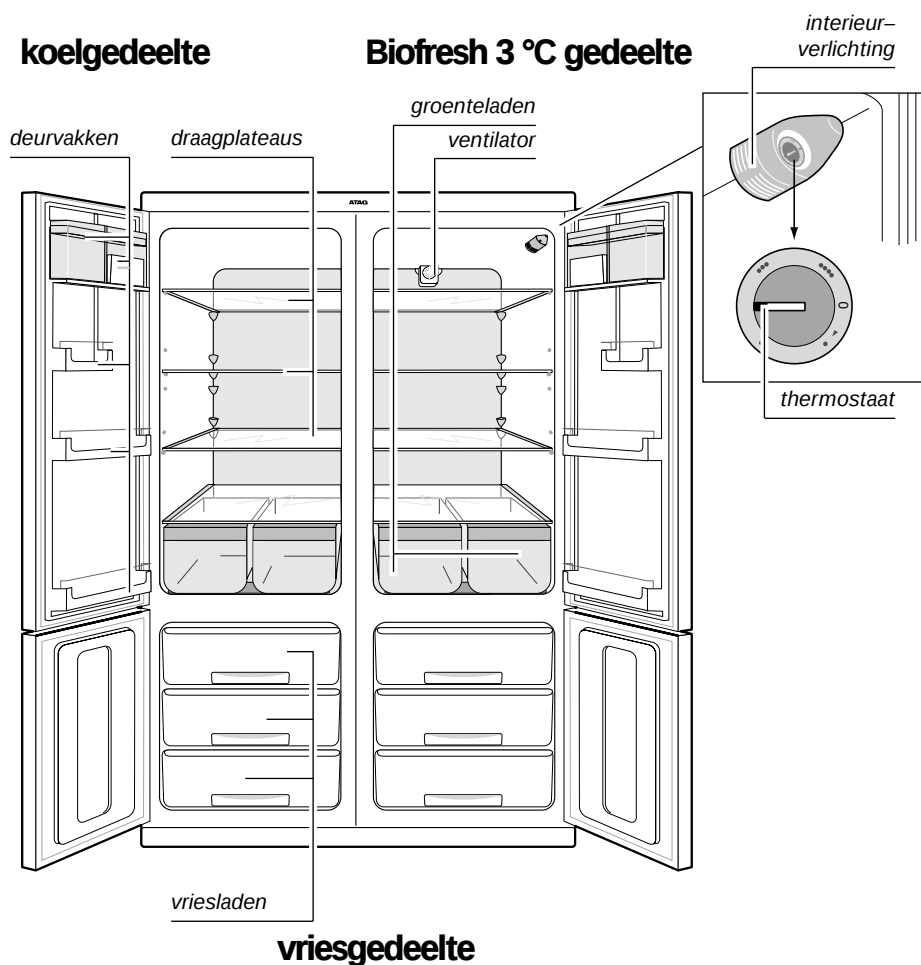
Deze gebruiksaanwijzing geldt voor zowel de koel-vriescombinatie zonder Biofresh 3 °C gedeelte (KB311M) als de koel-vriescombinatie met Biofresh 3 °C gedeelte (KB611M).

De bediening van deze koel-vriescombinatie is eenvoudig. Met deze handleiding willen we vooral inzicht geven in alle mogelijkheden van dit toestel.

In het hoofdstuk "gebruik" zijn de gebruiksmogelijkheden van koel-, vries- en het Biofresh 3 °C gedeelte overzichtelijk gerangschikt. In het hoofdstuk "bewaartips" vindt u informatie over de houdbaarheid van levensmiddelen. En in het hoofdstuk "onderhoud" leest u hoe u het toestel in optimale conditie houdt.

Voor de installatie is een separaat installatievoorschrift bijgevoegd. Hierin vindt u tevens de veiligheidsvoorschriften met betrekking tot de installatie en aansluiting.

Bewaar deze handleiding zorgvuldig zodat een eventuele volgende gebruiker er ook zijn voordeel mee kan doen.



U heeft gekozen voor een koel-vriescombinatie van Atag. Optimaal gebruikskomfort, een eenvoudige bediening en oogstrelend design stonden voorop bij de ontwikkeling van dit product.

De 4-deurscombinatie biedt, naast een traditioneel koelgedeelte, ruimte aan het unieke Biofresh 3 °C gedeelte. In deze koelruimte worden levensmiddelen onder een temperatuur van 0 °C tot 3 °C bewaard. De in de achterwand geïntegreerde ventilator houdt de koele lucht in beweging en zorgt daarmee voor een gelijkmatige temperatuurverdeling. In het Biofresh 3 °C gedeelte houdt u beperkt houdbare levensmiddelen zoals groenten, vis en vlees nog langer vers.

Het diepvriesgedeelte is uitgevoerd met praktische, extra diepe vriesladen.

De elektronische temperatuurbeheersing garandeert een constante temperatuur in zowel het koel- als het vriesgedeelte.

In deze méér dan ruime koel- vriescombinatie bewaart u al uw verswaren onder perfecte condities. En dankzij de gladde wanden rondom, zowel aan de binnen- als aan de buitenzijde, is het toestel ook nog eens makkelijk en snel te reinigen.

veiligheid

waar u op moet letten	4
-----------------------	---

ingebruikname

voor u het toestel in gebruik neemt	6
temperatuurinstelling	7

gebruik

draagplateaus, laden en deurvakken	8
------------------------------------	---

bewaartips

koelproducten	10
diepvriesproducten	11

energietips

opstelling	14
------------	----

onderhoud

ontdooien	15
reinigen	16
lamp vervangen	18

storingen

wat moet ik doen als ...	19
--------------------------	----

milieu aspecten

verpakking en toestel afvoeren	20
--------------------------------	----

Voor veiligheidsaanwijzingen rondom de installatie verwijzen wij naar de voorschriften in het bijbehorende installatievoorschrift.

Dit toestel is uiterst veilig. Toch zijn er, net als bij elk product, een aantal zaken waar u op moet letten.

Reparaties mogen alleen door een bevoegd servicemonteur worden uitgevoerd.

Open nooit de behuizing en verander de mechanische en/of elektrische opbouw van het toestel niet. Dit kan leiden tot gevaarlijke situaties (aanraken van spanningvoerende onderdelen) en storingen.

Gebruik het toestel niet als het beschadigd is.

Bij reparatie of schoonmaakbeurten moet het toestel spanningsloos gemaakt worden. Neem de stekker uit het stopcontact of draai de schakelaar in de meterkast op nul.

Gebruik geen verlengsnoer voor het aansluiten van het toestel.

Trek de stekker nooit aan het snoer uit het stopcontact. Pak altijd de stekker zelf vast en trek hem recht uit het stopcontact.

In verband met de elektrische veiligheid mag het toestel niet met hogedrukreinigers of stoomreinigers schoongemaakt worden.

Let op de afstand tussen de koelkast en een hittebron. De mantel mag niet warmer dan 75 °C worden.

Verbuig de koelleidingen nooit.

Reinig het toestel nooit met scherpe voorwerpen; het koelsysteem kan beschadigd raken.

Waarschuw onmiddellijk de servicedienst wanneer er ten gevolge van beschadigingen aan het koelsysteem koelvloeistof vrijkomt. Ventileer de ruimte waarin het toestel staat.

Houd ventilatie-openingen vrij.

Gebruik de plint, laden en schappen nooit als opstapje.

Laat kinderen nooit met het toestel spelen.

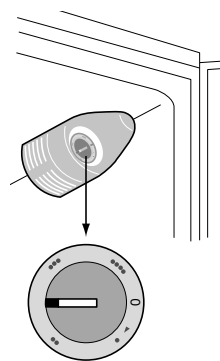
Bewaar geen explosieve en licht ontvlambare stoffen in de koel- vriescombinatie.

Alcohol en vloeistoffen met een hoog alcoholpercentage alleen afgesloten en staand in het koelgedeelte bewaren.

Bewaar geen flessen met vloeistof die bevriest in het vriesgedeelte. De flessen kunnen kapot vriezen.

Verwijder de deur(en) van uw oude koelkast als u deze niet meer gebruikt. Hiermee voorkomt u dat spelende kinderen zichzelf kunnen opsluiten en in levensgevaar komen.

koel- vriescombinatie reinigen

thermostaat op
middelste stand

Maak het interieur schoon en droog. Gebruik een sopje van een neutraal schoonmaakmiddel, zoals allesreiniger of afwasmiddel. Na het schoonmaken het interieur afnemen met schoon water en droogwrijven.

Laat het interieur één à twee uur drogen.

Stel de thermostaat in op de middelste stand (zie ook "temperatuur instellen", pagina 7).

Steek de stekker in het stopcontact.

Het toestel koelt nu continu tot de ingestelde temperatuur is bereikt. De vriezer wordt eerst gekoeld en daarna (na ± 1 uur) de koelruimte.

introductie

De thermostaat bevindt zich rechtsboven in het Biofresh 3 °C gedeelte en/of de koelruimte. De thermostaat is traploos instelbaar.

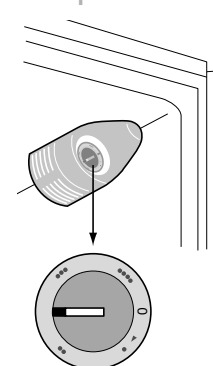
De thermostaat van het Biofresh 3 °C gedeelte is instelbaar van 0 °C tot 3 °C.

De thermostaat van het koelgedeelte is instelbaar van 3 °C tot 8 °C.

Het vriesgedeelte wordt, ongeacht de instelling van de thermostaat, op -18 °C gekoeld. Voorwaarde hierbij is dat de omgevingstemperatuur tussen de 10 °C tot 32 °C ligt.

De vriesruimte bereikt automatisch de optimale bewaartemperatuur.

temperatuur instellen



temperatuur instellen

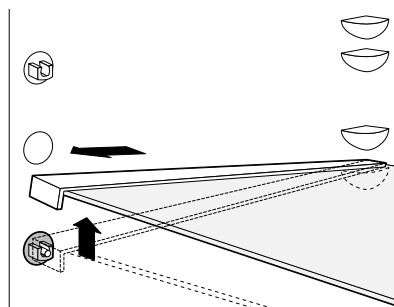
Draai de instelknop van de thermostaat, met behulp van een muntje, op de gewenste stand. Door de knop rechtsom te draaien (met de wijzers van de klok mee) wordt de bewaartemperatuur lager (kouder).

Op stand 0 zijn zowel het koelgedeelte als het eronder liggende vriesgedeelte uitgeschakeld. Het interieurlampje functioneert echter wel.

introductie

De glazen draagplateaus zijn naar wens in hoogte verstelbaar. De groente- en diepvriesladen zijn geheel uitneembaar. De diepvriesladen zijn voorzien van een eindstop om te voorkomen dat ze geheel uit de koel- vriescombinatie getrokken kunnen worden.

draagplateaus

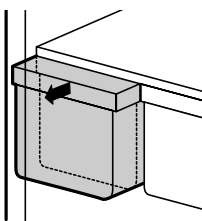
**verwijderen**

1. Maak het draagplateau leeg.
2. Druk het draagplateau aan de voorzijde omhoog, uit de vergrendeling.
3. Schuif het draagplateau, uit de gleuf, naar voren weg.

plaatsen

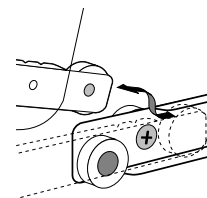
1. Kies de gewenste hoogte.
2. Schuif het draagplateau naar achteren, in de gleuf.
3. Druk het draagplateau aan de voorzijde naar beneden, tot het vastklikt.

groenteladen



Verwijder de groentelade door deze recht naar voren uit het koelgedeelte te trekken. Terugplaatsen in omgekeerde volgorde.

vriesladen

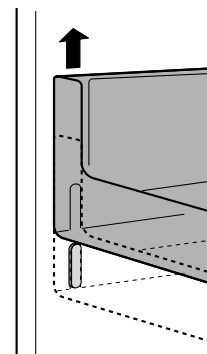
**verwijderen**

1. Trek de lade zover mogelijk open.
2. Til de lade aan de voorzijde iets omhoog.
3. Trek de lade over de eindstop, uit het vriesgedeelte.

plaatsen

Plaats de lade in omgekeerde volgorde terug.

deurvakken



De deurvakken zijn allen uitneembaar. Twee ervan zijn in hoogte verstelbaar.

verwijderen

1. Maak het deurvak leeg.
2. Til het deurvak rechtstandig omhoog totdat de bevestigingssleuven aan linker- en rechterzijde in de deur vrijkomen.
3. Neem het deurvak uit.

plaatsen

1. Kies de gewenste hoogte.
2. Druk het deurvak in de bevestigingssleuven in de deur.

waar u op moet letten

Let op met levensmiddelen die gevoelig zijn voor koudebederf. Deze levensmiddelen kunt u niet in het Biofresh 3 °C gedeelte bewaren.

Voorbeelden hiervan zijn: ananas, aubergines, avocado's, bananen, granaatappels, augurken, aardappels, pompoenen, mango's, meloenen, olijven, paprika's, tomaten en citrusvruchten.

bewaartabel

In onderstaande tabel vindt u informatie over de houdbaarheid van levensmiddelen in zowel de koelruimte als het Biofresh 3 °C gedeelte.

product	koelgedeelte bewaartijd in dagen	Biofresh 3 °C gedeelte bewaartijd in dagen
boter	20	30
gevogelte	2	5
melk	2	6
plakken worst	2	7
schaaldieren	1	3
verse vis	1	3
vers vlees	2	4
zachte kaas	4	20
aardbeien	2	5
artisjokken	4	20
asperges	3	15
bieslook	15	60
bloemkool	5	15
broccoli	5	10
chinese kool	3	14
frambozen	1	6
fruit (algemeen)	2-7	15-20
knoflook	60	100
kropsla	2	7
radijsjes	7	15
savooiekool	10	50
spinazie	2	7
venkel	10	20
ijsbergsla	3	20

waar u op moet letten

Koop uitsluitend levensmiddelen in een onbeschadigde verpakking.

Leg diepvriesproducten zo snel mogelijk na aankoop in de vriezer. Zorg ervoor dat ze tijdens het transport niet ontdooien.

Houd minimaal 25 mm ruimte vrij tussen de bovenzijde van de diepvriesvoorraad en de onderzijde van de bovenliggende lade.

Zorg ervoor dat levensmiddelen die worden ingevroren niet in aanraking komen reeds ingevroren producten.

Bewaar **geen** koolzuurhoudende dranken in het vriesgedeelte.

diepvriestabellen

In de tabellen op deze en volgende pagina's vindt u informatie over de houdbaarheid, voorbehandeling en bereiding van diepvriesproducten.

ingevroren product	bewaartijd in maanden	voorbehandeling van het product	bereiding van het product
rundvlees	6 tot 8	Vries alleen vers en in handzame porties verdeeld vlees in. Voorkom een gewicht van meer dan 2 kg. U bespaart vriesruimte door de botten uit het vlees te halen.	Dikkere stukken eerst ontdooien, dunneren (karbonade, goulash) kunnen in ingevroren toestand worden gegaard, gesmoord of gekookt.
varkensvlees, mager	5 tot 6		
varkensvlees, vet	4 tot 5		
schapenvlees	6 tot 8		
kalfsvlees	5 tot 6		
wild	5 tot 6		
gehakt	tot 2		
orgaanvlees	tot 4	Ook als de worst in darm is bereid nog eens extra verpakken.	Ontdooien.
spek, niet gerookt	tot 3		
gerookte worst en braadworst	tot 3		
vleeswaren	4 tot 6	Leg folie tussen de plakken.	Ontdooien.
eend	4 tot 6	Gevogelte na het plukken uithalen, zorgvuldig wassen, gebruiksklaar maken, in een compacte vorm brengen (dresseren: vleugels kruislings over elkaar leggen, dijen in de buikholte steken). De ingewanden kunnen apart worden ingevroren.	Gevogelte dat bestemd is om te worden gebraden geheel ontdooien. Producten die gekookt moeten worden slechts licht ontdooien.
gans	4 tot 6		
kip, soepkip	7 tot 9		
wild gevogelte	tot 6		
kalkoen	7 tot 9		

ingevroren product	bewaartijd in maanden	voorbehandeling van het product	bereiding van het product
forel	2 tot 4	Vis kan zodanig worden ingevroren dat hij klaar is om te worden gebakken of gekookt. Ontdoe de vis eerst van de schubben en ingewanden voordat u hem verpakt. Verdeel de vis in de gewenste porties.	Kleinere vissen worden niet ontdooid, maar in bevroren toestand gepaneerd en gebakken of alleen gekookt.
zeelt	2 tot 3		
karper	1 tot 2		
visfilet	2 tot 4		
aardbeien, frambozen	8 tot 12	Sorteer het fruit direct nadat het is geplukt of gekocht. Was en bereid het fruit voor zoals u zou doen voor het inmaken. Appelen, geschild en in stukjes gesneden, eerst 2 tot 3 minuten blancheren. Bessen zonder suiker invriezen. Andere fruitsoorten bedekken met een suikeroplossing van 40%.	Bevroren fruit in afgesloten verpakking of in een afgesloten schaal of bak op kamertemperatuur ontdooien.
bramen, aalbessen	8 tot 12		
bosbessen	8 tot 12		
appelmoes	8 tot 12		
pruimen	8 tot 12		
perziken	8 tot 12		
kersen	8 tot 12		
vruchtengebak en -taarten	3 tot 4	Producten die u in wilt vriezen direct na het bakken af laten koelen en verpakken. Gebak voor het invriezen niet glazuren. Het glazuur zou kleverig kunnen worden.	Broodjes en pasteitjes 5 tot 10 minuten in de oven opbakken; cake, taart e.d. op kamertemperatuur ontdooien.
crêmetaart	2 tot 3		
droog gebak van gistdeeg en roerdeeg	5 tot 6		
bladerdeeg(gebak)	1 tot 3		
brood	2 tot 3		
broodjes	tot 4 dagen		
room, slagroom (room)ijs	1 tot 3	Kwark mag met of zonder toevoegingen (vruchten, vruchtvlees) worden ingevroren. Wij raden u niet aan de kwark aan te maken met uien/sjalot-ten. Eiwit of eigeel goed doorroeren en door een fijne zeef halen.	Alle zuivelproducten (ook ingevroren eimassa), met uitzondering van roomijs, voor gebruik op kamertemperatuur ontdooien.
boter	tot 1		
kwark	4 tot 6		
eigeel	1 tot 6		
eiwit	1 tot 6		

ingevroren product	bewaartijd in maanden	blancheertijd (in minuten)	voorbehandeling van het product	bereiding van het product
bloemkool	9 tot 12	tot 3	Groenten direct nadat ze zijn geoogst of gekocht verwerken. Maak ze klaar voor gebruik en blancheer ze vervolgens op de juiste wijze. Let op de hiernaast aangegeven blancheertijden!	Kook de groenten gaar in water. De kooktijd bedraagt slechts de helft of een derde van de tijd die nodig is voor verse groenten. Haal komkommers en tomaten uit de diepvriesverpakking en ontdooi ze in een afgesloten bak of schaal op kamertemperatuur. Bloemkool direct bereiden; anders wordt hij bitter.
groene kool	9 tot 12	2 tot 2,5		
spruitjes	9 tot 12	3 tot 4		
savooiekool	9 tot 12	2 tot 3		
koolrabi	9 tot 12	3		
bladspinazie	9 tot 12	1,5 tot 2		
asperges	9 tot 12	2 tot 4		
sperziebonen, erwten	9 tot 12	2,5 tot 3		
komkommer	tot 6	—		
rode kool	9 tot 12	2 tot 3		
wortelen	9 tot 12	2 tot 3		
tomaten	tot 6	—		

instantmaaltijd	bewaartijd in maanden	voorbehandeling van het product	bereiding van het product
gebraden vlees (varkensvlees, kalfsvlees, wild)	1 tot 2	Vleesgerechten worden op de gebruikelijke wijze toebe- reid en gegaard. De kooktijd moet iets korter zijn, zodat het vlees niet uit elkaar valt. Voorkom schifting van gebonden soepen en sauzen tijdens het invriezen; mix ze vantevoren in hete toestand gedurende 1 tot 2 minuten.	Kant-en-klare maaltijden en gerechten alleen ontdooien en verhitten. Gebraden gerechten nog een keer bakken in vet. Gebakken aardappelen bevroren in de pan doen en in ruim vet opbakken.
rollade	2 tot 3		
goulash	1 tot 2		
gebraden gehakt	1 tot 2		
vleesragout (maaltijd)soepen	2 tot 3		
knoedels van aardappels, broodjes of meel	2 tot 3		
frites	2 tot 3		

Hoge omgevingstemperaturen hebben een negatieve invloed op het energieverbruik. Direct zonlicht of andere warmtebronnen in de nabije omgeving beïnvloeden het energieverbruik ook nadelig.

Houd ventilatie-openingen vrij. Afgedekte of vervuilde openingen hebben een hoger energieverbruik tot gevolg.

gebruik

Te lage koel- of vriestemperaturen veroorzaken een onnodig hoog energieverbruik.

Laat gerechten eerst afkoelen voordat u ze in het koel- of vriesgedeelte plaatst.

Open de deur(en) zo min en zo kort mogelijk.

Plaats gerechten altijd afgedekt in het koelgedeelte.

Schakel de koel- vriescombinatie uit als u deze gedurende een langere periode niet gebruikt. Bijvoorbeeld tijdens vakanties.

koelgedeelte en Biofresh 3 °C gedeelte

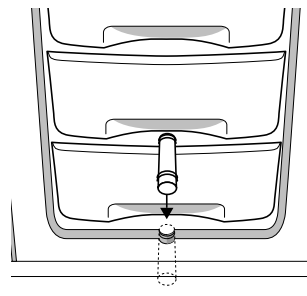
Zowel de koelruimte als het Biofresh 3 °C gedeelte ontdooien van tijd tot tijd automatisch. Het dooiwater loopt via de dooiwaterafvoer naar een opvangbakje, waar het verdamppt.

Houd de dooiwaterafvoer te allen tijde vrij.

Indien de dooiwaterafvoer toch een keer verstopt raakt kunt u deze met bijvoorbeeld een satéprikker ontstoppen.

vriesgedeelte

Ontdooi het vriesgedeelte wanneer de ijslaag een dikte van ongeveer vijf millimeter bereikt heeft.



plaatsen dooiwaterafvoerpijpje

1. Verwijder het vriesgoed.
Bewaar het vriesgoed op een koele plaats, ingepakt in dekens of kranten.
2. Verwijder de vriesladen (zie ook "vriesladen", pagina 8).
3. Plaats het dooiwaterafvoerpijpje.
Let op: de deur moet geopend blijven.
4. Plaats een bak onder de uitloop van het dooiwaterafvoerpijpje.
Let op: controleer regelmatig of de bak niet te vol raakt.
5. Schakel het vriesgedeelte uit door de thermostaat op de **0**-stand te zetten.
6. Ontdooi het vriesgedeelte.
7. Maak het vriesgedeelte schoon en droog.
8. Schakel de thermostaat in op de gewenste stand.
9. Plaats het vriesgoed weer in het vriesgedeelte als het vriesgedeelte op temperatuur is.

Het ontdooiproces kan versneld worden door een bak heet water in het vriesgedeelte te plaatsen.

Let op: Verwijder ijsaanslag nooit met scherpe voorwerpen, ontdooisprays, een föhn, een straalkachel of iets dergelijks. Dit kan tot onveilige situaties leiden en onherstelbare schade aan het toestel veroorzaken.

Let op: Maak voordat u met schoonmaken begint het toestel spanningsloos. Neem de stekker uit het stopcontact of draai de schakelaar in de meterkast op nul.
Trek de stekker nooit aan het snoer uit het stopcontact. Pak altijd de stekker zelf vast en trek hem recht uit het stopcontact (zie ook "veiligheid", pagina 4).

Let op: In verband met de elektrische veiligheid mag het toestel niet met hogedrukreinigers of stoomreinigers schoongemaakt worden.

Gebruik niet te veel vocht.

Vermijd het binnendringen van vocht in elektrische componenten.

interieur

Maak het interieur één keer per maand schoon.

Gebruik voor het schoonmaken een sopje van een neutraal schoonmaakmiddel, zoals van allesreiniger of afwasmiddel.

Neem het interieur na het schoonmaken af met schoon water. Nadrogen met keukenpapier of een droge doek.

Laat het toestel één à twee uur drogen.

exterieur

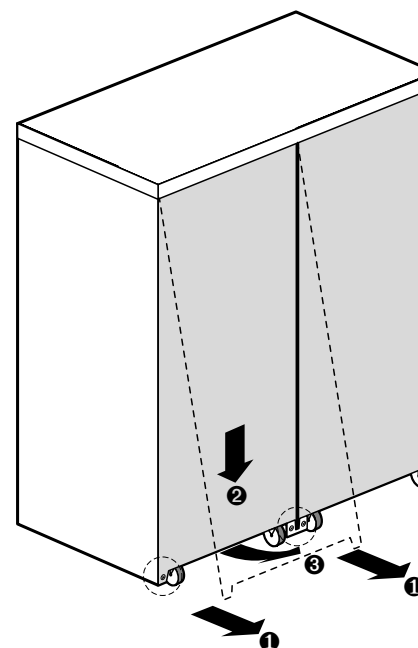
Voor de reiniging van de roestvrijstalen delen kunt u het beste een mild reinigingsmiddel (afwasmiddel) en een vochtige doek gebruiken. Nadrogen met keukenpapier of een droge doek.

Het roestvrijstaal krijgt zijn glans terug door af en toe een roestvrijstaal-onderhoudsmiddel of glansmiddel te gebruiken. Het glansmiddel brengt een vuilwerend laagje aan op het roestvrijstaal. Reinig het roestvrijstaal altijd met de polijstrichting mee.

Atag levert reinigings- en onderhoudsmiddelen voor roestvrijstaal. Voor informatie over de verkrijgbaarheid kunt u contact opnemen met de consumentendienst, tel. 0315 - 687 887.

Gebruik nooit schurende schoonmaakmiddelen (zoals Vim, groene schuursponsjes of andere pannensponsjes) of polijstende schoonmaakmiddelen (zoals vloeibare schuurmiddelen). Gebruik nooit agressieve middelen. Deze kunnen het roestvrijstaal aantasten.

condensor



openen van de achterwand

Voor een optimale werking van het toestel moeten de condensor en het ventilatiekanaal minstens één keer per jaar goed schoongemaakt worden.

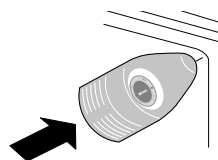
Open de achterwand zoals aangegeven in de illustratie.

1. Draai de bevestigingsschroeven ① in de achterwand en die van de bevestigingsbeugel los. Verwijder de bevestigingsbeugel.
2. Duw de achterwand ongeveer één centimeter naar beneden ②.
3. Trek de onderzijde van de achterwand naar achteren ③, waarbij de bovenzijde op zijn plaats blijft.

Condensor en ventilatiekanaal zijn bereikbaar.

Verwijder het stof voorzichtig met behulp van een zachte borstel en een stofzuiger.

Sluit de achterwand in omgekeerde volgorde.



lamp vervangen

Let op: Schakel het toestel eerst uit voordat u de gloeilamp vervangt. Neem de stekker uit het stopcontact of draai de schakelaar in de meterkast op nul. Trek de stekker nooit aan het snoer uit het stopcontact. Pak altijd de stekker zelf vast en trek hem recht uit het stopcontact (zie ook "veiligheid", pagina 4).

1. Pak, via de opening achter in het armatuur, de lamp beet.
2. Schroef de gloeilamp los.
3. Vervang de gloeilamp.
4. Sluit het toestel weer aan.

Let op: Gebruik alleen lampen van dezelfde uitvoering met de volgende kenmerken:

- spanning 230 V;
- fitting E14;
- vermogen maximaal 15 W.

storing	oorzaak	oplossing
Toestel doet niets; lampje brandt niet.	Stekker niet in stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
	Zekering defect.	Vervang de zekering.
Temperatuur in koelgedeelte / Biofresh 3 °C gedeelte te hoog of te laag.	Thermostaat foutief afgesteld.	Stel de thermostaat goed in.
Water lekt uit het koelgedeelte / Biofresh 3 °C gedeelte.	Dooiwatdraafvoer verstopt.	Maak de dooiwatdraafvoer vrij.
Toestel maakt lawaai.	Onjuiste opstelling van levensmiddelen in het koelgedeelte / Biofresh 3 °C gedeelte.	Zet de levensmiddelen op een andere wijze in het koelgedeelte / Biofresh 3 °C gedeelte.
	Voorwerp maakt contact met het toestel.	Verwijder het voorwerp.
Verlichting brandt niet.	Lamp defect.	Vervang de lamp.

verpakking en toestel afvoeren

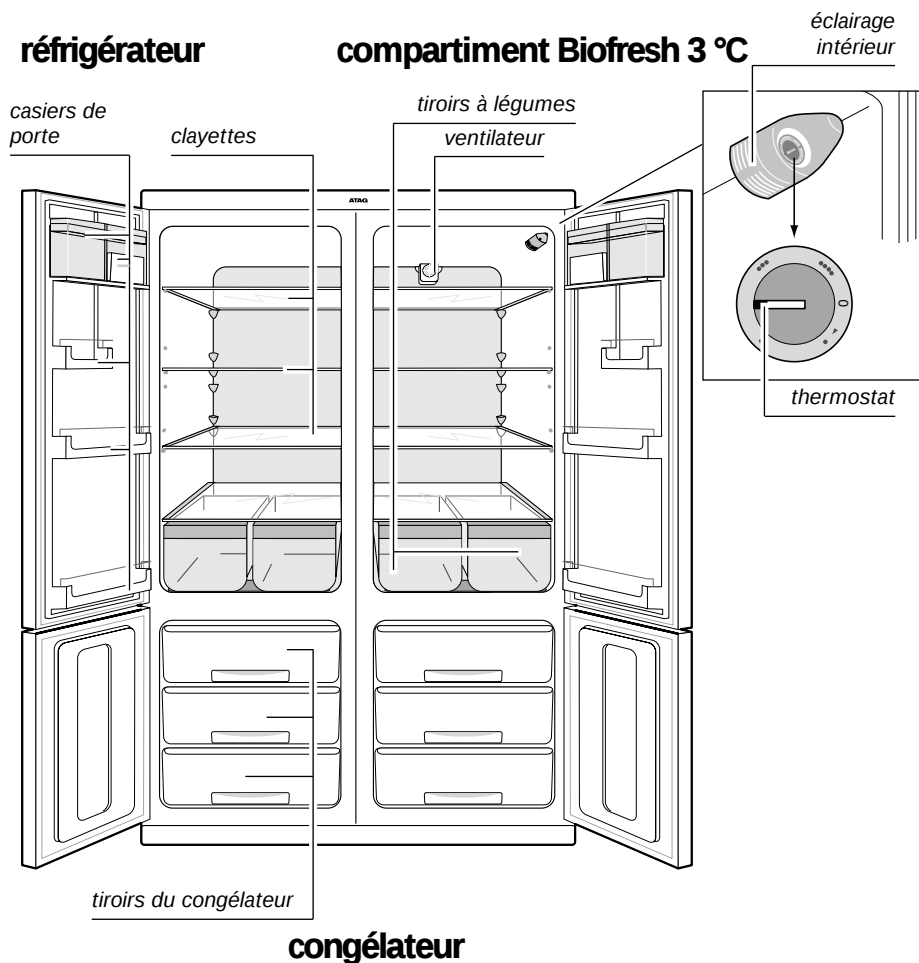
De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt kunnen zijn:

- karton;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFK-vrij polystyreen (PS-hardschuim).

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.

De overheid kan u ook informatie verschaffen over het op verantwoorde wijze afvoeren van afgedankte huishoudelijke apparaten.

Ce mode d'emploi s'applique aussi bien au réfrigérateur à congélateur sans compartiment Biofresh 3 °C (KB311M) qu'avec compartiment Biofresh 3 °C (KB611M).



La commande de ce réfrigérateur à congélateur est simple. Ce manuel a pour but de vous apprendre à découvrir toutes les possibilités de cet appareil.

Le chapitre "Utilisation" regroupe clairement tous les usages possibles du réfrigérateur, du congélateur et du compartiment Biofresh 3 °C. Dans le chapitre "Conseils de conservation", vous trouverez des informations sur la conservation des aliments. Et dans le chapitre "Entretien", vous pourrez lire comment entretenir au mieux votre appareil.

Une consigne Installation a été ajoutée séparément. Elle se rapporte à l'installation. Elle renferme également des consignes de sécurité visant l'installation et le branchement.

Conservez soigneusement ce mode d'emploi pour le successeur éventuel de cet appareil.

Vous avez choisi un réfrigérateur à congélateur d'Atag. Les éléments qui ont servi de base pour la création de ce produit sont un confort d'utilisation optimal, une commande aisée et une esthétique adoucie.

Le combiné à 4 portes offre, en plus du réfrigérateur classique, un compartiment unique dit Biofresh 3 °C. Ce compartiment est destiné à conserver des aliments à une température de 0 °C à 3 °C. Le ventilateur qui est intégré dans la paroi arrière fait circuler l'air frais et veille à une répartition régulière de la température. Dans le compartiment Biofresh 3 °C, vous préserverez la fraîcheur des aliments à conservation limitée tels que légumes, poissons et viandes.

Le congélateur est équipé de tiroirs extraprofonds et pratiques.

Le réglage de la température électronique garantit une température constante aussi bien dans le congélateur que dans le réfrigérateur.

Dans ce réfrigérateur à congélateur spacieux, vous conserverez tous vos produits frais dans des conditions parfaites. Grâce à ses parois lisses, à l'intérieur et à l'extérieur, cet appareil est aussi facile et rapide à nettoyer.

sécurité

les points qui méritent votre attention	4
---	---

mise en service

avant d'utiliser l'appareil	6
réglage de la température	7

utilisation

clayettes, tiroirs et casiers de porte	8
--	---

conseils de conservation

produits frais	10
produits congelés	11

conseils en matière d'énergie

emplacement	14
-------------	----

entretien

dégivrage	15
nettoyage	16
remplacement de lampe	18

problèmes

que dois-je faire si ...	19
--------------------------	----

aspects écologiques

évacuation emballage et appareil	20
----------------------------------	----

les points qui méritent votre attention

Si pour l'installation, vous souhaitez recevoir des conseils de sécurité, veuillez consulter les consignes jointes à la consigne Installation.

Cet appareil offre la plus grande sécurité. Vous devrez cependant, comme pour chaque produit, faire attention à plusieurs aspects.

Les réparations ne seront effectuées que par monteur électrotechnique agréé.

N'ouvrez jamais le coffre de l'appareil et n'en modifiez pas la structure mécanique ou électrique. Ceci pour éviter tout danger (risque de contact avec des pièces sous tension) et dérèglement.

N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé.

Pour nettoyer l'appareil ou effectuer toute réparation, vous devrez débrancher l'appareil. Pour cela, retirez la fiche de la prise de courant ou mettez l'interrupteur qui se trouve dans le placard aux compteurs en position **0**.

N'utilisez pas de rallonge pour brancher le réfrigérateur.

Ne débranchez jamais en tirant sur le cordon, mais en tenant correctement la prise et en la tirant droit devant vous.

En rapport avec la sécurité électrique, il ne faut pas nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs haute pression ou des nettoyeurs à vapeur.

Observez une distance entre le réfrigérateur et une source de chaleur. Le revêtement ne doit pas être plus chaud que 75 °C.

Ne courbez jamais les conduites de refroidissement.

Ne nettoyez jamais l'appareil avec des objets tranchants; vous pourriez endommager le système de refroidissement.

les points qui méritent votre attention

Avertissez immédiatement le service après-vente dans le cas d'une fuite du liquide réfrigérant suite à une détérioration du circuit de refroidissement. Ventilez bien la pièce où se trouve l'appareil.

Laissez les bouches d'aération ouvertes.

N'utilisez jamais la plinthe, les tiroirs et les étagères comme marchepied.

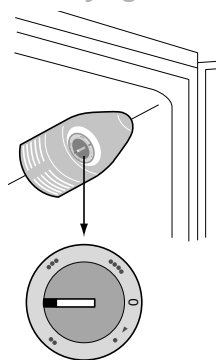
Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.

Ne conservez pas de matières explosives ou légèrement inflammables dans le réfrigérateur à congélateur. Ne conservez les alcools et autres liquides à haute teneur alcoolique que dans des bouteilles fermées et, debout dans le réfrigérateur.

Ne conservez pas de bouteilles pleines d'un liquide pouvant geler dans le congélateur. Les bouteilles éclateraient.

Si vous n'utilisez plus votre réfrigérateur, retirez-en la (les) porte(s). Vous éviterez que des enfants s'y renferment en jouant et courent un danger de mort.

nettoyage du réfrigérateur à congélateur



Thermostat en position moyenne

Nettoyez l'intérieur et essuyez-le. Pour ce faire, utilisez de l'eau à laquelle vous aurez ajouté un produit de nettoyage neutre, produit à vaisselle ou nettoie-tout par exemple. Rincez ensuite l'intérieur à l'eau claire et essuyez-le.

Laissez sécher l'intérieur une à deux heures.

Réglez le thermostat en position moyenne (voir aussi "réglage de la température", page 7).

Branchez la fiche dans la prise de courant.

L'appareil réfrigère maintenant continuellement jusqu'à ce que la température programmée soit atteinte. La réfrigération s'effectue d'abord dans le congélateur puis (après + 1 heure) dans le réfrigérateur.

introduction

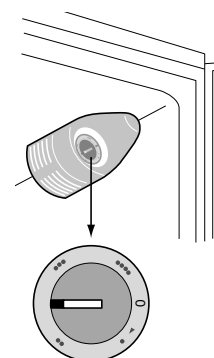
Le thermostat se trouve en haut à droite dans le compartiment Biofresh 3 °C et/ou dans le réfrigérateur. Il se règle graduellement.

Le thermostat du compartiment Biofresh 3 °C est réglable de 0 °C à 3 °C.

Le thermostat du réfrigérateur est réglable de 3 °C à 8 °C.

Le congélateur a une température de -18 °C, indépendamment du réglage du thermostat. La condition est que la température ambiante se trouve entre 10 °C et 32 °C. Le congélateur atteint automatiquement la température de conservation idéale.

réglage de la température



réglage de la température

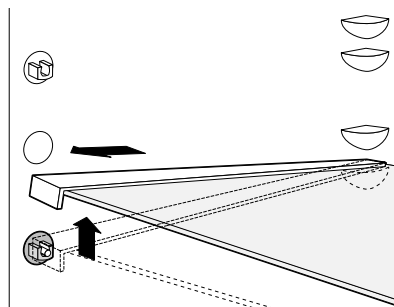
Réglez le bouton du thermostat sur la position désirée à l'aide d'une pièce de monnaie. En tournant vers la droite (sens des aiguilles d'une montre), vous abaissez la température de conservation (+ froid).

En position **0**, le congélateur et le réfrigérateur du dessous sont hors-circuit mais la lampe intérieure s'allume.

introduction

Les clayettes en verre sont réglables en hauteur à votre gré. Les tiroirs à légumes et du congélateur sont entièrement amovibles. Les tiroirs du congélateur sont dotés d'un tampon final pour éviter de les retirer totalement du réfrigérateur à congélateur.

clayettes

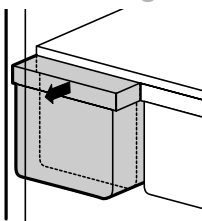
**retirer**

1. Libérez la clayette.
2. Déverrouillez la clayette en la soulevant à l'avant.
3. Retirez la clayette de la glissière par l'avant.

placer

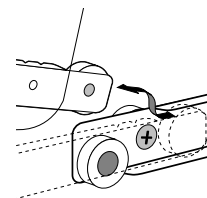
1. Choisissez la hauteur désirée.
2. Introduisez le plateau dans la glissière et poussez vers le fond.
3. Appuyez sur l'avant de la clayette jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

tiroirs à légumes



Retirez le tiroir à légumes en le tirant droit vers vous. Faites la démarche inverse pour le replacer.

tiroirs du congélateur

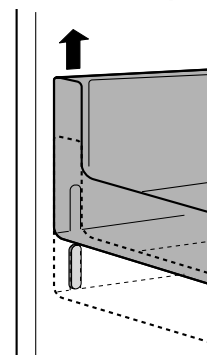
**retirer**

1. Ouvrez le tiroir le plus loin possible.
2. Soulevez le tiroir légèrement à l'avant.
3. Retirez le tiroir du congélateur en évitant le tampon final.

placer

Faites la démarche inverse pour le replacer.

casiers de porte



Tous les casiers de porte sont amovibles. Deux sont réglables en hauteur.

retirer

1. Videz le casier de porte.
2. Tirez le casier vers le haut jusqu'à libérer les deux encoches de fixation à droite et à gauche de la porte.
3. Retirez le casier.

placer

1. Choisissez la hauteur désirée.
2. Pressez le casier dans les encoches de fixation de la porte.

attention

Faites attention aux aliments qui sont sensibles au froid. Vous ne pouvez pas les conserver dans le compartiment Biofresh 3 °C.

Exemple : ananas, aubergines, avocats, bananes, grenades, cornichons, pommes de terre, citrouilles, mangues, melons, olives, poivrons, tomates et agrumes.

tableau de conservation

Le tableau ci-dessous regroupe les indications de conservation des aliments dans le réfrigérateur et le compartiment Biofresh 3 °C.

produit	réfrigérateur conservation en jours	compartiment Biofresh 3 °C conservation en mois
beurre	20	30
volailles	2	5
lait	2	6
saucisson (tranches)	2	7
crustacés	1	3
poissons frais	1	3
viandes fraîches	2	4
fromage (mou)	4	20
frises	2	5
artichauts	4	20
asperges	3	15
ciboulette	15	60
chou-fleur	5	15
brocolis	5	10
chou chinois	3	14
framboises	1	6
fruits (en général)	2-7	15-20
ail	60	100
salade	2	7
radis	7	15
chou vert	10	50
épinards	2	7
fenouil	10	20
batavia	3	20

attention

N'achetez des aliments que dans un emballage intact.

Après les avoir achetés, mettez les produits congelés le plus vite possible au congélateur. Veillez à ce qu'ils ne dégèlent pas pendant le transport.

Laissez un espace de 25 mm entre le dessus du stock de produits congelés et le dessous du tiroir supérieur.

Veillez à ce que les aliments qui doivent encore surgeler n'entrent pas en contact avec les produits déjà congelés.

Ne conservez **pas** de boissons gazeuses dans le congélateur.

tableau pour produits congelés

Les tableaux ci-après regroupent les indications de conservation, prétraitement et préparation des produits congelés.

produit surgelé	conservation en mois	prétraitement du produit	préparation du produit
boeuf	6 à 8	Ne congelez que de la viande fraîche découpée en portions. Un poids de plus de est à éviter. Désossez la viande, vous économiserez de la place dans le congélateur.	Dégelez les morceaux épais. Les morceaux épais (côtelette, goulash) peuvent être cuits, braisés à l'état gelé.
porc, maigre	5 à 6		
porc, gras	4 à 5		
mouton	6 à 8		
veau	5 à 6		
gibier	5 à 6		
hâchis	à 2	Emballer aussi les saucisses confectionnées dans du boyau.	À décongeler.
abats	à 4		
lard, non fumé	à 3		
saucisse à griller et saucisse à bouillir	à 3		
charcuterie	4 à 6	Mettre du film entre les tranches.	À décongeler.
canard	4 à 6	Après avoir déplumé la volaille la vider la nettoyer soigneusement, lui donner une forme compacte (croiser les ailes, introduire les cuisses dans le ventre). Les abats peuvent être surgelés	Dégelez entièrement la volaille destinée à être rôtie. Dégelez légèrement les produits qui doivent être cuits.
oie	4 à 6		
poulet, poule à bouillir	7 à 9		
gibier de volaille	à 6		
dinde	7 à 9		

conseils de conservation produits congelés

produit surgelé	conservation en mois	prétraitement du produit	préparation du produit
truite	2 à 4	Le poisson prêt à être cuit ou frit peut être surgelé. Retirez d'abord les écailles et l'intérieur du poisson avant de l'emballer. Faites les portions que vous désirez.	Les poissons de petite taille ne doivent pas être décongelés mais panés encore congelés et passés à la poêle, ou seulement être cuits.
tanche	2 à 3		
carpe	1 à 2		
filet de poisson	2 à 4		
fraises, framboises	8 à 12	Triez les fruits tout de suite après les avoir achetés ou cueillis. Lavez-les et préparez-les comme pour des conserves. Blanchissez les pommes 2 à 3 minutes après les avoir épluchées et coupées en morceaux. Surgelez les baies sans sucre. Couvrir les autres fruits d'un sirop avec 40% de sucre.	Dégelez les fruits à température ambiante dans leur emballage ou un récipient fermé.
mûres, groseilles	8 à 12		
myrtilles	8 à 12		
compote de pomme	8 à 12		
prunes	8 à 12		
pêches	8 à 12		
cerises	8 à 12		
gâteaux et tartes aux fruits	3 à 4	Faites refroidir les gâteaux et tartes et emballez-les avant de les surgeler. Ne glacez pas les gâteaux avant de les surgeler. Le sucre glace pourrait coller.	Passer au four les petits pains et les bouchées 4 à 10 minutes, décongeler les gâteaux, les tartes etc. à température ambiante.
tarte à la crème	2 à 3		
biscuits en pâte levée et en pâte sablée	5 à 6		
pâte feuilletée, petits gâteaux en pâte feuilletée	1 à 3		
pain	2 à 3	Congelez le fromage blanc avec ou sans ajout (fruit, pulpe). Ne mélangez pas d'oignons ou d'échalottes avec du fromage blanc. Mélangez bien les jaunes ou blancs d'oeufs et passez-les au tamis fin.	Dégelez tous les produits laitiers (aussi les oeufs), à l'exception de la crème glacée, à température ambiante.
petits pains	jusqu' à 4 jours		
crème, crème fouettée	1 à 3		
crème glacée	1 à 3		
beurre	jusqu' à 1		
fromage blanc	4 à 6		
jaune d'oeuf	1 à 6		
blanc d'oeuf	1 à 6		

produit surgelé	conservation en mois	blanchiment (en minutes)	prétraitement du produit	préparation du produit
chou fleur	9 à 12	à 3	Traitez les légumes tout de suite après les avoir achetés ou récoltés. Préparez-les et blanchissez-les comme il faut en respectant les durées indiquées dans ce tableau!	Cuisez les légumes à l'eau. La durée de cuisson est la moitié ou le tiers de la cuisson des légumes frais. Retirez les concombres et tomates de leurs sachets de congélation et dégelez-les à température ambiante dans un récipient fermé. Préparez le chou-fleur immédiatement sinon il devient amer.
chou vert	9 à 12	2 à 2,5		
choux de Bruxelles	9 à 12	3 à 4		
chou frisé	9 à 12	2 à 3		
chou-rave	9 à 12	3		
epinards en branche	9 à 12	1,5 à 2		
asperges	9 à 12	2 à 4		
haricots verts, petites pois	9 à 12	2,5 à 3		
concombres	jusqu'à 6	—		
chou doit rouge	9 à 12	2 à 3		
carottes	9 à 12	2 à 3		
tomates	à 6	—		

conseils de conservation produits congelés

plats cuisinés	conservation en mois	prétraitement du produit	préparation du produit
viandes rôties (porc, veau, gibier)	1 à 2	Les plats de viande sont préparés et cuits de la façon habituelle. La durée de cuisson doit être plus courte pour ne pas que la viande se défasse. Evitez le caillage des veloutés et sauces au moment de la congélation. Mixez-les 1 à 2 minutes pendant qu'ils sont encore chauds.	Dégelez et réchauffez les plats, repas cuisinés. Faites recuire les mets rôtis dans de la graisse. Recuire les pommes de terre sautées dans une bonne couche de graisse.
roulades	2 à 3		
goulasch	1 à 2		
hâché rôti	1 à 2		
ragout	1 à 2		
soupes (repas)	2 à 3		
boulettes de pommes de terre, petits pains ou farine	2 à 3		
frites	2 à 3		

De hautes températures ambiantes influent négativement sur la consommation d'énergie. La lumière directe du soleil ou d'autres sources de chaleur proches de l'appareil sont aussi néfastes à la consommation d'énergie.

Les bouches d'aération doivent rester ouvertes. Si elles sont couvertes ou encrassées, la consommation d'énergie sera plus élevée.

utilisation

Des températures de réfrigération ou de congélation trop faibles augmentent inutilement la consommation d'énergie.

Faites refroidir vos mets avant de les mettre dans le réfrigérateur ou le congélateur.

Ouvrez la/les porte(s) qu'en cas de besoin. Ne les laissez pas trop longtemps ouvertes.

Couvrez toujours vos plats avant de les mettre dans le réfrigérateur.

Débranchez votre réfrigérateur à congélateur si vous ne l'utilisez pas pendant une longue période, pendant les vacances par exemple!

réfrigérateur et compartiment Biofresh 3 °C

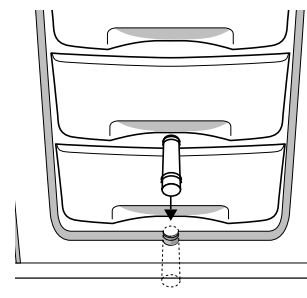
Le dégivrage du réfrigérateur et du compartiment Biofresh 3 °C se fait régulièrement et automatiquement. L'eau du dégivrage s'écoule par l'évacuation dans un bac où elle s'évapore.

Le trou d'évacuation doit rester propre.

S'il est encrassé, vous pouvez le nettoyer avec un cure-dent par exemple.

congélateur

Dégelez le congélateur quand la couche de glace a atteint 5 millimètres.



Placement du tuyau pour évacuer l'eau du dégivrage

1. Retirez les produits congelés.
Déposez-les dans un endroit frais en les enveloppant de journaux ou de couvertures.
2. Retirez les tiroirs (voir "tiroirs du congélateur", page 8).
3. Placez le tuyau pour évacuer l'eau du dégivrage.
Attention : la porte doit rester ouverte.
4. Placez un bac à la sortie du tuyau pour récupérer l'eau.
Attention : contrôlez régulièrement si le bac est plein.
5. Arrêtez le congélateur en mettant le thermostat à zéro.
6. Dégelez le congélateur.
7. Nettoyez le congélateur et essuyez-le.
8. Réglez le thermostat sur la position désirée.
9. Remettez vos produits congelés dans le congélateur quand il est à température.

Il est possible d'accélérer la décongélation en plaçant un bac d'eau chaude dans le congélateur.

Attention : N'enlevez jamais la glace à l'aide d'objets pointus, de sprays pour dégivrage, de sèche-cheveux, d'un radiateur électrique ou des choses de ce genre. Ceci peut conduire à des situations dangereuses et causer des dommages irréparables à l'appareil.

Attention : Avant de nettoyer l'appareil, mettez-le hors circuit. Retirez la fiche de la prise de courant ou mettez l'interrupteur en position 0 dans le placard aux compteurs. Pour débrancher l'appareil, ne tirez jamais sur le fil mais saisissez la fiche et retirez-la droit vers vous (voir "sécurité", page 4).

Attention : Pour des raisons de sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil avec un nettoyeur à haute pression ou à vapeur.

N'utilisez pas trop d'eau.

Évitez à l'humidité de pénétrer dans les composants électriques.

intérieur

Nettoyez l'intérieur une fois par mois.

Pour nettoyer votre réfrigérateur à congélateur, utilisez de l'eau à laquelle vous aurez ajouté un produit de nettoyage neutre, produit à vaisselle ou nettoie-tout par exemple.

Rincez ensuite l'intérieur à l'eau claire et essuyez-le avec de l'essuie-tout ou un torchon sec.

L'appareil a besoin d'1-2 heure(s) de séchage.

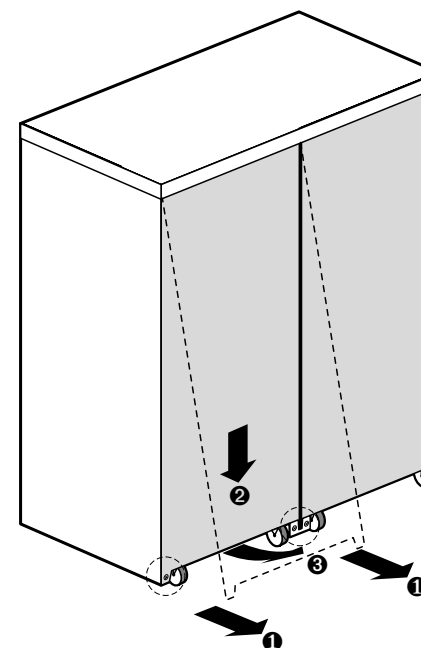
extérieur

Pour nettoyer les parties en inox, utilisez un produit de nettoyage doux (produit à vaisselle) et un chiffon humide. Essuyez-les avec de l'essuie-tout ou un torchon sec. Essuyez-les avec de l'essuie-tout ou un chiffon sec. Vous conserverez le brillant de l'inox en utilisant de temps en temps un produit d'entretien pour l'acier inoxydable ou un produit de lustrage. Le produit de lustrage contient aussi un apprêt anti-saleté. Nettoyez toujours l'acier inoxydable dans le sens du poli.

Atag fournit des produits de nettoyage et d'entretien pour acier inoxydable.

N'utilisez jamais de produit abrasif (Vim, éponges métalliques ou à récurer) ou de produit de polissage (produits abrasifs liquides). N'utilisez jamais de produit agressif. Ceux-ci pourraient attaquer l'inox.

condensateur



Pour assurer le fonctionnement optimal de l'appareil, le condensateur et le canal d'aération doivent être bien nettoyés au moins une fois par an.

Ouvrez la paroi arrière comme indiqué sur l'illustration.

1. Dévissez les vis de fixation ① de la paroi arrière et ceux du collier de fixation. Retirez le collier de fixation.
2. Poussez la paroi arrière environ un centimètre vers le bas ②.
3. Tirez le bas de la paroi arrière vers l'arrière ③, le haut restant à sa place.

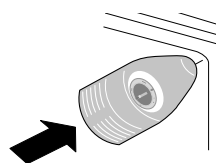
Vous pouvez accéder au condensateur et au canal d'aération.

Retirez soigneusement la poussière avec une brosse douce ou un aspirateur.

Ouverture de la paroi arrière

Faites la démarche inverse pour refermer la paroi arrière.

Attention : Débranchez l'appareil avant d'en remplacer la lampe. Retirez la fiche de la prise de courant ou mettez l'interrupteur du placard aux compteurs en position zéro. Pour débrancher l'appareil, ne tirez jamais sur le fil mais saisissez la fiche et retirez-la droit vers vous (voir "sécurité", page 4).



remplacement de
lampe

1. Saisissez la lampe par l'ouverture arrière de l'armature.
2. Dévissez la lampe.
3. Remplacez la lampe.
4. Rebranchez l'appareil.

Attention : N'utilisez que des ampoules de même modèle avec les caractéristiques suivantes :

- tension 230 V;
- culot E14;
- puissance 15 W maximum.

panne	cause	solution
L'appareil ne fonctionne pas, la lampe ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil.
	Le fusible est défectueux.	Remplacez le fusible.
Température du réfrigérateur / du compartiment Biofresh 3 °C trop faible ou trop élevée.	Le thermostat est mal réglé.	Régalez bien le thermostat.
Fuite d'eau dans le réfrigérateur / compartiment Biofresh 3 °C.	Trou d'évacuation de l'eau de dégivrage est bouché.	Nettoyez le trou d'évacuation de l'eau de dégivrage.
L'appareil fait du bruit.	Les produits sont mal rangés dans le réfrigérateur / compartiment Biofresh 3 °C.	Rangez les produits différemment dans le réfrigérateur / compartiment Biofresh 3 °C.
	Un objet est en contact avec l'appareil.	Retirez l'objet.
La lampe ne s'allume pas.	Lampe défectueuse.	Remplacez la lampe.

que faire de l'emballage et de l'appareil

L'emballage de l'appareil est recyclable. Il est possible de réutiliser :

- carton ;
- polyéthylène (PE) ;
- polystyrène sans CFC (mousse rigide en PS).

Vous devez vous débarrasser de ces matériaux d'une manière justifiée et conformément aux réglementations administratives.

L'administration peut aussi vous fournir des informations pour vous débarrasser de façon justifiée des appareils ménagers usés.

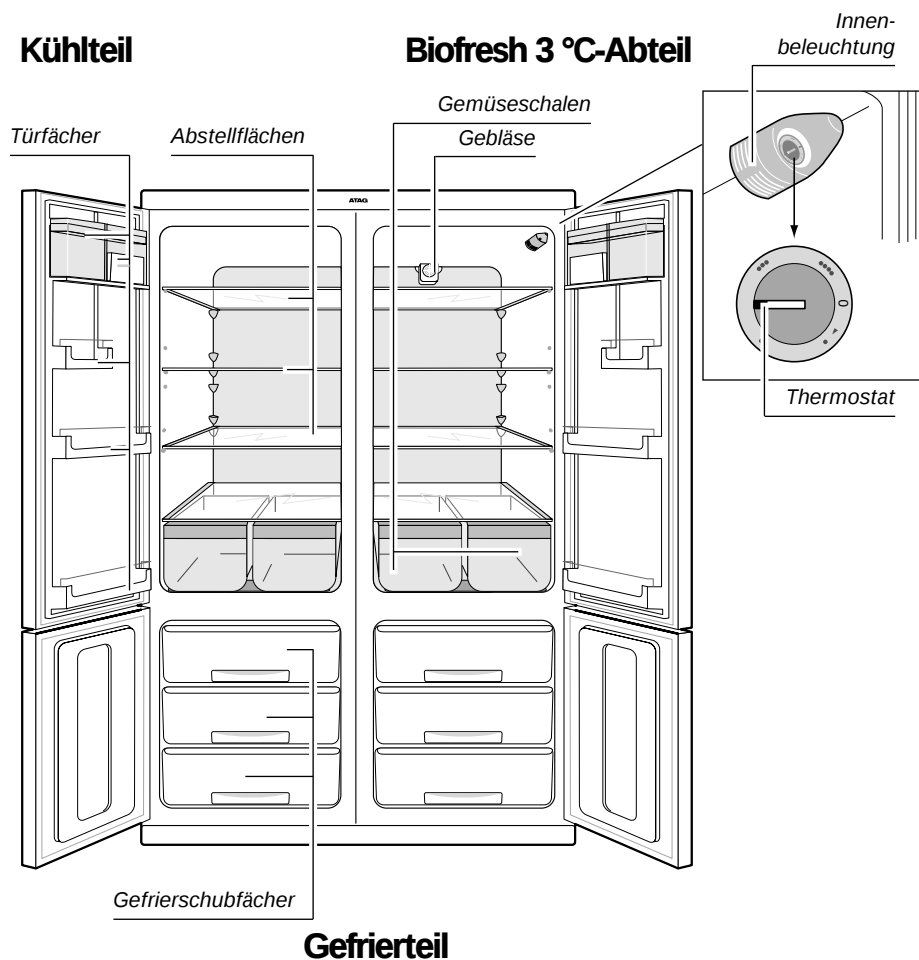
Diese Gebrauchsanweisung gilt für die Kühl-/Gefrierkombination ohne Biofresh 3°-Teil (KB311M) wie auch für die Kühl-/Gefrierkombination ohne Biofresh 3° C-Teil (KB 611M).

Die Bedienung dieser Kühl-/Gefrierkombination ist einfach. Mit dieser Anleitung möchten wir Ihnen einen Einblick in alle Möglichkeiten dieses Gerätes verschaffen.

Im Kapitel "Gebrauch" sind die Gebrauchsmöglichkeiten des Kühl-, Gefrier Biofresh 3 °C-Teils übersichtlich aufgeführt. Im Kapitel "Tipps zur Lagerung" finden Sie Angaben über die Haltbarkeitsdauer von Lebensmitteln. Und im Kapitel "Pflege" lesen Sie alles darüber, wie Sie das Gerät in optimalem Zustand erhalten können.

Zur Installation ist eine gesonderte Installationsanweisung beigelegt. Hier finden Sie auch die Sicherheitshinweise hinsichtlich Installation und Anschluß.

Heben Sie diese Anleitung sorgfältig auf. Auch für einen Nachbenutzer des Gerätes kann sie von Nutzen sein.



Sie haben sich für eine Kühl-/Gefrierkombination von ATAG entschieden. Bei der Entwicklung dieses Gerätes wurde dem optimalen Gebrauchskomfort, der einfachen Bedienung und dem ansprechenden Aussehen besondere Aufmerksamkeit gewidmet.

Die 4-Türen-Kombination bietet neben einem traditionellen Kühlteil auch Platz für ein einmaliges Biofresh 3 °C-Abteil. In diesem Kühlraum werden Lebensmittel bei einer Temperatur von 0-3 °C gelagert. Das in der Rückwand untergebrachte Gebläse hält die kühle Luft in Bewegung und sorgt damit für eine gleichmäßige Temperaturverteilung. Im Biofresh 3 °C-Abteil bleiben begrenzt haltbare Lebensmittel wie Gemüse, Fisch und Fleisch noch länger frisch.

Das Gefrierabteil ist mit praktischen, extratiefen Schubladen ausgeführt.

Die elektronische Temperaturregelung garantiert eine konstante Temperatur im Kühl- und Gefrierteil.

In dieser sehr geräumigen Kühl-/Gefrierkombination werden alle Lebensmittel unter perfekten Bedingungen gelagert. Das Gerät lässt sich auch durch die glatten Wände rund herum – innen wie auch außen – einfach reinigen.

Sicherheit

Worauf Sie achten müssen	4
--------------------------	---

Bedienung

Vor Inbetriebnahme des Gerätes	6
Temperatureinstellung	7

Benutzung

Abstellflächen, Schubladen und Türfächer	8
--	---

Lagertipps

Kühlprodukte	10
Tiefkühlwaren	11

Energiespartipps

Aufstellung	14
-------------	----

Pflege

Abtauen	15
Reinigung	16
Lampe auswechseln	18

Störungen

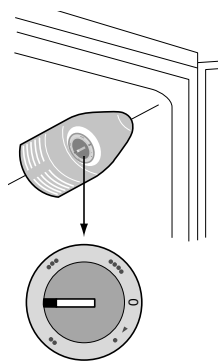
Was ist, wenn ...	19
-------------------	----

Umweltaspekte

Entsorgung von Verpackung und Gerät	20
-------------------------------------	----

- Dieses Gerät ist äußerst sicher. Doch ist wie bei jedem Produkt einiges zu beachten.
- Für die Sicherheitsanweisungen zur Installation verweisen wir auf die dazugehörigen Installationsanweisungen.*
- Reparaturen dürfen nur von einem autorisierten Kundendienst-Techniker durchgeführt werden.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes und verändern Sie nicht den mechanischen und/oder elektrischen Aufbau des Gerätes. Dies könnte Sie gefährden (Berührung von spannungsführenden Teilen) und zu Funktionsstörungen des Gerätes führen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist.
- Das Gerät ist bei Reparaturen oder zu Reinigungszwecken spannungslos zu machen. Ziehen Sie hierzu den Stecker aus der Steckdose oder stellen Sie den Schalter im Sicherungskasten auf Null.
- Benutzen Sie kein Verlängerungskabel zum Anschließen des Kühlschranks.
- Ziehen Sie den Stecker niemals am Anschlußkabel aus der Steckdose. Den Stecker immer gerade aus der Steckdose ziehen.
- Im Zusammenhang mit der elektrischen Sicherheit ist die Verwendung von Hochdruckreinigern oder Dampfstrahlreinigern untersagt.
- Beachten Sie bitte den einzuhaltenden Abstand zwischen dem Kühlschrank und einer Wärmequelle. Der Geräteaußenmantel darf nicht wärmer als 75 °C werden.
- Die Kühlleitungen niemals verbiegen.
- Das Gerät nicht mit scharfen Gegenständen reinigen. Das kann zu Beschädigungen des Kühlsystems führen.

- Wenden Sie sich sofort an den Kundendienst, wenn durch Schäden am Kühlsystem Kältemittel freigesetzt wird. Lüften Sie den Raum, in dem das Gerät steht.
- Halten Sie Be- und Entlüftungsöffnungen frei.
- Sockelblende, Schubladen und Etagern niemals als Tritt benutzen.
- Niemals Kinder am Geräte spielen lassen.
- Lagern Sie keine explosiven und leicht entzündbaren Stoffe in der Kühl-/Gefrierkombination.
Hochprozentigen Alkohol und Flüssigkeiten mit hohem Kohlensäuregehalt nur dicht verschlossen und stehend im Kühlteil lagern.
- Lagern Sie keine Flaschen im Gefrierteil, deren Flüssigkeit gefriert. Die Flaschen können platzen.
- Entfernen Sie die Tür(en) Ihres alten Kühlschranks, wenn er nicht mehr benutzt wird. Damit wird vermieden, dass sich Kinder selbst einschließen und in Lebensgefahr geraten können.

Kühl-/Gefrierkombination reinigen

Thermostat auf
mittlerer Stufe

Den Innenraum reinigen und trockenreiben. Benutzen Sie zur Reinigung lauwarmes Wasser mit einem neutralen Reinigungsmittel wie Allesreiniger oder Spülmittel. Den Innenraum mit sauberem Wasser nachwischen und gründlich trockenreiben.

Lassen Sie den Innenraum ein bis zwei Stunden nachtrocknen.

Stellen Sie den Thermostat auf die mittlere Stufe ein (siehe auch "Temperatur einstellen", Seite 7). Das Gerät wieder anschließen.

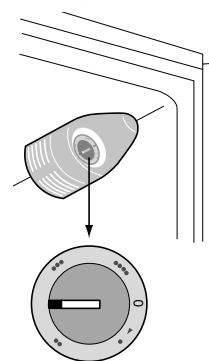
Das Gerät kühlt jetzt kontinuierlich, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Das Gefrierteil wird erst gekühlt und dann (nach ± 1 Stunde) der Kühlraum.

Einführung

Der Thermostat befindet sich rechts oben im Biofresh 3 °C-Abteil und/oder im Kühlraum. Der Thermostat ist stufenlos einstellbar.

Der Thermostat des Biofresh 3 °C-Abteils ist einstellbar von 0 °C bis 3 °C.

Der Thermostat des Kühlteils ist einstellbar von 3 °C bis 8 °C. Das Gefrierteil wird trotz Einstellung des Thermostats auf -18 °C gekühlt. Vorausgesetzt wird, dass die Umgebungstemperatur zwischen 10 °C und 32 °C liegt. Der Gefrierraum erreicht automatisch die optimale Lagertemperatur.

Temperatur einstellen

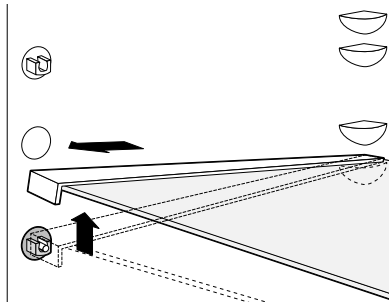
Temperatur einstellen

Drehen Sie den Einstellknopf des Thermostats mit Hilfe eines Geldstücks auf die gewünschte Stufe. Durch Drehung nach rechts (im Uhrzeigersinn) wird die Lagertemperatur niedriger (kälter).

Auf Stufe 0 sind das Kühlteil und auch das darunterliegende Gefrierteil ausgeschaltet. Die Innenbeleuchtung funktioniert weiterhin.

Einführung

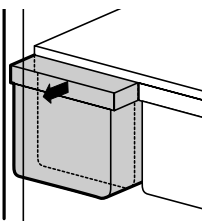
Die Glasabstellflächen sind auf Wunsch höhenverstellbar. Die Gemüseschalen und die Gefrierschubladen sind ganz herausnehmbar. Die Gefrierschubladen sind mit einem Stopper ausgeführt, damit vermieden wird, dass sie ganz aus der Kühl-/Gefrierkombination gezogen werden können.

Abstellflächen**Herausnehmen**

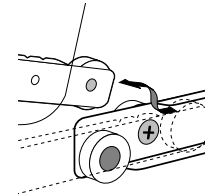
1. Machen Sie die Abstellfläche frei.
2. Drücken Sie die Abstellfläche vorne aus der Verriegelung nach oben.
3. Schieben Sie die Abstellfläche aus dem Schlitz nach vorne.

Einsetzen

1. Wählen Sie die gewünschte Höhe.
2. Schieben Sie die Abstellfläche nach hinten in den Schlitz.
3. Drücken Sie die Abstellfläche vorne nach unten, bis sie einrastet.

Gemüseschalen

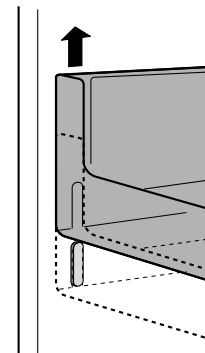
Entfernen Sie die Gemüseschale, indem Sie diese nach vorne aus dem Kühlteil ziehen. In umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen.

Gefrierschubladen**Herausnehmen**

1. Ziehen Sie die Schublade soweit wie möglich heraus.
2. Heben Sie die Schublade vorne etwas an.
3. Ziehen Sie die Schublade über den Stopper aus dem Gefrierteil.

Einsetzen

Setzen Sie die Schublade in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.

Türfächer

Die Türfächer sind alle herausnehmbar. Zwei sind höhenverstellbar.

Herausnehmen

1. Leeren Sie das Türfach.
2. Heben Sie das Türfach gerade nach oben, bis die Befestigungsschlitze links und rechts in der Tür frei werden.
3. Nehmen Sie das Türfach heraus.

Einsetzen

1. Wählen Sie die gewünschte Höhe.
2. Drücken Sie das Türfach in die Befestigungsschlitze in der Tür.

Worauf Sie achten müssen

Achten Sie auf Lebensmittel, die durch Kälte verderben können. Diese Lebensmittel können Sie nicht im Biofresh 3 °C-Teil lagern.

Beispiele hierfür sind: Ananas, Auberginen, Avocados, Bananen, Granatäpfel, Gurken, Kartoffeln, Kürbisse, Mangos, Melonen, Oliven, Paprikas, Tomaten und Zitrusfrüchte.

Lagertabelle

In nachstehender Tabelle finden Sie Informationen über die Haltbarkeitsdauer von Lebensmitteln im Kühlraum und im Biofresh 3 °C-Teil.

Produkt	Kühlteil Lagerzeit in Tagen	Biofresh 3 °C-Teil Lagerzeit in Tagen
Butter	20	30
Geflügel	2	5
Milch	2	6
Wurstscheiben	2	7
Schalentiere	1	3
Frischfisch	1	3
Frischfleisch	2	4
Weichkäse	4	20
Erdbeeren	2	5
Artischocken	4	20
Spargel	3	15
Schnittlauch	15	60
Blumenkohl	5	15
Broccoli	5	10
Chinakohl	3	14
Himbeeren	1	6
Obst (allgemein)	2-7	15-20
Knoblauch	60	100
Kopfsalat	2	7
Radieschen	7	15
Wirsingkohl	10	50
Spinat	2	7
Fenchel	10	20
Eissalat	3	20

Worauf Sie achten müssen

Kaufen Sie nur Lebensmittel in unbeschädigter Packung.

Legen Sie die Tiefkühlprodukte so schnell wie möglich nach dem Einkauf in das Gefrierteil. Sorgen Sie dafür, dass die Lebensmittel beim Transport nicht auftauen.

Halten Sie mindestens 25 mm Platz frei zwischen der Oberseite des Tiefkühlvorrats und der Unterseite der darüber befindlichen Schublade.

Sorgen Sie dafür, dass die einzufrierenden Lebensmittel nicht mit bereits eingefrorenen Produkten in Berührung kommen.

Lagern Sie im Gefrierteil **keine** kohlesäurehaltigen Getränke.

Gefriertabellen

In den Tabellen auf dieser und den nächsten Seiten lesen Sie Näheres über die Haltbarkeitsdauer, Vorbehandlung und Zubereitung von Tiefkühlprodukten.

Eingefrorenes Produkt	Lagerzeit in Monaten	Vorbehandlung des Produktes	Zubereitung des Produktes
Rindfleisch	6 bis 8	Nur gut abgelagertes und in Portionsstücke zerlegtes Fleisch sollte eingefroren werden. Ein Gewicht von über 2 kg ist zu vermeiden. Man spart Gefrierraum, wenn man das Fleisch von seinen Knochen befreit.	Dickere Stücken erst auftauen, dünnere Stücken (Karbonade, Gulasch) können in eingefrorenem Zustand gegart, geschmort oder gekocht werden.
Schweinefleisch, mager	5 bis 6		
Schweinefleisch, fett	4 bis 5		
Hammelfleisch	6 bis 8		
Kalbfleisch	5 bis 6		
Wild	5 bis 6	Auch wenn in Darm, zusätzlich verpacken.	Auftauen.
Hackfleisch	bis 2		
Innereien	bis 4		
Speck, ungeräuchert	bis 3		
Koch- und Bratwurst			
Aufschnitt	4 bis 6	Folie zwischen die Scheiben legen.	Auftauen.
Ente	4 bis 6	Nach dem Rupfen die Innereien des Geflügels herausnehmen, sorgfältig waschen, gebrauchsfertig machen, durch Dressieren dem Geflügel eine kompakte Form geben, die Flügel verschränken, Keulen in die Bauch-Bauchhöhle stecken. Die Innereien können gesondert eingefroren werden.	Geflügel, das gebraten werden soll, ganz auftauen. Produkte, die gekocht werden sollen, nur leicht auftauen lassen.
Gans	4 bis 6		
Hähnchen, Suppenhuhn	7 bis 9		
Wildgeflügel	bis 6		
Pute	7 bis 9		

Eingefrorenes Produkt	Lagerzeit in Monaten	Vorbehandlung des Produktes	Zubereitung des Produktes
Forelle	2 bis 4	Fisch kann so eingefroren werden, dass er gebraten oder gekocht werden kann. Entfernen Sie vor dem Verpacken erst die Schuppen und die Innereien. Verteilen sie den Fisch in die gewünschten Portionen.	Kleinere Fische werden nicht aufgetaut, sondern im gefrorenem Zustand paniert und gebraten oder nur gekocht.
Schleie	2 bis 3		
Karpfen	1 bis 2		
Fischfilet	2 bis 4		
Erdbeeren, Himbeeren	8 bis 12	Sortieren Sie das Obst gleich nach der Ernte oder nach dem Einkauf. Bereiten Sie das Obst auf die gleiche Weise wie beim Einmachen zu. Geschälte und in Stücken geschnittene Äpfel erst 2 - 3 Minuten blanchieren. Beeren ohne Zucker einfrieren. Andere Obstsorten mit einer Zuckermischung von 40% bedecken.	Eingefrorene Früchte in verschlossener Packung oder in einem geschlossenen Behälter bei Zimmertemperatur auftauen..
Brombeeren, Johannesbeeren	8 bis 12		
Heidelbeeren	8 bis 12		
Apfelmus	8 bis 12		
Pflaumen	8 bis 12		
Pfirsiche	8 bis 12		
Kirschen	8 bis 12		
Obstkuchen und -torten	3 bis 4	Produkte, die Sie einfrieren wollen, gleich nach dem Backen abkühlen lassen und verpacken. Gebäck vor dem Einfrieren nicht glasieren. Die Glasur kann klebrig werden.	Brötchen und Pasteten werden in Backofen 5 bis 10 Minuten aufgebacken, Kuchen und Torten u.a. sind bei Zimmertemperaturen aufzutauen.
Kremtorte	2 bis 3		
Trockenes Hefe- und Rührteiggebäck	5 bis 6		
Blätterteig(Gebäck)	1 bis 3		
Brot	2 bis 3		
Brötchen	bis 4 dagen		
Sahne, Schlagsahne	1 bis 3	Quark kann mit oder ohne Beigaben (Früchte, Fruchtfleisch) eingefroren werden. Wir raten ab, Quark mit Zwiebeln zuzubereiten. Eiweiß oder Eigelb gut durchrühren durchrühren und durch ein feines Sieb rühren.	Alle Milchzeugnisse (auch eingefrorene Eiermasse), mit Ausnahme von Sahneis vor Verwendung bei Zimmertemperatur auftauen.
Eiskrem	1 bis 3		
Butter	bis 1		
Quark	4 bis 6		
Eigelb	1 bis 6		
Eiweiß	1 bis 6		

Eingefrorenes Produkt	Lagerzeit in Monaten	Blanchierzeit (Minuten)	Vorbehandlung des Produktes	Zubereitung des Produktes
Blumenkohl	9 bis 12	bis 3	Gemüse sofort nach der Ernte oder nach dem Einkauf verarbeiten. Bereiten Sie es vor und blanchieren Sie es dann in der richtigen Weise. Achten Sie auf die hier angegebenen Blanchierzeiten.	Garen Sie das Gemüse in Wasser. Die Garzeit beträgt nur die Hälfte oder ein Drittel der erforderlichen Zeit für Frischgemüse. Nehmen Sie Gurken und Tomaten aus der Tiefkühlpackung und lassen Sie diese bei Zimmertemperatur auftauen. Blumenkohl sofort zubereiten, sonst wird er bitter.
Grünkohl	9 bis 12	2 bis 2,5		
Rosenkohl	9 bis 12	3 bis 4		
Wirsingkohl	9 bis 12	2 bis 3		
Kohlrabi	9 bis 12	3		
Blattspinat	9 bis 12	1,5 bis 2		
Spargel	9 bis 12	2 bis 4		
Bohnen, grün	9 bis 12	2,5 bis 3		
Erbsen, grün	9 bis 12	2,5 bis 3		
Gurken	bis 6	—		
Rotkohl	9 bis 12	2 bis 3		
Möhren	9 bis 12	2 bis 3		
Tomaten	bis 6	—		

Fertiggerichte	Lagerzeit in Monaten	Vorbehandlung des Produktes	Zubereitung des Produktes
Gebratenes Fleisch (Schweinefleisch, Kalbfleisch, Wild)	1 bis 2	Fleischgerichte werden wie üblich zubereitet und gegart. Die Garzeit muss etwas kürzer sein, damit das Fleisch nicht zerfällt. Vermeiden Sie ein Gerinnen von gebundenen Suppen und Soßen beim Einfrieren. Vermischen Sie diese erst 1 - 2 Minuten in heißem Zustand.	Fertiggerichte nur auftauen und erhitzen. Gebratene Gerichte noch einmal in Fett braten. Bratkartoffeln gefroren in den Topf geben und in reichlich Fett aufbraten.
Rollbraten	2 bis 3		
Gulasch	1 bis 2		
Hackbraten	1 bis 2		
Fleischragout	1 bis 2		
(Mahlzeit)suppen	2 bis 3		
Knödel von Kartoffeln, Brötchen oder Mehl	2 bis 3		
Pommes frites	2 bis 3		

Hohe Umgebungstemperaturen wirken sich negativ auf den Energieverbrauch aus. Direktes Sonnenlicht oder sonstige Wärmequellen in unmittelbarer Nähe wirken sich auch ungünstig auf den Energieverbrauch aus.

Auf keinen Fall Be- und Entlüftungsöffnungen abdecken. Abgedeckte oder verschmutzte Öffnungen führen zu höherem Energieverbrauch.

Benutzung

Zu niedrige Kühl- oder Gefriertemperaturen verursachen unnötig hohen Energieverbrauch.

Lassen Sie Gerichte erst abkühlen, bevor Sie in das Kühl- oder Gefrierteil gestellt werden.

Öffnen Sie die Tür(en) so wenig und so kurz wie möglich.

Gerichte immer abgedeckt in das Kühlteil stellen.

Die Kühl-/Gefrierkombination ausschalten, wenn sie längere Zeit nicht benutzt wird. Zum Beispiel im Urlaub.

Kühlteil und Biofresh 3 °C-Abteil

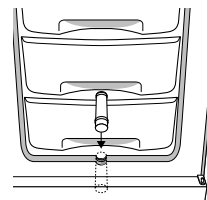
Sowohl der Kühlraum wie auch das Biofresh 3 °C-Abteil tauen von Zeit zu Zeit automatisch ab. Das Tauwasser läuft über den Tauwasserabfluss in den Tauwassersammelbehälter, wo es verdampft.

Sorgen Sie stets dafür, dass der Tauwasserabfluss immer frei ist.

Sollte der Tauwasserabfluss doch einmal verstopft sein, können Sie ihn mit einem Stäbchen o.ä. durchstoßen.

Gefrierteil

Das Gefrierteil ist abzutauen, wenn die Eisschicht eine Dicke von ungefähr fünf mm erreicht hat.



*Tauwasserabflussrohr
einsetzen*

1. Das Gefriergut herausnehmen und an einem kühlen Platz, in Decken oder Zeitungen eingewickelt, lagern.
2. Die Schubladen herausnehmen (siehe auch "Gefrierschubladen", Seite 8).
3. Das Tauwasserabflussrohr einsetzen.
Achtung: Die Tür muss geöffnet bleiben.
4. Einen Behälter unter den Ablauf des Tauwasserabflussrohrs stellen.
Achtung: Regelmäßig kontrollieren, ob der Behälter nicht zu voll wird.
5. Das Gefrierteil ausschalten, indem Sie den Thermostat auf die Nullstufe einstellen.
6. Das Gefrierteil abtauen.
7. Das Gefrierteil reinigen und trockenreiben.
8. Den Thermostat auf die gewünschte Stufe einstellen.
9. Das Gefriergut wieder in das Gefrierteil stellen, wenn es die richtige Temperatur erreicht hat.

Ein Behälter mit heißem Wasser im Gefrierteil kann den Abtauprozess beschleunigen.

Achtung : Reif und Eis niemals mit scharfkantigen oder spitzen Gegenständen, Abtausprays, Haartrockner, elektrischen Heizgeräten oder dergleichen entfernen. Dies kann gefährlich sein und das Gerät irreparabel beschädigen.

Achtung: Vor dem Reinigen Gerät vom Netz trennen. Den Netzstecker ziehen oder die Sicherung ausschalten. Den Stecker niemals an der Schnur aus der Steckdose ziehen. Immer den Stecker selbst gerade aus der Steckdose ziehen (siehe auch "Sicherheit" auf Seite 4).

Achtung : Im Zusammenhang mit der elektrischen Sicherheit ist die Verwendung von Hochdruckreinigern oder Dampfstrahl-reinigern untersagt.

Verwenden Sie nicht zu viel Wasser.

Vermeiden Sie das Eindringen von Wasser in elektrische Bauteile.

Innenraum

Den Innenraum des Gerätes einmal monatlich reinigen.

Benutzen Sie zur Reinigung lauwarmes Wasser mit neutralem Reinigungsmittel (Allesreiniger oder Spülmittel).

Den Innenraum mit sauberem Wasser reinigen. Nachtrocknen mit Haushaltspapier oder einem trocknen Tuch.

Das Gerät 1 bis 2 Stunden austrocknen lassen.

Außenseite

Zur Reinigung der Edelstahlteile empfiehlt es sich, ein mildes Reinigungsmittel (Spülmittel) und ein feuchtes Tuch zu verwenden. Nachtrocknen mit Haushaltspapier oder einem trocknen Tuch.

Edelstahl bekommt durch gelegentliche Verwendung eines Pflege- oder Poliermittels für Edelstahl seinen ursprünglichen Glanz zurück.

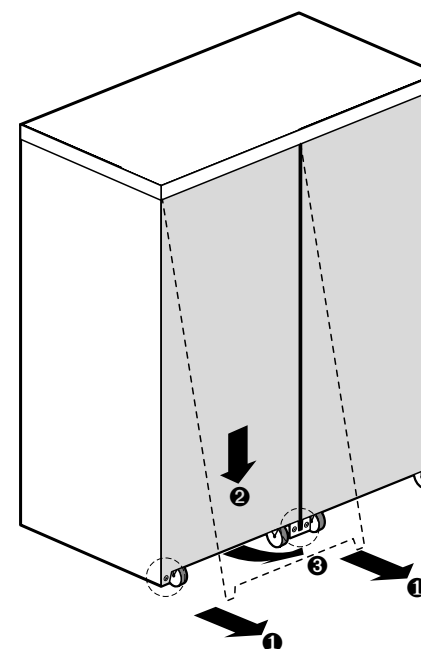
Das Poliermittel sorgt für eine schmutzabweisende Schicht auf dem Edelstahl. Reinigen Sie Edelstahl stets in Polierrichtung.

ATAG liefert Reinigungs- und Pflegemittel für Edelstahl.

Benutzen Sie niemals Scheuermittel (wie Vim, grüne Scheuerschwämme oder sonstige Topfschwämme) oder polierende Reinigungsmittel (z.B. flüssige Scheuermittel). Verwenden Sie keine aggressiven Mittel. Sie können den Edelstahl beschädigen.

Kondensator

Zum optimalen Betrieb des Gerätes müssen der Kondensator und der Lüftungskanal mindestens einmal jährlich gereinigt werden.



Öffnen der Rückwand

Die Rückwand wie in der Abbildung angegeben öffnen.

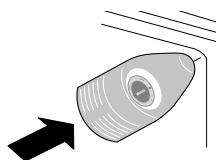
1. Lösen Sie die Befestigungsschrauben ① in der Rückwand und im Haltebügel. Den Haltebügel abnehmen.
2. Die Rückwand ungefähr 1 cm nach unten drücken ②.
3. Die Unterseite der Rückwand nach hinten ziehen ③, wobei die Oberseite an Ort und Stelle bleibt.

Der Kondensator und der Lüftungskanal sind erreichbar.

Den Staub vorsichtig mit einer weichen Bürste und einem Staubsauger entfernen.

Die Rückwand in umgekehrter Reihenfolge schließen.

Achtung: Vor dem Auswechseln der Glühlampe ist das Gerät erst auszuschalten. Den Stecker aus der Steckdose ziehen oder die Sicherung ausschalten. Den Stecker niemals an der Schnur aus der Steckdose ziehen. Immer den Stecker selbst gerade aus der Steckdose ziehen (siehe auch "Sicherheit", Seite 4).



Lampe auswechseln

1. Die Lampe ist über die Öffnung hinten in der Fassung erreichbar.
2. Die Lampe herausschrauben.
3. Die Lampe auswechseln.
4. Das Gerät wieder anschließen.

Achtung: Verwenden Sie nur Lampen der gleichen Ausführung mit den Kenngrößen:

- Spannung 230 V;
- Sockel E14;
- Leistung maximal 15 W.

Störung**Ursache****Abhilfe**

Gerät funktioniert nicht.
Lampe brennt nicht.

Stecker nicht in der Steckdose.

Stecker in die Steckdose stecken.

Sicherung defekt.

Sicherung auswechseln.

Temperatur im Kühlteil/Biofresh 3° C-Teil zu hoch oder zu niedrig.

Thermostat falsch eingestellt.

Thermostat richtig einstellen.

Wasser leckt aus dem Kühlteil/Biofresh 3 °C-Teil.

Tauwasserabfluss verstopft.

Verstopfung des Tauwasserabflusses beseitigen.

Das Gerät erzeugt ungewöhnliche Geräusche.

Falsch eingelegte Lebensmittel im Kühlteil/Biofresh 3 °C-Teil.

Lebensmittel im Kühlteil/Biofresh 3 °C-Teil anders einsetzen.

Gegenstand berührt das Gerät.

Gegenstand entfernen.

Beleuchtung funktioniert nicht.

Lampe defekt.

Lampe auswechseln.

Entsorgung von Verpackung und Gerät

Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwertbar. Folgendes kann benutzt worden sein:

- Pappe;
- Polyethylenfolie (PE);
- FKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

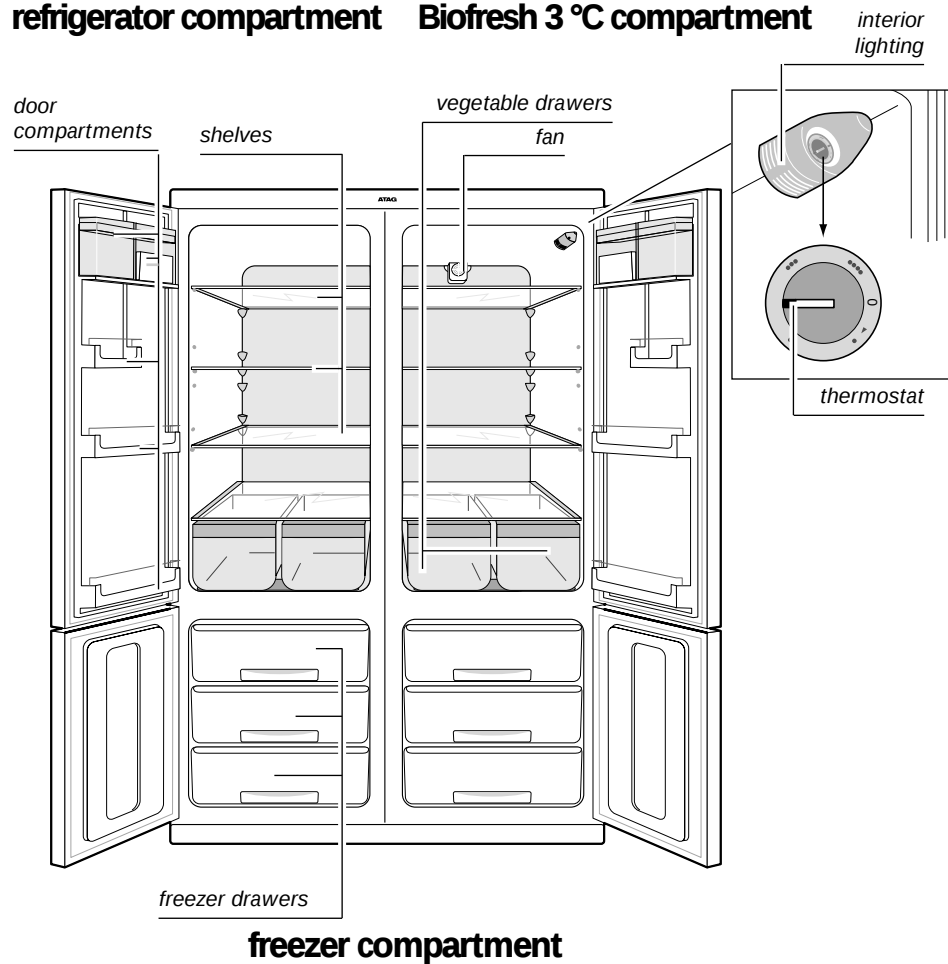
Diese Materialien sind umweltgerecht und nach den geltenden behördlichen Vorschriften zu entsorgen.

Die Behörden können Ihnen auch Informationen über die umweltgerechte Entsorgung Ihrer ausgedienten Hausgeräte erteilen.

your refrigerator with freezer description

These instructions for use apply to both the refrigerator with freezer without a Biofresh 3 °C compartment (KB311M) and the refrigerator with freezer with a Biofresh 3 °C compartment (KB611M).

refrigerator compartment Biofresh 3 °C compartment



your refrigerator with freezer foreword

The controls for this refrigerator with freezer are easy to use. In these instructions for use, we particularly want to give you an idea about all the facilities this appliance has to offer. Clearly set out in the 'use' section are the uses of the refrigerator, freezer and Biofresh 3 °C compartments. In the 'storage tips' section you will find information about the storage life of foods. And in the 'maintenance' section you can read about how to keep the appliance in good condition.

The safety instructions that are important during the installation are included in the installation guide, which is supplied separately and is meant for the installer.

Please keep this manual carefully, since any subsequent user will also find it very useful.

You have chosen a refrigerator with freezer from Atag. The most important factors in the design of this product were: optimum ease of use, easy controls and eye-catching design.

The four-door combination offers space not only for a traditional refrigerator compartment but also for the unique Biofresh 3 °C compartment. In this cold section, food is stored at a temperature of between 0 °C and 3 °C. The fan built into the rear wall keeps the cold air moving and thus ensures an even temperature distribution.

In the Biofresh 3 °C compartment, you can keep perishable food such as vegetables, fish and meat fresh for a longer period of time.

The freezer compartment is fitted with practical, extra-deep freezer drawers.

The electronic temperature control ensures a constant temperature in both the refrigerator and freezer compartments.

In this very spacious refrigerator with freezer, you can store all your fresh foods under perfect conditions. And thanks to the smooth walls on all sides - on both the inside and outside - the appliance is also easy and quick to clean.

safety

what you should pay attention to	4
----------------------------------	---

operation

before you can use the appliance	6
setting the temperature	7

use

shelves, drawers and door compartments	8
--	---

storage tips

refrigerated products	10
frozen products	11

energy tips

position and arrangement	14
--------------------------	----

maintenance

defrosting	15
cleaning	16
replacing the bulb	18

faults

what should I do if ...	19
-------------------------	----

environmental aspects

disposing of packaging and appliance	20
--------------------------------------	----

what you should pay attention to

For safety tips in relation to the installation, we refer you to the instructions in the accompanying installation guide.

This appliance is extremely safe. There are, however, a number of things you have to pay attention to, just as for any other product.

Repairs should only be carried out by an authorised service engineer.

Never open the casing and do not alter the mechanical and/or electrical structure of the appliance. This could result in dangerous situations (touching live components) and faults.

Do not use the appliance if it is damaged.

The appliance should be disconnected from the mains before being repaired or cleaned. Remove the plug from the socket or turn the switch in the meter cupboard to zero.

Do not use an extension lead to connect up the refrigerator.

Never disconnect the plug from the wall socket by pulling on the lead. Always grip the plug firmly and remove it straight from the socket.

For electrical safety reasons, the appliance must not be cleaned using high-pressure cleaners or steam cleaners.

Pay attention to the distance between the refrigerator and any heat source. The temperature of the mantle must not exceed 75 °C.

Do not bend the coolant lines.

Do not use sharp objects to clean the appliance; this could damage the cooling system.

what you should pay attention to

Call the service department immediately if coolant is released as a result of damage to the cooling system. Ventilate the room containing the appliance.

Keep ventilation openings free.

Never use the plinth, drawers or shelves as a step.

Never let children play with the appliance.

Do not store explosive or easily flammable substances in the refrigerator with freezer.

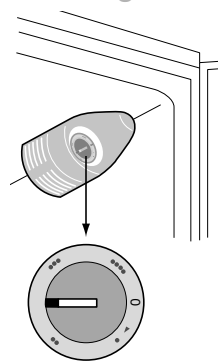
Alcohol and liquids with a high alcohol content should only be stored upright in a closed container in the refrigerator compartment.

Do not store bottles containing liquids that freeze in the freezer. This could cause the bottles to break.

Remove the door(s) from your old refrigerator if you no longer use it. In this way you will prevent children playing inside it from locking themselves in and endangering their lives.

before you can use the appliance

cleaning the refrigerator with freezer



Clean and dry the interior. Use soapy water prepared with a neutral cleaning agent, such as all-purpose cleaner or washing-up liquid. After cleaning, wipe the interior using clean water and then rub dry.

Allow the interior to dry for one or two hours.

Set the thermostat to the middle setting (see also 'setting the temperature', page 7).

Insert the plug into the socket.

thermostat on middle setting

The appliance will now cool continuously until the set temperature has been reached. The freezer is cooled first and then (after ± 1 hour) the refrigerator compartment.

setting the temperature

introduction

The thermostat is at the top right of the Biofresh 3 °C compartment and/or the refrigerator compartment. The thermostat is continuously adjustable.

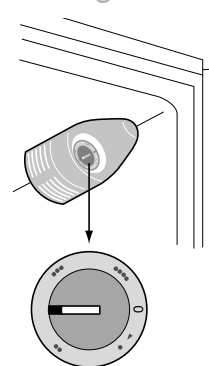
The thermostat of the Biofresh 3 °C compartment can be set from 0 °C to 3 °C.

The thermostat of the refrigerator compartment can be set from 3 °C to 8 °C.

The freezer compartment is cooled to -18 °C, regardless of the thermostat setting. A precondition for this is that the ambient temperature is between 10 °C and 32 °C.

The freezer compartment automatically reaches the optimum storage temperature.

setting the temperature



Turn the thermostat's adjusting knob to the setting required using a coin. Turning the knob to the right (clockwise) decreases the storage temperature (makes it colder).

On the 0 setting, both the refrigerator compartment and the freezer compartment underneath it are switched off. The interior light, however, continues to function.

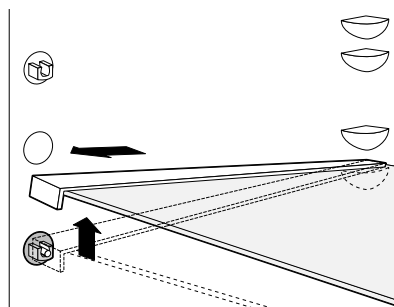
setting the temperature

shelves, drawers and door compartments

introduction

The glass shelves can be set at different heights according to requirements. The vegetable and freezer drawers can be removed completely. The freezer drawers are fitted with an end block, so that they cannot be pulled all the way out of the refrigerator with freezer by mistake.

shelves

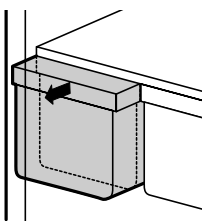
**removal**

1. Empty the shelf.
2. Push the shelf up at the front, so that it is no longer held in place.
3. Remove the shelf by sliding it forwards, out of the groove.

insertion

1. Select the height required.
2. Slide the shelf to the rear, into the groove.
3. Push the shelf down at the front, until it clicks into place.

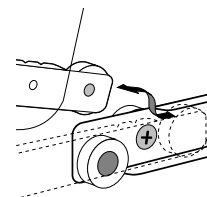
vegetable drawers



Remove the vegetable drawer by pulling it directly forwards out of the refrigerator compartment. Replace in the reverse order.

shelves, drawers and door compartments

freezer drawers

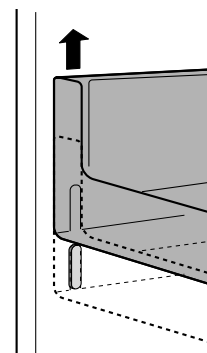
**removal**

1. Open the drawer as far as possible.
2. Lift the drawer up a bit at the front.
3. Pull the drawer over the end block, out of the freezer compartment.

insertion

Replace the drawer in the reverse order.

door compartments



All the door compartments are removable. The height of two of them can be adjusted.

removal

1. Empty the door compartment.
2. Lift the door compartment straight up until the fastening grooves on the left and right sides in the door come free.
3. Remove the door compartment.

insertion

1. Choose the height required.
2. Press the door compartment into the fastening grooves in the door.

what you should pay attention to

Take care with foods that deteriorate under cold conditions.
You cannot store these foods in the Biofresh 3 °C compartment.

Examples include: pineapples, aubergines, avocados, bananas, pomegranates, gherkins, potatoes, pumpkins, mangoes, melons, olives, peppers, tomatoes and citrus fruits.

storage table

The table below contains information about the storage life of foods in both the refrigerator compartment and the Biofresh 3 °C compartment.

product	refrigerator compartment storage life in days	Biofresh 3 °C compartment storage life in days
butter	20	30
poultry	2	5
milk	2	6
slices of sausage	2	7
shellfish	1	3
fresh fish	1	3
fresh mea	2	4
soft cheese	4	20
strawberries	2	5
artichokes	4	20
asparagus	3	15
chives	15	60
cauliflower	5	15
broccoli	5	10
Chinese cabbage	3	14
raspberries	1	6
fruit (general)	2-7	15-20
garlic	60	100
lettuce	2	7
radishes	7	15
Savoy cabbage	10	50
spinach	2	7
fennel	10	20
iceberg lettuce	3	20

what you should pay attention to

Only buy food in undamaged packaging.

Put frozen products into the freezer as quickly as possible after purchase. Make sure that they do not defrost while taking them home.

Keep a space of at least 25 mm free between the top of the freezer supplies and the bottom of the drawer above.

Make sure that food that is being frozen does not come into contact with products that are already frozen.

Do not store carbonated drinks in the freezer compartment.

freezer tables

The tables on this and the following pages contain information about the storage life, preparation for freezing and preparation for use of freezer products.

frozen product	storage life in months	preparation of product for freezing	preparation of product for use
beef	6 to 8	Only freeze meat that is fresh and divided into convenient portions.	Defrost thicker pieces first, thinner pieces
pork, lean	5 to 6	Avoid a weight of more than 2 kg.	(karbonade, goulash)
pork, fat	4 to 5	You can save freezing space by removing the bones from the meat.	(chops, goulash) can be simmered, braised or boiled in their frozen state.
mutton	6 to 8		
veal	5 to 6		
game	5 to 6		
mince	up to 2		
innards	up to 4		
bacon, non-smoked	up to 3		
boiled sausages and sausages for frying	up to 3	Even if sausages are in their skins, provide extra packaging.	Defrost.
sliced cold meats	4 to 6	Put foil between the slices.	Defrost.
duck	4 to 6	After plucking, draw poultry, wash carefully, make ready for use, bring into a compact shape (dress: lay the wings crossways across each other, put the thighs in the abdominal cavity).	Poultry that is going to be roasted should be defrosted completely.
goose	4 to 6		
chicken (for boiling)	7 to 9		
game birds	up to 6		
turkey	7 to 9	The giblets can be frozen separately.	Products that are going to be boiled can be just partially defrosted.

storage tips
frozen products

frozen product	storage life in months	preparation of product for freezing	preparation of product for use
trout	2 to 4	Fish can be frozen in such a way that it is ready to be fried or boiled. Remove the fish's scales and intestines before packing. Divide the fish into the portions required.	Smaller fish are not defrosted, but coated with breadcrumbs while still frozen and fried or just boiled.
tench	2 to 3		
carp	1 to 2		
fish fillet	2 to 4		
strawberries, raspberries	8 to 12	Sort the fruit immediately after it has been picked or bought. Wash and prepare the fruit as you would do for preserving. Apples, peeled and cut into pieces, should be blanched for 2 to 3 minutes. Freeze currants without sugar. Cover other types of fruit with a 40% sugar solution.	Defrost frozen fruit in closed packaging or in a closed dish or bowl at room temperature.
blackberries, currants	8 to 12		
blueberries	8 to 12		
apple purée	8 to 12		
plums	8 to 12		
peaches	8 to 12		
cherries	8 to 12		
fruit flans and cakes with fresh fruit	3 to 4	In the case of products that you want to freeze immediately after baking, first allow them to cool and then package. Do not ice cakes before freezing. The icing may become sticky.	Bake rolls and pies in the oven for about 5 to 10 minutes. Cakes, tarts and so on should be defrosted at room temperature.
cream cake	2 to 3		
plain cakes made of yeast-based pastry			
and choux pastry	5 to 6		
puff pastry, puff pastries	1 to 3		
bread	2 to 3		
rolls	up to 4 days		
cream, whipping cream	1 to 3	Quark can be frozen with or without things added (fruit, pulp). We do not advise you to mix onions or shallots into the quark. The whites and yolks of eggs should be stirred thoroughly and passed through a fine sieve.	All dairy products (including frozen eggs), except for ice cream, should be defrosted at room temperature before use.
ice-cream	1 to 3		
butter	up to 1		
quark	4 to 6		
egg yolk	1 to 6		
egg white	1 to 6		

frozen product	storage life in months	blanching time (in minutes)	preparation of product for freezing	preparation of product for use
cauliflower	9 to 12	up to 3	Process vegetables immediately after picking or buying. Prepare them for use and then blanch them correctly.	Boil the vegetables in water. The cooking time needed is just a half or a third of the time for fresh vegetables.
kale	9 to 12	2 to 2,5		
Brussels sprouts	9 to 12	3 to 4		
savoy cabbage	9 to 12	2 to 3		
kohlrabi	9 to 12	3	See the blanching times given here alongside!	Take cucumbers and tomatoes out of their freezer packaging and defrost them in a closed bowl or dish at room temperature. Cook cauliflower immediately; otherwise, it becomes bitter.
spinach	9 to 12	1,5 to 2		
asparagus	9 to 12	2 to 4		
French beans, peas	9 to 12	2,5 to 3		
cucumbers	up to 6	–		
red cabbage	9 to 12	2 to 3		
carrots	9 to 12	2 to 3		
tomatoes	up to 6	–		

storage tips
frozen products

instant meals	storage life in months	preparation of product for freezing	preparation of product for use
roast meat (pork, veal, game)	1 to 2	Meat dishes are prepared and cooked in the usual way. The cooking time should be a bit shorter, so that the meat does not fall into pieces. Prevent thickened soups and sauces separating during freezing, mix them first for 1 to 2 minutes while they are hot.	Just defrost ready-made meals and dishes. Fry roasted dishes again in fat. Put fried potatoes into the pan frozen and fry them again in plenty of fat.
rolled meat	2 to 3		
goulash	1 to 2		
meat loaf	1 to 2		
meat stew	1 to 2		
(main course) soups	2 to 3		
dumplings of potatoes, bread or flour	2 to 3		
chips	2 to 3		

High ambient temperatures have an adverse effect on energy consumption. Direct sunlight or other heat sources in the immediate vicinity also have an adverse effect on energy consumption.

Keep ventilation openings free. Openings that are covered over or dirty result in higher energy consumption.

use

Temperatures set too low in the refrigerator and freezer compartments cause an unnecessarily high energy consumption.

Allow dishes to cool down before placing them in the refrigerator or freezer compartments.

Open the door(s) as infrequently and briefly as possible.

Always cover dishes before placing them in the refrigerator compartment.

Switch the refrigerator with freezer off if you are not going to use it for a longer period of time (during holidays, for example).

refrigerator compartment and Biofresh 3 °C compartment

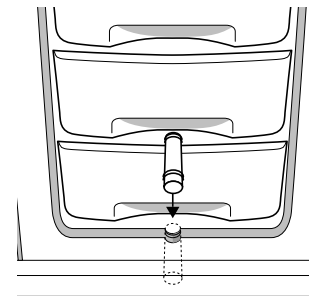
Both the refrigerator compartment and the Biofresh 3 °C compartment defrost automatically from time to time. The meltwater runs away via the meltwater drain to a container, where it evaporates.

Keep the meltwater drain free at all times.

If the meltwater drain does ever become blocked, you can unblock it with a cocktail stick, for example.

freezer compartment

Defrost the freezer compartment when the layer of ice has become about five millimetres thick.



putting the meltwater drainpipe
in place

1. Remove the frozen food.
Keep the frozen food in a cool place, wrapped in blankets or newspapers.
2. Remove the freezer drawers (see also 'freezer drawers', page 8).
3. Put the meltwater drainpipe in place.
Attention: The door must remain open.
4. Put a container under the outlet of the meltwater drainpipe.
Attention: Check regularly to make sure the container has not become too full.
5. Switch the freezer compartment off by setting the thermostat to the **0** setting.
6. Defrost the freezer compartment.
7. Clean and dry the freezer compartment.
8. Switch the thermostat to the setting required.
9. Replace the frozen food in the freezer compartment when the freezer compartment is back at temperature.

The defrosting process can be speeded up by placing a container of hot water in the freezer compartment.

Attention: Never remove the layer of ice using sharp objects, defrosting sprays, a hair-dryer, an electric heater or similar. This can lead to dangerous situations and cause irreparable damage to the appliance.

Attention: Before starting to clean the appliance, disconnect it from the power supply. Remove the plug from the socket or turn the switch in the meter cupboard to zero. Never pull the plug out of the socket by its cable. Always take hold of the plug itself and pull it straight out of the socket (see also 'safety', page 4).

Attention: For electrical safety reasons, the appliance must not be cleaned using high-pressure cleaners or steam cleaners.

Do not use too much moisture.

Avoid any moisture getting into electrical components.

interior

Clean the interior of the appliance once a month.

Use soapy water prepared with a neutral cleaning agent, such as all-purpose cleaner or washing-up liquid, for cleaning.

After cleaning the interior, wipe it down with clean water. Dry it with kitchen paper or a dry cloth.

Leave the appliance to dry for 1 or 2 hours.

exterior

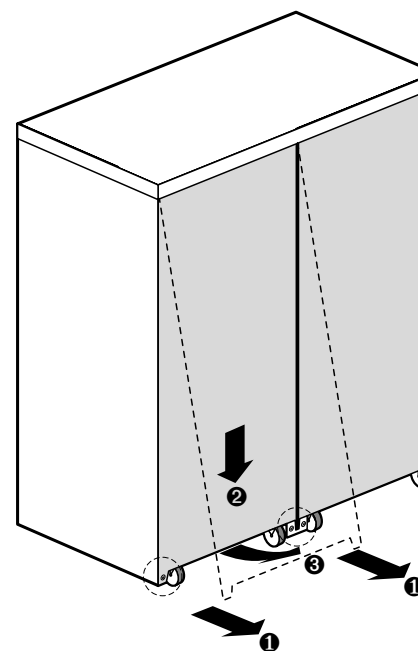
It is best to use a mild cleaning agent (washing-up liquid) and a damp cloth to clean the stainless steel parts. Dry with kitchen paper or a dry cloth.

The stainless steel regains its shine if you occasionally use a stainless-steel care product or polish. The polish applies a dirt-resistant layer to the stainless steel. Always clean the stainless steel in the direction of polishing.

Atag supplies cleaning and care products for stainless steel.

Never use abrasive cleaning agents (such as Vim, green scourers or other scouring pads) or polishing cleaning agents (such as liquid abrasives). Never use caustic agents. These can attack the stainless steel.

condenser



opening the rear panel

For the appliance to work optimally, the condenser and the ventilation duct should be cleaned thoroughly at least once a year.

Open the rear panel as shown in the illustration.

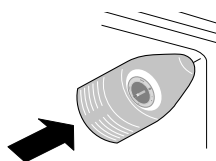
1. Unscrew fastening screws ① in the rear panel and those of the fastening clip. Remove the fastening clip.
2. Push the rear panel approximately one centimetre downwards ②.
3. Pull the bottom of the rear panel backwards ③; the top remains in place.

The condenser and ventilation duct are accessible.

Carefully remove the dust using a soft brush and a vacuum cleaner.

Close the rear panel in reverse order.

Attention: Switch the appliance off before you replace the light bulb. Remove the plug from the socket or turn the switch in the meter cupboard to zero. Never pull the plug out of the socket by the cable. Always take hold of the plug itself and pull it straight out of the socket (see also 'safety', page 4).



replacing light bulb

1. Take hold of the light bulb via the opening at the back of the fitting.
2. Unscrew the light bulb.
3. Replace the light bulb.
4. Connect the appliance again.

Attention : Use only light bulbs of the same type and with the following characteristics:

- voltage 230 V;
- fitting E14;
- maximum wattage 15 W.

fault	cause	solution
Appliance does not do anything; light is not on.	Plug is not in socket.	Put the plug into the socket.
	Fuse is defective.	Replace the fuse.
Temperature in refrigerator compartment / Biofresh 3 °C compartment is too high or too low.	Thermostat set incorrectly.	Set the thermostat correctly.
Water is leaking from the refrigerator compartment / Biofresh 3 °C compartment.	Meltwater drain blocked.	Clear the meltwater drain.
Appliance makes a noise.	Food incorrectly arranged in the refrigerator compartment / Biofresh 3 °C compartment.	Arrange the food differently in the refrigerator compartment / Biofresh 3 °C compartment.
	There is an object touching the appliance.	Remove the object.
Lighting is not on.	Light bulb is defective.	Replace the light bulb.

disposing of packaging and appliance

The appliance's packaging is recyclable. The following may be used:

- cardboard;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS rigid foam).

Dispose of these materials responsibly and in accordance with government regulations.

The government can also provide information about the responsible disposal of discarded domestic appliances.