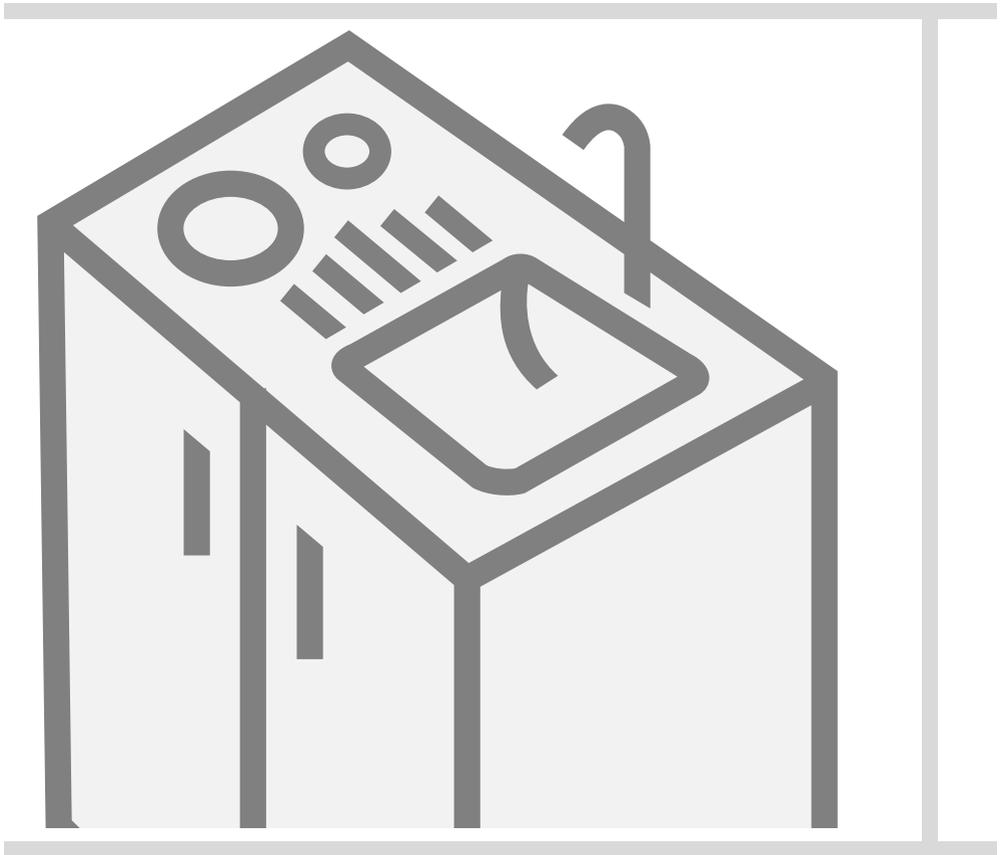


D Gebrauchsanweisung



Pantry Küche

Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen, das Sie uns mit dem Ankauf unseres Gerätes gesetzt haben. Beim Gebrauch wünschen wir Ihnen viel Vergnügen.

Unsere Pantry Küche ist zum Haushaltsgebrauch bestimmt.

Die Elemente der Pantry Küche sind: Kochteil (zwei Elektro-Kochplatten), Kühlteil (Kühlschrank), und Spüle.

Vor dem Erstbetrieb	2	Beschreibung der Pantry Küche	7
Kochteil		Kochplatten	8
Kühlschrank		Gebrauch der Kochplatten	
Unsere Sorge um die Umwelt		Besondere Hinweise zur Kochplatte	
Energiesparen	3	Bedienung der Kochplatten	
Kühlschrank		Blitzkochplatte	
Kochteil		Kontrollampe	
Ratschläge zum Geschirrkau		Kühlschrank	9
Gebrauchshinweise		Kühlschrank (A)	
Wichtige Hinweise	4	Gefrierschrank (B)	
Kochteil		Bedienung	
Kühlschrank		Gebrauch	
Aufstellung und Anschluß	6	Pflege und Reinigung	13
Platzwahl		Kochplatten	
Aufstellung		Kühlschrank	
Anschluß an das Stromnetz		Spüle	
Anschluß an den Wasserablauf		Behebung eventueller Funktionsstörungen	14

Vor dem Erstbetrieb

Die Gebrauchsanweisung ist für den Gebrauch bestimmt. Lesen Sie die Anweisung aufmerksam durch und machen Sie sich mit Ihrer Pantry Küche vertraut. Nur so können Sie sie richtig und sicher gebrauchen.

Die Anweisung ist verschiedenen Gerätetypen/Modellen angepaßt und beschreibt vielleicht auch Funktionen und Ausstattung, die für Ihr Gerät nicht zutreffen.

Kochteil

Schalten Sie bitte die Kochstellen ohne Geschirr für 3-5 Minuten auf die Höchststufe, damit eventuelle Konservierungsrückstände verdampfen können. Damit erreicht die Schutzbeschichtung der Kochstellen ihre größte Festigkeit.

Kühlschrank

- Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, lassen Sie es mindestens 2 Stunden stehen, um eventuelle, durch Transport hervorgerufene Störungen am Kältesystem auszuschließen.
- Reinigen Sie das Gerät, besonders gründlich das Geräteinnere (beachten Sie den Abschnitt Reinigung und Pflege).
- Falls sich die Innenausstattung des Gerätes nicht auf ihrem Platz befindet, ordnen Sie sie nach der Anweisung im Abschnitt Beschreibung des Gerätes ein (die Ausstattung kann je nach Gerätemodell variieren).

Unsere Sorge um die Umwelt

Die Verpackung

- Für die Verpackung der Produkte verwenden wir umweltfreundliche Materialien, die ohne Gefahr für die Umwelt wiederverwendet (recycelt), deponiert oder vernichtet werden können. Hierzu sind die Verpackungsmaterialien entsprechend gekennzeichnet.
- Das sind vor allem künstliche Materialien wie Polyäthylen hoher Härte (PE-HD), Polyäthylen niedriger Härte (PE-LD), Polypropylen (PP), Polystyrol (PS) u.ä. und Papier, Karton und sonstige ähnliche Materialien.



- Auch unsere Gebrauchsanweisung ist auf recyceltem Papier, bzw. auf chlorfrei gebleichtem Papier gedruckt.

- Wenn Sie das Gerät nicht mehr gebrauchen werden und es Ihnen im Wege stehen wird, kümmern Sie sich darum, daß das Gerät die Umwelt nicht belastet. Geben Sie es den autorisierten Sammler "der ausgenutzten Geräte" ab.



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

i Energiesparen

Durch den richtigen Gebrauch und durch die Beachtung unserer Ratschläge wird ökonomischer Stromverbrauch gewährleistet.

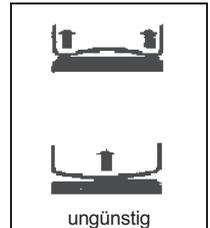
Kühlschrank

Öffnen Sie die Gerätetür nicht öfter als nötig. Das ist besonders wichtig bei warmem und feuchtem Wetter. Sorgen Sie auch dafür, daß das Gerät möglichst kürzer Zeit offen ist.

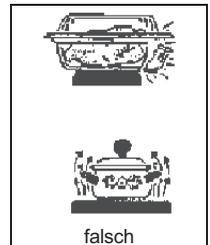
- Überprüfen Sie gelegentlich, ob das Gerät ausreichende Kühlung zugesichert hat (ungestörte Zirkulation der Luft hinter dem Gerät).
- Drehen Sie den Thermostatkopf von höherer auf niedrigere Stellung, sobald der Gerätegebrauch und die Umständen das erlauben.
- Vor dem Einlegen in das Gerät kühlen Sie die Lebensmittel auf Raumtemperatur ab.
- Reif- und Eisbeläge vergrößern den Stromverbrauch, deswegen sollen sie entfernt werden, sobald sie 3-5 mm dick sind.
- Der Verflüssiger an der Rückwand des Gerätes soll immer sauber, ohne Staub oder Küchenrauchablagerungen gehalten werden.

Kochteil

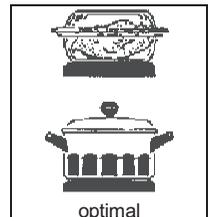
Der Boden des Kochtopfes oder der Pfanne ist zu dünn und wölbt sich bei Erhitzung aus. Die Folge ist ein größerer Energieverbrauch und ungleichmäßige Wärmeverteilung.



Der Kochtopf ist zu groß bzw. zu klein. Feuerfestes Glas, das über den Rand der Kochplatte reicht, kann springen. Ein zu kleiner Kochtopf bzw. Topfdeckel, der nicht richtig aufgesetzt wurde, verbraucht unwirtschaftlich Energie.



Gutes Kochgeschirr. Nachstehend finden Sie einige wichtige Hinweise zum energiesparenden und effizienten Kochen mit Ihrem neuen Standherd und Ihrem Kochgeschirr.



Es gilt folgendes Prinzip:

Je besser die Qualität des Kochgeschirrs, umso geringer ist der Energieverbrauch!

Ratschläge zum GeschirrkauF

- Gutes Kochgeschirr erkennen Sie am geraden und dicken Boden. Ungleichmäßiger Kochtopfboden erzeugt einen hohen Energieverbrauch und längere Kochzeiten.
- Beim Kauf von Kochgeschirr seien Sie bitte aufmerksam auf die Tatsache, daß oft der obere Durchmesser des Kochtopfes angegeben wird, der gewöhnlich größer ist, als der Durchmesser des Topfbodens.
- Schnellkochtöpfe ermöglichen wegen des geschlossenen Kochraums und Überdrucks eine besondere Zeit- und Energieersparnis. Wegen kurzer Garzeiten werden auch die Vitamine erhalten.

Gebrauchshinweise

- Die Wärmeübertragung ist am Besten, wenn der Topfboden und die Kochplatte den selben Durchmesser besitzen und der Topf in die Mitte der Kochplatte aufgestellt wird.
- Kochtöpfe und Pfannen können einen größeren Durchmesser besitzen als die Kochplatten, jedoch dürfen sie keinen kleineren Durchmesser haben, weil es zu

Energieverlusten kommt und Unreinheiten auf der Kochplatte festbrennen können.

- Decken Sie bitte Kochtöpfe und Pfannen nach Möglichkeit immer mit entsprechenden Deckeln zu.
- Für jede Speisemenge verwenden Sie bitte Kochtöpfe von entsprechender Größe. Ein größerer, nur zum Teil gefüllter Kochtopf, verbraucht viel Energie.
- Reduzieren Sie beim Kochen rechtzeitig die Leistungsstufe der Kochplatte und schalten Sie sie am Ende des Kochvorgangs einige Minuten früher aus, damit Sie die Restwärme nützen können.
- Achten Sie darauf, daß im Schnellkochtopf immer genügend Flüssigkeit vorhanden ist, weil wegen Verdampfung und Überhitzung der Kochtopf und der Herd beschädigt werden können.
- Geschirr aus feuerfestem Glas mit speziell geschliffenem Boden ist für die Verwendung auf den Kochplatten nur geeignet, wenn sein Durchmesser mit dem Durchmesser der einzelnen Kochplatte übereinstimmt. Geschirr aus feuerfestem Glas mit größerem Durchmesser kann wegen thermischer Spannung zerspringen.
- Bei Verwendung von speziellem Geschirr beachten Sie bitte die Anweisungen des Herstellers.



Wichtige Hinweise

- Den Anschluß des Koch- und Kühlteiles Ihrer Pantry Küche an das Stromnetz sowie alle weiteren Eingriffe und Reparaturen sollen Sie einem Fachmann überlassen.
- Das Typenschild befindet sich an der Innenseite des Mehrzweckabteils.
- Das Gerät wurde gemäß den vorgeschriebenen Sicherheitsnormen hergestellt. Trotzdem sollen Personen mit verminderten physischen, psychischen oder lokomotorischen Fähigkeiten und Personen mit mangelhaften Erfahrungen oder Kenntnissen das Gerät nur unter Aufsicht verwenden. Dieselbe Empfehlung gilt hinsichtlich des Gebrauchs des Geräts seitens minderjähriger Personen.
- Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen.
- Das Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine spezielle Fernbedienung betrieben werden.

Kochteil

- Bei unsachgemäßen Eingriffen und Reparaturen des Geräts besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags und Kurzschlusses, deswegen führen Sie diese wegen der Gefahr der Körperverletzung und Beschädigungen des Gerätes bitte nicht durch. Solche Eingriffe dürfen nur von einem Fachmann bzw. technischen Kundendienst durchgeführt werden.
- Beim Kochen oder Braten kann sich das überhitzte Fett oder Öl auf dem Kochfeld rasch entzünden. Es besteht Verbrennungs- und Brandgefahr, deswegen kontrollieren Sie bitte ständig den Frittiervorgang.
- Achtung: Verbrennungsgefahr ist vor allem bei Kleinkindern gefährlich, die sich der Gefahr nicht bewußt sind. Sie können sich verbrennen oder verbrühen, deswegen halten Sie bitte Kleinkinder in geeigneter Entfernung vom Herd fern, ältere Kinder dürfen den Herd nur unter Aufsicht benutzen.

- Achtung: Verbrennungsgefahr. Die Heizelemente und die Zubehöerteile werden beim Gebrauch sehr heiß. Deswegen verwenden Sie bitte zum Anfassen des Geschirrs immer Küchentücher oder wärmeisolierende Handschuhe und behandeln Sie das Kochgeschirr mit Vorsicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
 - Anschlußkabel von Geräten, die sich in der Nähe des Herdes befinden, können bei Berührung mit heißen Kochstellen beschädigt werden und einen Kurzschluß verursachen. Deswegen sollen Anschlußkabel von anderen Geräten in geeigneter Entfernung vom Herd gehalten werden
 - Der Elektrostandherd ist zur üblichen Zubereitung von Speisen in Haushalten bestimmt und darf zu anderen Zwecken nicht verwendet werden!
- Gegenstände verwenden, sondern nur beigelegte bzw. vom Hersteller erlaubte Hilfsmittel.
- Das Gerät enthält auch Kältemittel und Öl, deswegen sollte ein fehlerhaftes Gerät gemäß der ökologischen Sicherheitsanforderungen entsorgt werden.
 - Wenn die Anschlußleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnliche qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - Das Typenschild befindet sich im Innenraum oder an der Rückseite des Gerätes.

Kühlschrank

- Wenn Sie zu Hause ein altes Kühl-Gefriergerät haben, das Sie nicht mehr gebrauchen, und das einen Verschuß hat, (Türschloß oder Riegelverschuß), der sich vom Innen nicht öffnen läßt, sollen Sie diesen Verschuß unbrauchbar machen. Damit werden Sie die Kinder vor möglicher Erstickung bewahren.
- Während des Betriebes berühren Sie die Kühlflächen des Gerätes nicht, besonders nicht mit feuchten Händen. Es besteht die Gefahr, daß die Haut auf kalten Flächen klebenbleibt.
- Getränke in Flaschen (besonders schäumende, wie Mineralwasser, Schaumweine, Bier, Coca-Cola,...) frieren Sie keinesfalls ein. Bei Gefrieren dehnt sich die Flüssigkeit und die Flasche kann platzen.
- Genießen Sie keine eingefrorenen Lebensmittel (Brot, Obst, Gemüse), da Kälteverbrennungsgefahr besteht.
- Falls der Geruch oder die Farbe irgendeines Lebensmittels fraglich erscheint, werfen Sie es weg. Es könnte gefährlich sein es zu konsumieren.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz vor jedem Reparatureingriff (der von einem Fachmann durchgeführt werden soll), vor jeder Reinigung und vor jedem Austausch der Glühlampe.
- Tauen Sie das Gerät keinesfalls mit elektrischen Geräten (wie z.B. Haartrockner) ab und verwenden Sie keine scharfen Gegenstände zur Entfernung der Reif- bzw. Eisschicht.
- In Ihrer Sorge um die Umwelt bitte darauf aufpassen, dass die Rückwand des Gerätes (Verflüssiger oder Rohrleitung beim Transportieren des ausgedienten Gerätes) bzw. das Kühlsystem im Inneren des Gerätes nicht beschädigt wird. Deswegen sollten Sie beim Abtauen des Gerätes keine scharfen

Aufstellung und Anschluß

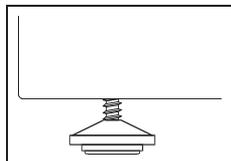
Platzwahl

Stellen Sie die Pantry Küche in einen trockenen und regelmäßig belüfteten Raum auf. Die zugelassene Raumtemperatur für den einwandfreien Betrieb des Gerätes ist durch die Ausführung (Klasse) bedingt. Diese Angaben sind auf dem Typenschild angegeben. Die Pantry Küche soll nicht unmittelbar neben Wärmequellen (wie z.B. Heizkörper, Warmwasserbereiter u.ä.) stehen und muss vor direkten Sonnenstrahlen geschützt sein.

Klasse	Raumtemperatur
SN (subnormale)	von + 10°C bis + 32°C
N (normale)	von + 16°C bis + 32°C
ST (subtropische)	von + 16°C bis + 38°C
T (tropische)	von + 16°C bis + 43°C

Aufstellung

- Die Pantry Küche muss waagrecht und stabil auf festem Boden stehen.
- An der Vorderseite des Elementes sind drei Verstellfüßchen angebracht. Mit zwei Füßchen wird die Kühlschrankstellung reguliert, mit dem dritten die Stellung des ganzen Elementes.
- Hinsichtlich der Feuerschutzvorschriften entspricht die Pantry Küche der Schutzklasse Y. Das heißt, daß an beiden Seiten der Pantry Küche Möbelemente stehen können, wobei ein Element von der gleichen Höhe wie Pantry Küche sein muss, und das zweite Element kann höher sein.
- Wichtig ! Dieses Gerät darf nicht in einem Umbauschrank eingebaut werden.



Anschluß an das Stromnetz

Den Kochteil und den Kühlschrank mit dem(n) Netzkabel(n) an das Stromnetz anschließen. Das (die) Netzkabel muss (müssen) über einen geerdeten Kontakt verfügen (Schuko-Steckdose). Die vorgeschriebene Nennspannung und Frequenz sind auf dem(n) Typenschild(ern) des Kochteils und des Kühlschranks angegeben. Der Anschluß an das Stromnetz und die Erdung des Gerätes müssen nach den gültigen Normen und Vorschriften durchgeführt werden. Der Kühlschrank kann kurzfristige Der Kühlschrank verträgt kurzfristige Spannungsschwankungen, jedoch max. von -6% bis + 6%. Falls die Miniküche nicht über Stecker angeschlossen wird, ist installationsseitig eine allpolig wirksame Trenneinrichtung mit min. 3 mm Kontaktöffnung vorzuschalten. Dieser Anschluß darf nur von einer geschulten Fachkraft durchgeführt werden. Für den Anschluß des Kochteiles ist eine Leitung Typ HO 5VV-F mit mindestens Querschnitt 1.5 mm² zu verwenden. Das muss ein Fachmann machen.

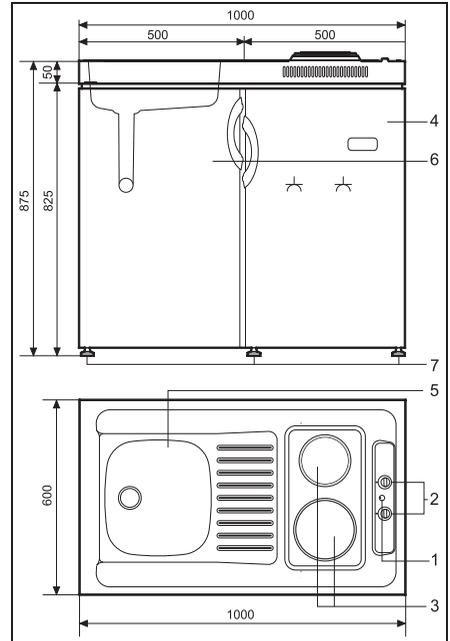
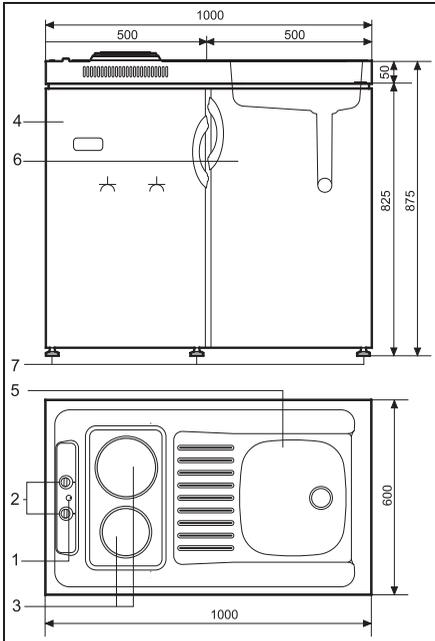
Anschluß an den Wasserablauf

Der Anschluß der Spüle an den Wasserablauf soll nach den gültigen Vorschriften und durch einen Fachmann durchgeführt werden.

Beschreibung der Pantry Küche

Die Pantry Küche hat einen Kochteil, der über dem Kühlschrank eingebaut ist. Der Raum unter der Spüle ist zum Aufbewahren von Reinigungsmitteln und sonstigem Haushaltszubehör und für den Abfalleimer bestimmt.

Die Pantry Küche mit den Schalterknebeln neben den Kochplatten wird in zwei Ausführungen hergestellt: rechts und links.



- 1 - Kontrolllampe
- 2 - Kochplatten-Schalterknebel
- 3 - Kochplatte
- 4 - Kühlschrank

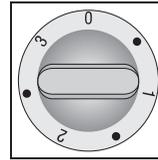
- 5 - Spüle
- 6 - Mehrzweckabteil
- 7 - Verstellfüßchen

Kochplatten

Die Schalterknebel zur Bedienung der Kochplatten sind neben den Kochplatten oder an der Frontplatte (über dem Kühlschrank) eingebaut.

Die Heizleistung der Kochplatten ist mit den Ziffern von 1 bis 3 angegeben. Die Stellung 1 kennzeichnet die niedrigste und die Stellung 3 die höchste Heizleistung. Steht der Schalterknebel in der Stellung 0, wird die Platte nicht geheizt. Die Zwischenstellungen werden stufenweise eingestellt.

- In der untenstehenden Tabelle finden Sie Beispiele für die Verwendung der einzelnen Heizstufen.



Gebrauch der Kochplatten

Wichtige Hinweise

- Schalten Sie die Kochplatten nicht ohne Geschirr ein und verwenden Sie sie nie zur Beheizung des Raumes!
- Achten Sie darauf, daß die Kochplatten und der Topfboden rein und trocken sind, damit eine gute Wärmeleitung ermöglicht wird und die Heizfläche nicht beschädigt wird.
- **Überhitztes Fett und Öl kann sich auf den Kochplatten rasch entzünden. Deswegen bereiten Sie bitte Speisen mit Fett oder Öl (z.B. pommes frites) vorsichtig und unter ständiger Kontrolle zu.**

Besondere Hinweise zur Kochplatte

- Auf der Kochplatte dürfen keine feuchten Kochtöpfe oder mit Wasserdampf bedeckten Topfdeckel abgelegt werden. Feuchtigkeit schadet den Kochplatten.
- Kühlen Sie nie heiße Kochtöpfe auf nichtbenützten Kochstellen ab, weil unter dem Topf Kondenswasser entsteht, das die Korrosion beschleunigt.

Bedienung der Kochplatten

- Die Kochplatten schalten Sie bitte mit Bedienungsknöpfen ein, die auf der Bedienungsblende angebracht sind.
- Die Symbole neben den Knöpfen zeigen die Zugehörigkeit zur jeweiligen Kochplatte.
- Die Heizleistung der Kochplatten kann stufenweise (0-3) eingestellt werden.
- Es ist sinnvoll, 3-5 Minuten vor dem Ende des Garvorgangs die Kochplatte auszuschalten, um die Restwärme auszunützen und somit Energie zu sparen.

Heizstufe	Geeignet für
S	
0	Stellung AUS, Nutzung der Restwärme
•	Wärmeaufrechterhaltung, Fortkochen kleinerer Mengen (niedrigste Heizleistung)
1	Fortkochen
•	Fortkochen größerer Mengen, Fortsetzung des Bratvorgangs größerer Fleischstücke
2	Braten, Zubereitung von Einbrenne
•	Braten
3	Zum Ankochen, Bräunen, Braten (höchste Heizleistung)

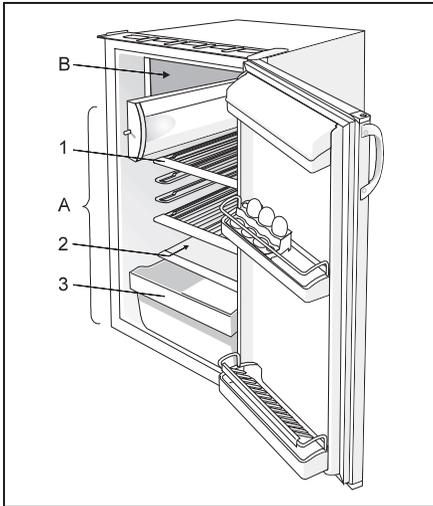
Blitzkochplatte

Schnellkochplatten unterscheiden sich von gewöhnlichen Kochplatten durch die höhere Leistung, das bedeutet, sie werden schneller heiß. **Sie sind mit einem roten Punkt in der Mitte der Kochplatte gekennzeichnet, der mit der Zeit wegen des häufigen Erhitzens und Reinigung verschwindet.**

Kontrolllampe

Das Kontroll-Lämpchen ist neben dem Bedienungsknebel eingebaut und leuchtet, wenn die Kochstelle eingeschaltet ist.

Kühlschrank



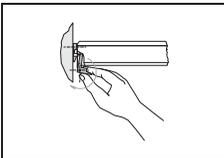
Kühlschrank (A)

Im Kühlschrank werden frische Lebensmittel über einige Tage aufbewahrt.

Gefrierschrank (B)

Im Gefrierschrank werden frische Lebensmittel eingefroren und bereits eingefrorene Lebensmittel gelagert.

Öffnen der Tür des Gefrierfachs



Abstellfläche (1)

(die Anzahl der Abstellfläche hängt vom Modell ab)

Die Abstellfläche ist im Geräteinneren beliebig verstellbar. Sie ist gegen Ausziehen gesichert. Wenn Sie die Abstellfläche aus dem Gerät ausziehen wollen, sollen Sie sie im hinteren Teil ein wenig anheben und danach ausziehen. Glasborde (sie haben nur einige Modelle) sind mit den Distanzhaltern aus Kunststoff geschützt. Wenn Sie das Bord herausziehen möchten, müssen Sie zuerst die Distanzhalter zu sich ziehen. Distanzhalter können Sie auch

beseitigen, aber die bewahren Sie für eventuelle spätere Transporte auf. Schnell verderbliche Lebensmittel sollen hinten auf der Abstellfläche aufbewahrt werden, da dort am kältesten ist.

Öffnung zum Ablauf des Tauwassers (2)

Unter der Kühlplatte, die das Geräteinnere kühlt (sie ist in der Rückwand eingebaut) befinden sich die Abflurinne und die Öffnung, in die das Tauwasser zusammenläuft. Die Abflurinne und die Öffnung dürfen nicht verstopft sein (z.B. mit Lebensmittelreste), deshalb sollen Sie sie öfter kontrollieren und, falls nötig, reinigen (z.B. mit einem Kunststoffstroh).

Gemüse- und Obstbehälter (3)

Der Behälter befindet sich unter der Glasplatte. Mit dem Gebrauch des Behälters wird eine Feuchtigkeit zugesichert, die günstig auf die gelagerte Obst und Gemüse wirkt (geringere Austrocknung).

Innentür

Die Innentür ist mit Abstellflächen oder Behältern für Lagerung von Käse, Butter, Eiern, Joghurt und anderen kleineren Packungen, Tuben, Dosen usw. ausgestattet. Unten in der Innentür ist Platz für die Flaschen.

Innenbeleuchtung des Kühlschranks

Die Lampe der Innenbeleuchtung leuchtet, wenn die Tür offen ist, (unabhängig von der Thermostatknopfstellung).

BEMERKUNG:

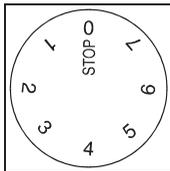
- Die Innenausstattung des Gerätes kann je nach Modell variieren.
- Die Formen der Türgriffe können je nach dem Gerätemodell variieren.
- Auf Wunsch können Sie bei bevollmächtigten Kundendienstservisen auch die Kräuter- und Gewürzbehälter, Tubenträgerbehälter und auch zusätzliche Abstellflächen zukaufen.

Bedienung

Das Gerät wird durch den Knopf, der rechts oben im Geräteinneren angebracht ist, bedient. (Drehbarkeit von der Stellung **STOP (0)** bis **7** und zurück).

Temperaturwahl

- Höhere Stellungen am Knopf (gegen 7) bedeuten niedrigere Temperaturen (kälter) in allen Geräteabteilen. Die Temperatur im Kühlschrankinneren kann auch unter 0°C sinken. Verwenden Sie höhere Thermostatstellungen nur wenn eine niedrigere Kühltemperatur gewünscht und empfohlen wird. Bei normaler Raumtemperatur empfehlen wir die mittlere Einstellung.
- Änderung der Umgebungstemperatur beeinflusst die Temperatur im Gerät. Dementsprechend sollen Sie die Thermostatknopfeneinstellung anpassen.
- Auf der Stellung **STOP (0)** funktioniert das Gerät nicht (das Kühlsystem ist abgeschaltet), steht jedoch unter Spannung (die Lampe leuchtet, wenn Sie die Kühlschranktür öffnen).
- Die Temperatur im Kühlschrank und im Gefrierabteil hängt auch von der Häufigkeit des Türöffnens ab.



- Vor dem Einlegen in den Kühlschrank sollte die Verkaufsverpackung vom Lebensmittel entfernt werden (z.B. Joghurtverpackung).
- Die Lebensmittel sollten systematisch verpackt werden, um zu verhindern, dass die Lebensmittel miteinander in Berührung kommen (Geruchs- und Geschmacksvermischen), und um dadurch eine gute Luftzirkulation um die Lebensmittel zu gewährleisten.
- Im Gerät dürfen keine explosiblen und leicht entflammaren Stoffe aufbewahrt werden.
- Flaschen mit hochprozentigem Alkohol müssen dicht verschlossen und stehend gelagert werden.
- Die Lebensmittel dürfen die Rückwand des Kühlschranks nicht berühren!
- Die Lebensmittel vor dem Einlegen gut abkühlen.
- Knusprige und empfindliche Lebensmittel in kältesten Bereichen des Gerätes aufbewahren.
- Die Häufigkeit von Türöffnen möglichst verringern.
- Den Thermostatknopf in solche Position verstellen, wo die niedrigere Temperaturen erreicht werden. Die Einstellung sollte stufenweise erfolgen, jedoch sollte dabei das Einfrieren der Lebensmittel verhindert werden. Das Messen der Temperatur in jeweiligem Kühlschrankabteil erfolgt durch einen, in einem Glas- und mit Wasser gefüllten Behälter aufgestellten Thermometer. Eine zuverlässige Temperaturablesung erfolgt nach einigen Stunden in Ruhestellung.
- Einige organische Lösungen, ätherische Öle in Zitronen- und Orangenschalen, Säure im Butter u.ä. können bei langdauernder Berührung mit den Kunststoffoberflächen oder Dichtung Beschädigungen und ihre vorzeitige Alterung verursachen.
- Unangenehmer Geruch im Kühlschrank deutet an, daß das Geräteinnere unsauber ist oder, daß sich im Kühlschrank verdorbene Lebensmittel befinden. Den Geruch können Sie entfernen oder mildern, indem Sie dem Wasser zur Reinigung des Geräteinneren einige Tropfen Essig zugeben. Es wird auch empfohlen, Filter mit aktiver Kohle zu verwenden, welche die Luft reinigen bzw. den Geruch neutralisieren.
- Wenn Sie für einige Tage verreisen, entfernen Sie alle leicht verderblichen Lebensmittel aus dem Kühlschrank.

Gebrauch

Lagerung von Lebensmitteln im Kühlschrank

Der richtige Gebrauch des Gerätes sowie auch entsprechende Verpackung der Lebensmittel, Aufrechterhaltung entsprechender Temperatur und Beachtung der hygienischen Vorschriften für die Lebensmittel haben einen entscheidenden Einfluß auf die Qualität des Aufbewahren von Lebensmitteln.

- Sämtliche Lebensmittel, die im Kühlschrank gelagert werden, müssen entsprechend verpackt sein, damit sie keinen Geruch oder Feuchte entweder abgeben oder annehmen (sie sollen in Polyäthylen-Folie bzw. Beutel, Alu-Folie, Fettpapier u.ä. verpackt oder in bedeckten Behältern oder Flaschen aufbewahrt werden).

Zeit der Aufbewahrung von Lebensmitteln im Kühlschrank

Lebensmittel	Lagerzeit (in Tagen)													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Butter	+	+	+	+	+	+	+	=	=	=	=	=	=	=
Eier	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	=	=	=
Fleisch: rohes in einem Stück rohes gehacktes Rauchfleisch	+	+	=											
	+	=												
	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	=	=	=
Fisch	+	=												
Marinaden	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	=	=	=
Wurzegemüse	+	+	+	+	+	+	+	+	=	=	=	=	=	=
Käse	+	+	+	+	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
Süßigkeiten	+	+	=	=	=	=								
Obst	+	+	=	=	=	=	=	=	=	=				
Fertiggerichte	+	+	=	=										

Legende: + empfohlene Lagerzeit = mögliche Lagerzeit

Enfrieren von frischen Lebensmitteln

- Im Gefrierabteil sollen Sie nur solche Lebensmittel einfrieren, die dazu geeignet sind und gut niedrige Temperaturen vertragen. Die Lebensmittel sollen frisch und von bester Qualität sein.
- Wählen Sie eine, dem jeweiligen Lebensmittel entsprechende und geeignete Verpackung und verpacken Sie es richtig.
 - die Verpackung darf nicht luft- oder feuchtigkeitsdurchlässig sein, was Austrocknen des Gefriergutes und Vitaminverluste verursachen würde.
 - Folie und Tüten müssen weich und geschmeidig sein, damit sie dicht an den Inhalt anliegen.
- Versehen Sie die verpackten Lebensmittel mit den Angaben über die Art und Menge des Lebensmittels, als auch mit dem Datum des Einfrierens.
- Vor allem ist es wichtig, daß die Lebensmittel möglichst rasch einfrieren. Deswegen empfehlen wir, daß die Packungen nicht zu groß sind, und daß die Lebensmittel vor dem Einlegen abgekühlt werden.
- Die Menge der frischen Lebensmittel, die Sie auf einmal in 24 Stunden einlegen dürfen, ist auf dem Typenschild angegeben (Gefriervermögen). Falls die Menge größer ist, ist die Qualität des Einfrierens schlechter, und ebenfalls verschlechtert sich die Qualität der bereits eingefrorenen Lebensmittel.

Das Einfrierverfahren

- 24 Stunden vor dem Einfrieren sollen Sie den Thermostatknopf in die Stellung **4-6** drehen. Nach Ablauf dieser Zeit legen Sie die frischen Lebensmittel auf den die Abstellfläche des Gefrierabteils. Ungefähr 24 Stunden nach dem Einlegen der frischen Lebensmittel drehen Sie nach Bedarf den Thermostatknopf auf die

Betriebstemperatur (beachten Sie dabei den Abschnitt "Temperaturwahl") und legen die bereits eingefrorenen Lebensmittel auf den Boden des Gefrierabteils.

- Bei weiterem Einfrieren wiederholen Sie das Einfrierverfahren. Frische Lebensmittel sollen die bereits eingefrorenen Packungen nicht berühren.
- Zum Einfrieren von kleineren Mengen (bis 1 kg) brauchen Sie die Stellung des Thermostatsknopfes nicht zu ändern (beachten Sie den Abschnitt Temperaturwahl).

Lagerung von eingefrorenen Lebensmitteln

Eingefrorene Lebensmittel sollen auf dem Boden oder auf den Abstellfläche des Gefrierabteils aufbewahrt werden.

Tiefkühlkost

An der Verpackung der industriell eingefrorenen Lebensmittel sind die Aufbewahrungszeit und Lagertemperatur gekennzeichnet. Bei der Aufbewahrung und Verwendung nehmen Sie die Anweisungen des Lebensmittelherstellers in Betracht.

Wählen Sie nur entsprechend verpackte Lebensmittel, die mit vollständigen Daten versehen und in den Gefrierschränken mit mindestens -18°C gelagert sind. Kaufen Sie keine Lebensmittel mit Reifbelag, weil diese schon einige Male teilweise angetaut waren.

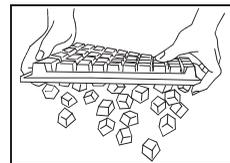
Schützen Sie die Lebensmittel vor Abtauen, da die Temperaturerhöhung ihre Aufbewahrungszeit verkürzt und auch ihre Qualität verschlechtert.

Ungefähre Lagerzeit des Gefriergrundes

Lebensmittel	Lagerfrist (in Monaten)											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Gemüse								+	+	+		
Obst										+	+	+
Brot, Gebäck			+									
Milch			+									
Fertigspeisen			+									
Fleisch: Rindfleisch										+	+	+
Kalbsfleisch								+	+	+		
Schweinefleisch				+	+	+						
Geflügel								+	+	+		
Wildbret						+	+	+				
Hackfleisch				+								
geräucherte Würste	+											
Fisch: mager			+									
fett	+											
Eingeweide		+										

Auftauen des Gefriergrundes

Teilweise oder vollständig aufgetaute Lebensmittel sind sofort zu verbrauchen. Durch Kälte werden die Lebensmittel konserviert, die Mikroorganismen werden aber dadurch nicht vernichtet. Nach dem Auftauen aktivieren sich diese beschleunigt und verderben schnell die Lebensmittel. Durch teilweises Auftauen wird der Nährwert der Lebensmittel gemindert, besonders der Nährwert von Obst und Gemüse und von Fertiggerichten.



Eisbereiten

(nur bei einigen Modellen)

Zur Eiswürfelbereitung empfehlen wir die mittlere Stellung des Thermostatknopfes.

Füllen Sie die Eiswürfelschale bis zu zwei Dritteln mit kaltem Wasser oder einer anderen, zum Einfrieren geeigneten Flüssigkeit, und legen Sie sie in den Eiswürfelschalträger (oder auf die Kühlplatte).

Die Zeit für die Eiswürfelbereitung hängt von der Raumtemperatur, Thermostateinstellung und Häufigkeit des Türöffnens ab.

Zur Bereitung von Eis braucht man 2-6 Stunden, abhängig von dem Kühlschrank (der Kühlplattengröße). Bei kleineren Geräten und in der Zeit des vergrößerten Verbrauchs empfehlen wir die Vorbereitung der Eiswürfel auf Vorrat (die Eiswürfel können in einem zusätzlichen Schließvorratsbehälter aufbewahrt werden).

Die Eiswürfel fallen leicht aus der Schale hinaus, indem Sie die Schale umkippen, sie kurz unter kaltem, fließendem Wasser halten und danach leicht verbiegen (verwölben).

Pflege und Reinigung

Zum Reinigen der Pantry Küche stets Warmwasser mit etwas flüssigem Spülmittel und ein weiches Tuch benutzen. Vermeiden Sie grobe Reinigungsmittel und scharfe Gegenstände! Überkochte und angebrannte Speisen mit einem nassen Tuch und etwas Reinigungsmittel einweichen. Für Teile aus Edelstahl verwenden Sie nur spezielle Reinigungsmittel. Diese Reinigungsmittel sind für Gegenstände aus Aluminium ungeeignet.

Kochplatten

Der Herd darf nicht mit einem Heißdampfgerät oder einem Hochdruckheißdampfgerät gereinigt werden. Vor der Reinigung schalten Sie bitte den Herd aus und lassen Sie ihn abkühlen.

Die Umgebung der Kochplatten reinigen Sie bitte mit warmem Wasser unter Zugabe eines Spülmittels. Hartnäckige Verunreinigungen weichen Sie vor dem Reinigen mit einem Schwamm auf.

Immer, wenn eine Kochplatte verschmutzt sind, reinigen Sie gründlich **alle vier Kochplatten**.

Wenn sie weniger verschmutzt sind genügt es, sie mit einem feuchten Tuch und Wasser unter Zugabe eines Spülmittels zu reinigen. Bei stärkerer Verschmutzung verwenden Sie mit Reinigungsmittel getränkte Stahlwolle. Die Kochplatten anschließend mit einem weichen Tuch trockenreiben.

Salzhaltige Flüssigkeiten, übergelaufene Speisen bzw. Feuchtigkeit, schaden den Kochplatten. Deswegen sollen sie immer rein und trocken gehalten werden.

Zur **Pflege der Kochplatten** verwenden Sie gelegentlich ein wenig Nähmaschinenöl oder handelsübliche Reinigungs- und Pflegemittel. Verwenden Sie niemals Butter, Speck und Ähnliches (Rostgefahr). Wenn die Kochstelle etwas aufgewärmt ist, dringt das Reinigungsmittel etwas rascher in die Poren.

Die Kochplattenringe sind aus rostfreiem Stahl und können sich wegen thermischer Belastung während des Kochens etwas gelb verfärben. Diese Erscheinung ist physikalisch bedingt. Die gelblichen Stellen können Sie mit handelsüblichen Reinigungsmitteln für Metall entfernen.

Agressive Hilfsmittel zur Geschirreinigung sind nicht zur Reinigung dieser Ringe geeignet, weil sie Kratzer verursachen.

Kühlschrank

Automatisches Abtauen des Kühlschranks

Den Kühlschrank brauchen Sie nicht abzutauen, da sich das Eis an der Rückwand automatisch abtaut.

Das Eis, das sich während des Kompressorsbetriebes auf der Rückwand ansetzt, taut sich während der Ruhephase des Kompressors ab und fließt in Tropfen herunter. Das Tauwasser gelangt danach durch die Öffnung in der Rückwand in einen Behälter auf dem Kompressor, wo es verdunstet.

Manuelles Abtauen des Gefrierabteils

Im Inneren des Gefrierabteils bildet sich Reif bzw. Eis, das Sie abtauen müssen, wenn die Schicht ca. 3-5 mm beträgt.

- Drehen Sie den Thermostaknopf in die Stellung **STOP (0)** und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz ab. Entleeren Sie den Gefrierraum und schützen Sie die Lebensmittel vor Antauen.
- Stellen Sie einen angemessenen Behälter unter den Gefrierabteil, damit das Tauwasser in den Behälter abfließt. Das Abtauen wird beschleunigt, wenn die Tür offen bleibt.
- Beim Abtauen bitte keine Abtausprühmittel verwenden, da diese die kunststofflösende bzw. gesundheitsschädigende Mittel enthalten können.

Reinigen des Gerätes

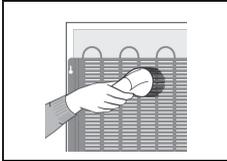
Vor dem Reinigen trennen Sie das Gerät vom Stromnetz ab!

Beim Reinigen benutzen Sie keine groben, aggressiven Reinigungsmittel, da Sie die Oberfläche beschädigen könnten.

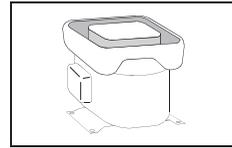
- **Die Außenwände** des Gerätes werden mit Wasser und einem flüssigen Detergent gereinigt. Reinigen Sie die lackierten Oberflächen mit einem weichen Tuch und einem alkoholhaltigen Reinigungsmittel (z.B. Glasreiniger). Sie können auch Alkohol (Ethanol oder Isopropylalkohol verwenden). Zum Reinigen von Kunststoffteilen und lackierten Geräteteilen ist die Verwendung von abrasiven oder speziellen aggressiven Reinigungsmitteln wie z.B. Stahlpflegemittel u.ä. nicht geeignet.
- Entfernen Sie die abnehmbare **Ausstattung** im Geräteinneren und reinigen Sie sie mit Wasser

und einem flüssigen Detergent. Die Kunststoffteile sind nicht zum Spülen im Geschirrspüler geeignet.

- Das entleerte **Innere** des Gerätes reinigen Sie mit lauwarmem Wasser, dem Sie ein wenig Essig zugefügt haben.
- Den Staub auf dem **Verflüssiger** an der Rückwand des Gerätes entfernen Sie zeitweise mit einer weichen, nichtmetallischen Bürste oder einem Vakuumstaubsauger.



- Reinigen Sie auch den **Behälter** auf dem Kühlschrankkompressor (nehmen Sie ihn nicht ab).



Nach dem Reinigen schließen Sie das Gerät wieder an das Stromnetz an, schalten Sie es ein und legen Sie die Lebensmittel wieder ein.

Außerbetriebsetzung des Gerätes

Wird das Gerät eine längere Zeit nicht benutzt werden, so drehen Sie den Thermostatkopf in die Stellung **STOP (0)**. Das Gerät soll dann vom Stromnetz abgetrennt, entleert, abgetaut und gereinigt werden. Lassen Sie die Tür leicht offen.

Spüle

Die Spüle ist aus Edelstahl. Zur Reinigung und Pflege nur entsprechende Reinigungsmittel benutzen und dabei die Anweisungen des Herstellers beachten!

? Behebung eventueller Funktionsstörungen

Während des Gerätebetriebes können auch Betriebsstörungen auftreten. Wir führen nur einige Störungen an, die meistens Folge falscher Anwendung sind und die Sie selbst beheben können.

Nach dem Anschließen an das Stromnetz funktioniert das Gerät nicht

Überprüfen Sie die Spannung in der Steckdose, und ob das Gerät eingeschaltet ist (Thermostatkopf in der Betriebsstellung).

Das Kühlsystem ist schon längere Zeit ununterbrochen in Betrieb

- Zu häufiges Öffnen der Tür bzw. die Tür wurde zu lange geöffnet.
- Die Tür ist nicht richtig geschlossen (möglicher Fremdkörper zwischen der Tür, niedergehängte Tür, beschädigte Dichtung, ...).
- Es wurde zu große Menge von frischen Lebensmitteln eingelegt.
- Wegen ungenügender Kühlung des Kompressors und Verflüssigers überprüfen Sie die Luftzirkulation hinter dem Gerät und reinigen Sie den Verflüssiger.

Eisbildung an der Rückwand des Kühlschranks

Solange das Wasser in die Rinne auf dem Behälter auf dem Kompressor abfließt, ist ein normales automatisches Abtauen Ihres Kühlschranks gewährleistet.

Im Falle, daß es sich an der Kühlplatte eine übermäßige Reifschicht (3-5 mm) gebildet hat, tauen Sie sie manuell ab.

Drehen Sie den Thermostatkopf in die Stellung **STOP (0)** und lassen Sie die Kühlschranktür offen. Verwenden Sie keine elektrischen Geräte (Haartrockener u.ä.) und keine scharfen Gegenstände zum Abtauen bzw. zur Entfernung der Eisschicht.

Nach dem beendeten Abtauen drehen Sie den Thermostatkopf auf die gewünschte Stellung und schließen Sie die Kühlschranktür zu.

- Die übermäßige Eisbildung ist die Folge von
- schlechtem Abdichten der Kühlschranktür (Falls die Dichtung verschmutzt oder beschädigt ist reinigen Sie sie bzw. tauschen Sie sie aus),
 - zu häufigem bzw. zu langem Öffnen der Kühlschranktür,
 - Einlegen von warmer Kost in den Kühlschrank.
 - Kost oder Behälter berühren die Rückwand des Geräteinneren.

Wasser fließt aus dem Kühlschrank

Das Wasser fließt aus dem Kühlschrank, wenn die Öffnung zum Wasserabfluß verstopft ist oder wenn das abgetaute Wasser der Wassersammelrinne vorbei träufelt.

- Reinigen Sie die verstopfte Öffnung, z. B. mit einem Kunststoffstrohhalm.
- Tauen Sie manuell zu dicke Eisschicht ab (beachten Sie den Abschnitt "Eisbildung an der Rückwand des Kühlschranksinneren").

Geräusch

Das Kühlen in den Kühl-Gefriergeräten wird durch ein Kühlsystem mit dem Kompressor ermöglicht, was bestimmtes Geräusch verursacht. Die Geräuschstärke hängt vom Gerätaufstellen, Gebrauch und Alter ab.

- **Während des Betriebes** des Kompressors kann ein Flüssigkeitsgeräusch gehört werden, während seines Stillstandes kann man aber die Strömung der Kühlflüssigkeit hören. Das ist normal und beeinflusst die Lebensdauer des Gerätes nicht.
- **Nach der Inbetriebsetzung** des Gerätes können der Kompressorbetrieb und Kühlflüssigkeitsströmung lauter werden. Das ist kein Fehlersignal und beeinflusst die Lebensdauer des Gerätes nicht. Allmählich vermindert sich durch den Betrieb des Gerätes die Stärke dieser Geräusche.
- Manchmal treten aber beim Betrieb des Gerätes auch **ungewöhnliche oder stärkere Geräusche** auf, die für das Gerät ungewöhnlich sind und die meistens die Folge einer ungeeigneten Aufstellung sind.
 - Das Gerät muss waagrecht und stabil auf festem Boden stehen.
 - Das Gerät darf nicht die Wand oder nahestehende Möbelemente berühren.
 - Überprüfen Sie, ob die innere Ausstattung des Gerätes auf ihrem Platz ist, bzw. ob das Geräusch nicht durch sich berührende Dosen, Flaschen oder anderes Geschirr verursacht wird.

Austausch der Glühlampe

Vor dem Austausch der Glühlampe trennen Sie unbedingt das Gerät vom Stromnetz. Drücken Sie mit den Fingern von der Rückseite den Deckel, der die Glühlampe verdeckt (Pfeilerichtung 1), so daß er aus seiner Position herauspringt. Nehmen Sie danach den Deckel ab (Pfeilerichtung 2), und tauschen Sie die Glühlampe gegen eine neue (E14, max. 15 W). Bitte, entsorgen Sie die alte Glühlampe nicht zusammen mit dem organischen Müll.

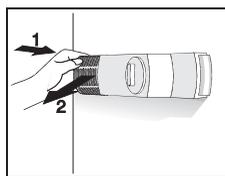
Glühlampe ist ein Verbrauchsartikel. Für sie leisten wir keine Garantie!

Bitte, entsorgen Sie die alte Glühlampe nicht zusammen mit dem organischen Müll.

Glühlampe ist ein Verbrauchsartikel. Für sie leisten wir keine Garantie.

Falls Sie die Störung trotz der Beachtung von obenen Hinweisen nicht selbst beheben können, verständigen Sie den bevollmächtigten Kundendienst.

Die Behebung der Störung bzw. der Mangelrüge, die infolge falsches Anschlusses oder unsachgemäßes Gebrauchs aufgetreten ist, kann kein Gegenstand der Garantie sein. Die Reparaturkosten fallen zu Lasten des Gebrauchers.



ÄNDERUNGEN, WELCHE DIE FUNKTION DES GERÄTES NICHT BEEINFLUSSEN, BLEIBEN VORBEHALTEN.

MK100 4*



de (09-12)