

LAURUS

DE Einbau-Kühl-Gefrierkombination / Bedienungsanleitung

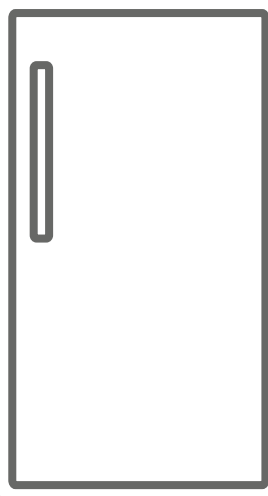
EN Built-in Freezer - Fridge / User Manual

FR Encastrable Congélateur - Réfrigérateur / Guide D'utilisation

NL Ingebouwde Vriezer - Koelkast / Handleiding

IT Integrato Congelatore - Frigorifero / Manuale per l'uso

ES Incorporado Refrigerador - Congelador / Manual de Uso



LKG122F

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben.

Diese Gebrauchsanweisung enthält wichtige Sicherheitshinweise sowie Hinweise zum Gebrauch und der Wartung Ihres Gerätes. Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

Symbol	Typ	Bedeutung
	WARNUNG	Gefahr von schweren Verletzungen oder Lebensgefahr
	GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES	Gefährliche Spannung
	BRANDGEFAHR	Warnung: Brandgefahr / entflammbare Materialien
	ACHTUNG	Gefahr von Personen- und Sachschäden
	WICHTIG	Bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes

INHALT

1 SICHERHEITSHINWEISE	4
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	4
1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen	8
1.3 Im Betrieb	8
2 GERÄTEBESCHREIBUNG	10
2.1 Abmessungen.....	11
3 VERWENDEN DES GERÄTS	12
3.1 Thermostateinstellung	12
3.2 Warnhinweise zur Temperatureinstellung.....	12
3.3 Zubehör	13
3.3.1 Eiswürfelschale.....	13
4 LEBENSMITTELLAGERUNG	13
4.1 Kühlteil.....	13
4.2 Gefrierteil	14
5 REINIGUNG UND WARTUNG	18
6 TRANSPORTIEREN UND UMSTELLEN	19
6.1 Transportieren und Umstellen	19
7 VOR DEM ANRUF BEIM KUNDENDIENST	20
8 ENERGIESPARTIPPS	21

1 SICHERHEITSHINWEISE

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch.

⚠️ WARNUNG: Die Belüftungsöffnungen am Gerätegehäuse bzw. am Einbaugehäuse stets freihalten.

⚠️ WARNUNG: Den Abtauvorgang nicht mit mechanischen oder anderen Mitteln beschleunigen, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden.

⚠️ WARNUNG: Keine elektrischen Geräte in den Lebensmittelfächern des Geräts verwenden, die nicht den Empfehlungen des Herstellers entsprechen.

⚠️ WARNUNG: Den Kühlmittelkreislauf nicht beschädigen.

⚠️ WARNUNG: Vergewissern Sie sich beim Aufstellen des Gerätes, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.

⚠️ WARNUNG: Schließen Sie nicht mehrere tragbare Steckdosen oder Stromversorgungen hinten am Gerät an.

⚠️ WARNUNG: Um Gefahren durch mögliche Instabilität des Geräts zu vermeiden, ist es entsprechend Anweisungen zu fixieren.

⚠️ Bei Geräten mit dem Kühlmittel R600a (siehe Typenschild des Kühlgeräts) ist beim Transport und beim Aufstellen darauf zu achten, dass die

Kühlelemente nicht beschädigt werden. R600a ist ein umweltfreundliches, natürliches, jedoch explosives Gas. Wenn die Kühlelemente aufgrund von Beschädigungen undicht werden, das Gerät von offenem Feuer und Wärmequellen fernhalten und den Aufstellraum mehrere Minuten gut lüften.

- Beim Tragen und Aufstellen des Geräts den Kühlmittelkreislauf nicht beschädigen.
- Keine explosiven Gegenstände wie Spraydosen mit Treibgas im Gerät lagern.
- Das Gerät ist auf die Nutzung im Haushalt und in ähnlichen Umgebungen ausgelegt, z. B.:
 - Im Bereich von Personalküchen in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen.
 - In landwirtschaftlichen Betrieben, für Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen.
 - In Pensionen und vergleichbaren Umgebungen.
 - Im Catering und ähnlichen Anwendungen außerhalb des Bereichs Handel.
- Wenn der Kühlschrankstecker nicht für die Steckdose geeignet ist, muss er vom Hersteller, von einem Servicebeauftragten oder einer vergleichbar qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Netzanschlusskabel des Kühlschranks ist mit einem speziell geerdeten Stecker ausgestattet. Der Stecker ist an eine entsprechend geerdete Steckdose mit 16 Ampère anzuschließen. Wenn

keine solche Steckdose vorhanden ist, muss eine geeignete Steckdose von einem Elektrofachbetrieb installiert werden.

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Menschen mit körperlichen, sensorischen oder mentalen Einschränkungen oder ohne Erfahrung und besondere Kenntnisse verwendet werden, sofern sie unter Aufsicht sind oder in die sichere Nutzung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren kennen. Das Gerät darf nicht als Kinderspielgerät verwendet werden. Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen oder warten.
- Kinder im Alter von 3 bis 8 Jahren dürfen Gegenstände in Kühlschränken einlagern und herausnehmen. Kinder dürfen keine Reinigung oder einfache Wartung des Gerätes durchführen. Sehr junge Kinder (0 bis 3 Jahre) dürfen das Gerät nicht verwenden. Junge Kinder (3 bis 8 Jahre) dürfen das Gerät zur Gewährleistung einer sicheren Nutzung nur bei kontinuierlicher Beaufsichtigung verwenden. Ältere Kinder (8 bis 14 Jahre) und gefährdete Personen können das Gerät sicher verwenden, sofern sie angemessen beaufsichtigt und in der Benutzung des Gerätes unterwiesen wurden. Stark gefährdeten Personen dürfen das Gerät zur Gewährleistung der Sicherheit nur bei kontinuierlicher Beaufsichtigung verwenden.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem Servicebeauftragten oder einer vergleichbar qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht für die Nutzung in Höhen über 2000 m ausgelegt.

Bitte beachten Sie zur Vermeidung einer Lebensmittelkontamination die folgenden Hinweise:

- Durch längeres Öffnen der Tür kann die Temperatur in den Fächern des Gerätes deutlich ansteigen.
- Reinigen Sie Flächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sowie erreichbare Ablaufsysteme regelmäßig.
- Bewahren Sie rohes Fleisch und Fisch in geeigneten Behältern im Kühlschrank auf, damit sie nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Zwei-Sterne-Gefrierfächer eignen sich zur Aufbewahrung von Tiefkühlkost, zur Aufbewahrung und Herstellung von Eiscreme und zur Herstellung von Eiswürfeln.
- Ein-, Zwei- und Drei-Sterne-Gefrierfächer eignen sich nicht zum Einfrieren frischer Lebensmittel.
- Falls das Kühlgerät lange Zeit nicht verwendet wird, sollten Sie es abschalten, abtauen, reinigen, abtrocknen und die Tür offen lassen, damit sich kein Schimmel im Gerät bildet.

1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen

Beachten Sie bitte die folgenden Punkte, bevor Sie die Kühl-Gefrierkombination zum ersten Mal verwenden:

- Die Betriebsspannung für die Kühl-Gefrierkombination beträgt 220-240 V bei 50 Hz.
- Der Stecker muss nach dem Aufstellen und Anschließen zugänglich sein.
- Bei der ersten Inbetriebnahme kann die Kühl-Gefrierkombination ausdünsten. Das ist völlig normal und der Geruch lässt nach, sobald die Kühlung der Kühl-Gefrierkombination beginnt.
- Stellen Sie vor dem Anschließen der Kühl-Gefrierkombination sicher, dass die Werte der Netzstromversorgung mit den Daten auf dem Typenschild (Spannung und Anschlussleistung) übereinstimmen. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen Elektriker.
- Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose mit entsprechendem Erdungsanschluss. Wenn die Steckdose über keine Erdung verfügt oder der Stecker nicht passt, wenden Sie sich unbedingt an einen Elektriker.
- Das Gerät muss an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose mit Sicherung angeschlossen werden. Die Stromversorgung (AC) und Spannung am Betriebsstandort müssen mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen (das Typenschild befindet sich auf der Innenseite links im Gerät).
- Für Schäden, die auf fehlende Erdung zurückzuführen sind, wird keine Haftung übernommen.
- Die Kühl-Gefrierkombination keinem direkten Sonnenlicht aussetzen.
- Die Kühl-Gefrierkombination darf unter keinen Umständen im Freien betrieben oder Regen ausgesetzt werden.
- Der Abstand des Geräts zu Öfen, Gasherden und Feuerstellen muss mindestens 50 cm, zu Elektroöfen mindestens 5 cm betragen.

- Wenn die Kühl-Gefrierkombination neben einem Tiefkühlgerät steht, muss zwischen den beiden Geräten ein Abstand von mindestens 2 cm eingehalten werden, damit sich an der Außenseite keine Feuchtigkeit bildet.
- Die Kühl-Gefrierkombination nicht abdecken, da dadurch die Leistung des Geräts beeinträchtigt würde.
- Zur Oberseite des Geräts ist ein Abstand von mindestens 150 mm erforderlich. Keine Gegenstände auf dem Gerät abstellen.
- Keine schweren Gegenstände auf dem Gerät abstellen.
- Vor der Verwendung das Gerät sorgfältig reinigen (siehe „Reinigung und Wartung“).
- Vor der Verwendung der Kühl-Gefrierkombination alle Teile mit einer Lösung aus warmem Wasser und einem Teelöffel Natron abwischen. Anschließend mit klarem Wasser abspülen und trocknen. Nach dem Reinigen alle Teile wieder in die Kühl-Gefrierkombination einsetzen.
- Der Einbau in eine Küchenzeile wird in der Montageanleitung beschrieben. Das Gerät ist ausschließlich für den Einbau in Küchenzeilen vorgesehen.

1.3 Im Betrieb

- Die Kühl-Gefrierkombination nicht über ein Verlängerungskabel an das Stromnetz anschließen.
- Keine beschädigten, aufgerissenen oder alten Stecker verwenden.
- Das Kabel nicht ziehen, knicken oder anderweitig beschädigen.
- Verwenden Sie keine Steckeradapter.
- Das Gerät ist für die Nutzung durch Erwachsene ausgelegt. Es ist kein Spielzeug. Kinder nicht an die Tür hängen lassen.
- Das Netzkabel bzw. den Stecker nie mit nassen Händen anfassen. Dadurch kann ein Kurzschluss oder ein Stromschlag verursacht werden.

- Keine Glasflaschen oder Dosen im Eisfach lagern; sie können platzen, wenn der Inhalt gefriert.
- Keine explosiven oder brennbaren Stoffe im Kühlschrank lagern. Getränke mit hohem Alkoholgehalt stehend im Kühlschrank lagern und darauf achten, dass der Deckel fest verschlossen ist.
- Eis beim Herausnehmen aus dem Eisfach nicht berühren. Eis kann Kälteverbrennungen und Schnitte verursachen.
- Gefriergut nicht mit nassen Händen anfassen. Speiseeis oder Eiswürfel nicht sofort nach dem Herausnehmen aus dem Eisfach essen.
- Aufgetaute Lebensmittel nicht wieder einfrieren. Das kann zu gesundheitlichen Problemen bis hin zu Lebensmittelvergiftungen führen.

Alte und nicht mehr funktionstüchtige Kühlschränke

- Wenn der alte Kühl- oder Gefrierschrank mit einem Schloss versehen ist, dieses vor dem Entsorgen des Geräts zerstören oder entfernen, da ansonsten die Gefahr besteht, dass sich Kinder versehentlich einschließen.
- Dämmmaterial und Kühlmittel alter Kühl- und Gefrierschränke enthalten FCKW. Beim Entsorgen deshalb sorgfältig vorgehen, um Umweltschäden zu vermeiden.

CE-Konformitätserklärung

Wir bestätigen, dass unsere Produkte die Anforderungen der anzuwendenden Europäischen Verordnungen, Richtlinien und Entscheidungen sowie der aufgeführten Normen erfüllen.

Entsorgung von Altgeräten

Das Symbol auf dem Gerät bzw. auf der Verpackung weist darauf hin, dass es nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Das Gerät muss bei der entsprechenden Sammelstelle abgegeben werden, sodass elektrische und elektronische Teile der Weiterverwertung



zugeführt werden können. Durch die ordnungsgemäße Entsorgung von Altgeräten leisten Sie einen wertvollen Beitrag zum Schutz von Umwelt und Gesundheit. Ausführliche Informationen zum Entsorgen des Geräts erhalten Sie beim zuständigen Abfallwirtschaftsamt, beim Abfallentsorgungsunternehmen oder beim Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Verpackung und Umwelt

Verpackungsmaterialien schützen Ihr Gerät vor Schäden, die während des Transports auftreten können.

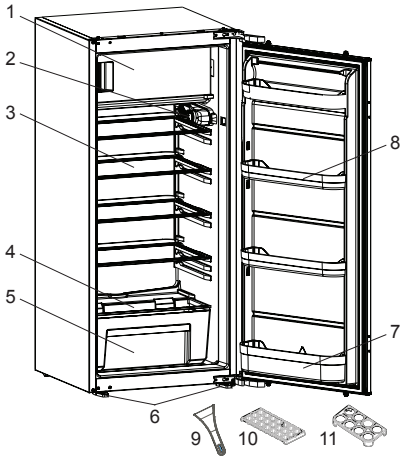
Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich, da sie recycelt werden können. Der Einsatz recycelter Materialien reduziert den Verbrauch von Rohstoffen und verringert somit die Abfallproduktion.




Hinweise:

- Lesen Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät aufstellen und verwenden. Es wird keine Haftung für Schäden infolge von falscher Handhabung übernommen.
- Befolgen Sie die Anweisungen in der Gebrauchsanleitung des Geräts und bewahren Sie die Anleitung an einem sicheren Ort auf, damit Sie bei evtl. auftretenden Problemen jederzeit Zugriff darauf haben.
- Das Gerät ist zur Nutzung im Haus ausgelegt und ausschließlich zur Lagerung bzw. Kühlung von Lebensmitteln vorgesehen. Es ist nicht für die gewerbliche oder öffentliche Nutzung konzipiert und nicht für die Lagerung anderer Stoffe als Lebensmittel vorgesehen. Bei Nichteinhaltung wird keine Haftung für eventuell daraus entstehende Verluste übernommen.

2 GERÄTEBESCHREIBUNG



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

- 1) Gefrierteiltür
- 2) Thermostat
- 3) Kühlfachablage
- 4) Gemüsefachabdeckplatte
- 5) Gemüsefach
- 6) Verstellbare Füße
- 7) Flaschenablage
- 8) Türfächer
- 9) Eisschaber *
- 10) Eiskwürfelschale
- 11) Eierhalter

** bei bestimmten Modellen*

Allgemeine Hinweise:

Fach für frische Lebensmittel

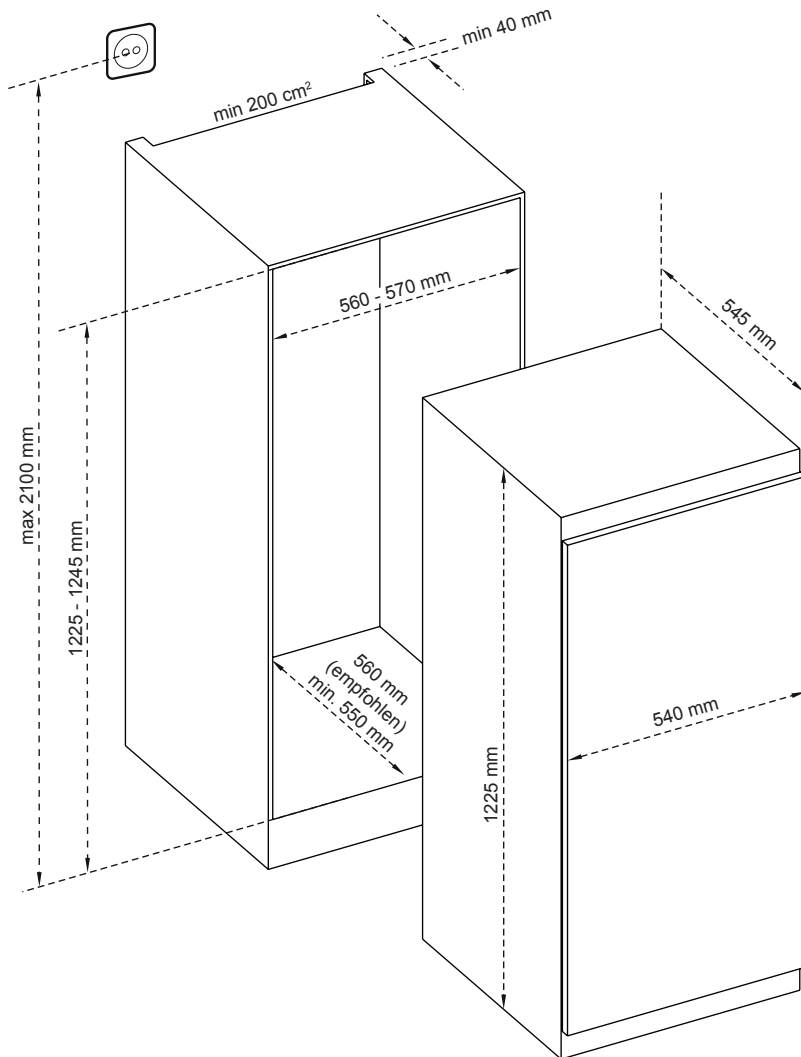
(Kühlschrank): Die effektivste Energienutzung wird durch die Schubladenanordnung in der unteren Hälfte des Geräts gewährleistet sowie durch die gleichmäßige Verteilung der Regale. Die Anordnung der Türkästen wirkt sich nicht auf den Energieverbrauch aus.

Tiefkühlfach (Gefrierschrank):

Die effektivste Energienutzung wird durch die lagermäßige Einteilung der Schubladen- und Kastenordnung erreicht.

2.1 Abmessungen

* 1020 - 1028 für Metallabdeckung



3 VERWENDEN DES GERÄTS

Anzeige „Tür offen“

Die Anzeige „Tür offen“ am Türgriff gibt an, ob die Tür richtig geschlossen wurde oder noch offen steht.

Rot bedeutet, die Tür ist noch offen.

Weiß bedeutet, die Tür ist richtig geschlossen.

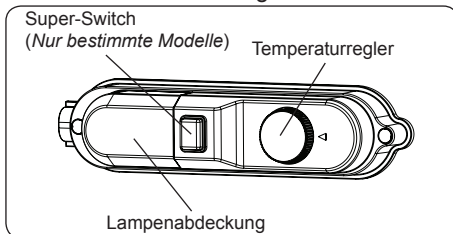


Die Tür des Gefriergeräts ist stets geschlossen zu halten. Anderenfalls kann das Gefriergut auftauen. Zudem kann sich im Gefrierteil Reif und Eis bilden, was zu unnötig hohem Energieverbrauch führt.

3.1 Thermostateinstellung

Der Thermostat reguliert die Temperatur im Innern des Kühl- und Gefrierteils automatisch. Durch Drehen des Reglers auf höhere Zahlen (1 bis 5) werden niedrigere Temperaturen eingestellt.

Wichtiger Hinweis: Drehen Sie den Regler nicht unter Position „1“, da ansonsten das Gerät abgeschaltet wird.



Thermostateinstellungen

• Stellen Sie den Regler für die kurzfristige Lagerung von Lebensmitteln auf eine niedrige/mittlere Temperatur (Stufe 1 oder 3).

- Und für die langfristige Lagerung auf eine mittlere Temperatur (Stufe 3 oder 4) ein.
- Stellen Sie den Knopf auf die Stufe 5, um das frische Essen einzufrieren. Das Gerät läuft bei kälteren Temperaturen.

Hinweis: Faktoren, wie die Umgebungstemperatur, die Temperatur von neu eingelagerten Lebensmitteln und die Häufigkeit, mit der die Gerätetür geöffnet wird, wirken sich auf die Temperatur im Gerät aus. Passen Sie die Temperatureinstellung ggf. entsprechend an.

Superfrost: Dieser Schalter dient der Aktivierung der Superfrostfunktion. Um eine maximale Gefrierkapazität zu erreichen, schalten Sie diese Funktion bitte 24 Stunden vor dem Einlegen frischer Lebensmittel ein. Nach Einlagern frischer Lebensmittel im Tiefkühlbereich genügt es im Allgemeinen, den Schalter 24 Stunden eingeschaltet zu lassen. Bitte schalten Sie diesen Schalter nach 24 Stunden ab dem Einlegen frischer Lebensmittel aus, um Energie zu sparen.

3.2 Warnhinweise zur Temperatureinstellung

- Faktoren wie die Umgebungstemperatur, die Temperatur von neu eingelagerten Lebensmitteln und die Häufigkeit, mit der die Gerätetür geöffnet wird, wirken sich auf die Temperatur im Kühlteil aus. Passen Sie die Temperatureinstellung ggf. entsprechend an.
- Im Hinblick auf die Effizienz empfiehlt es sich nicht, das Kühlgerät bei Umgebungstemperaturen von weniger als 10 °C zu betreiben.
- Berücksichtigen Sie bei der Einstellung des Thermostats die Häufigkeit, mit der die Gerätetüren geöffnet und geschlossen werden, die Lebensmittelmengen, die im Gerät gelagert werden, und die Umgebung, in der das Kühlgerät betrieben wird.
- Nach dem ersten Einschalten benötigt das Gerät 24 Stunden, um die Betriebstemperatur zu erreichen.

Öffnen Sie während dieser Zeit die Tür nicht und bewahren Sie keine großen Lebensmittelmengen darin auf.

- Trennen Sie bei einem Stromausfall das Gerät vom Netz, um eine Beschädigung des Kompressors zu vermeiden. Wenn die Stromversorgung wiederhergestellt ist, warten Sie 5 bis 10 Minuten ab, bevor Sie das Gerät wieder einstecken. So vermeiden Sie Schäden an den Gerätekomponenten.
- Das Gerät ist auf den Betrieb in Umgebungstemperaturen im Bereich von 16 °C - 32 °C ausgelegt. Es wird nicht empfohlen, das Kühlgerät in Umgebungen außerhalb der angegebenen Temperaturbereiche zu betreiben. Dadurch verschlechtert sich die Kühleffizienz des Geräts.

Klimaklasse und -definition:

T (tropisch): Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von 16 bis 43 °C vorgesehen.

ST (subtropisch): Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von 16 bis 38 °C vorgesehen.

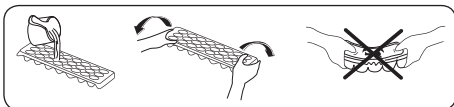
N (temperiert): Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von 16 bis 32 °C vorgesehen.

SN (ausgedehnt temperiert): Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von 10 bis 32 °C vorgesehen.

3.3 Zubehör

3.3.1 Eiswürfelschale

- Füllen Sie die Eiswürfelschale mit Wasser und legen Sie sie in das Gefrierfach.
- Wenn das Wasser vollständig gefroren ist, können Sie die Schale wie in der Abbildung gezeigt umdrehen, um die Eiswürfel zu entnehmen.




4 LEBENSMITTELAGERUNG

4.1 Kühlteil

- Bewahren Sie Flüssigkeiten stets in verschlossenen Behältern im Kühlschrank auf, um Feuchtigkeit und die daraus entstehende Bildung von Reif zu vermeiden. Reif konzentriert sich an den kältesten Stellen, an denen die Flüssigkeit verdunstet, und im Lauf der Zeit muss das Gerät immer häufiger abgetaut werden.
- Stellen Sie keinesfalls warme Lebensmittel in den Kühlschrank. Warme Lebensmittel müssen zunächst bei Raumtemperatur abgekühlt werden und dann so im Kühlteil angeordnet werden, dass eine ausreichende Luftzirkulation gewährleistet ist.
- Achten Sie darauf, dass das Kühlgut nicht die Geräterückwand berührt, da sich Reif bildet und die Verpackung an der Rückwand haften bleibt. Öffnen Sie die Kühlschranktür nicht zu häufig.
- Es empfiehlt sich, Fleisch und rohen Fisch locker einzuschlagen und auf dem Glasfachboden direkt über der Gemüsebox zu lagern. Hier bieten sich aufgrund der kühleren Luft die besten Lagerbedingungen dafür.
- Bewahren Sie loses Obst und Gemüse in den Gemüsefächern auf.
- Obst und Gemüse sollte getrennt gelagert werden, damit ethylenempfindliche Gemüsesorten (grüne Blätter, Brokkoli, Karotten usw.) nicht durch ethylenausscheidendes Obst (Bananen, Pfirsiche, Aprikosen, Feigen usw.) angegriffen werden.
- Legen Sie kein feuchtes Gemüse in den Kühlschrank.
- Die Lagerdauer für Lebensmittel hängt zum einen von der Anfangsqualität des Produkts ab. Zum anderen ist aber auch eine ununterbrochene Kühlkette vor der Einlagerung im Kühlschrank ein wichtiges Kriterium.

- Um Verunreinigungen zwischen verschiedenen Lebensmitteln zu vermeiden, lagern Sie Fleischprodukte nicht zusammen mit Obst und Gemüse ein. Das aus dem Fleisch austretende Wasser kann andere Produkte im Kühlschrank verderben. Verpacken Sie Fleischprodukte deshalb immer gut und wischen Sie ausgetretene Flüssigkeiten auf den Fachböden ab.
- Legen Sie keine Lebensmittel vor den Luftkanälen ab.
- Verbrauchen Sie abgepackte Lebensmittel vor dem empfohlenen Mindesthaltbarkeitsdatum.

 **HINWEIS:** Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch sollten nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden.

- Für den normalen Betrieb reicht eine Temperatureinstellung Ihres Kühlschranks auf +4 °C aus.
- Das Kühlfach sollte eine Temperatur im Bereich von 0 - 8 °C haben, frische Lebensmittel unter 0 °C vereisen und verfaulen und über 8 °C erhöht sich die Keimbelastung und der Fäulnisprozess.
- Legen Sie keine heißen Lebensmittel in den Kühlschrank, sondern lassen Sie diese erst außerhalb abkühlen. Heiße Nahrungsmittel führen zu einer Erhöhung des Kühlgrades Ihres Kühlschranks und verursachen Lebensmittelvergiftungen sowie unnötige Lebensmittelverderbnis.
- Fleisch, Fisch usw. sollten in dem für diese Lebensmittel geeigneten Kühlfach aufbewahrt werden und das Gemüsefach ist für Gemüse vorgesehen. (falls vorhanden)
- Um Kreuzkontaminationen zu vermeiden, werden Fleischprodukte, Früchte und Gemüse nicht zusammen gelagert.
- Lebensmittel sollten in geschlossenen Behältern in den Kühlschrank gestellt oder abgedeckt werden, um Feuchtigkeit und Gerüche zu vermeiden.

In der folgenden Tabelle sind die wichtigsten Lebensmittelgruppen und die jeweils beste Aufbewahrungsart und -dauer im Kühlteil aufgeführt.

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

4.2 Gefrierteil

- Im Gefrierteil werden gefrorene Lebensmittel aufbewahrt, frische Lebensmittel eingefroren und Eiswürfel erzeugt.
- Zum Einfrieren frischer Lebensmittel; Lebensmittel angemessen einwickeln und abdichten. Die Verpackung muss luftdicht sein und darf nicht auslaufen. Spezielle Gefrierbeutel, Alufolie, Polyäthylenbeutel und Kunststoffbehälter sind dazu am besten geeignet.
- Lagern Sie frische Lebensmittel nicht neben gefrorenen Lebensmitteln ein, da diese sonst angetaut werden können.
- Frieren Sie frische Lebensmittel portionsweise ein.
- Brauchen Sie angetautes Gefriergut innerhalb kurzer Zeit nach dem Auftauen auf.
- Legen Sie keinesfalls warme Lebensmittel in das Gefrierteil, da sie das Gefriergut antauen können.

- Halten Sie sich beim Lagern von Tiefkühlkost stets an die Anweisungen des Herstellers auf der Lebensmittelverpackung. Wenn keine Angaben zur Lagerdauer verfügbar sind, bewahren Sie Lebensmittel maximal 3 Monate ab Kaufdatum im Gefrierteil auf.
- Achten Sie beim Kauf von Tiefkühlprodukten darauf, dass sie sachgemäß gelagert wurden und die Verpackung nicht beschädigt ist.
- Tiefkühlprodukte müssen in geeigneten Behältnissen transportiert und sobald wie möglich in den Gefrierschrank gebracht werden.
- Kaufen Sie keine Tiefkühlprodukte, deren Packung feucht oder aufgequollen ist. Dies können Anzeichen für Lagerung bei falschen Temperaturen und für verdorbenen Inhalt sein.
- Die Haltbarkeit gefrorener Lebensmittel hängt von der Raumtemperatur, den Thermostateinstellungen, der Häufigkeit des Türöffnens, der Art der Lebensmittel und der Dauer des Transports vom Laden zu Ihnen nach Hause ab. Halten Sie sich stets an die Anweisungen auf der Verpackung und überschreiten Sie keinesfalls die angegebene maximale Haltbarkeit.
- Auf dem Typenschild des Geräts ist die maximale Menge (in kg) an frischen Lebensmitteln angegeben, die innerhalb von 24 Stunden eingefroren werden kann.


HINWEIS: Wenn Sie direkt nach dem Schließen der Gefrierteiltür versuchen, sie wieder zu öffnen, werden Sie feststellen, dass sie sich nur sehr schwer öffnen lässt. Das ist völlig normal. Sobald der Unterdruck ausgeglichen ist, lässt sie sich ganz normal öffnen.

Wichtiger Hinweis:

- Frieren Sie einmal aufgetaute Lebensmittel nicht wieder ein.
- Der Geschmack mancher Gewürze in gekochten Gerichten (Anis, Basilikum, Wasserkresse, Essig, Gewürzmischungen, Ingwer, Knoblauch, Zwiebel, Senf, Thymian, Majoran, schwarzer Pfeffer usw.) ändert sich und sie nehmen einen intensiven Geschmack an, wenn sie über einen längeren Zeitraum eingelagert werden. Würzen Sie deshalb einzufrierende Gerichte nur spärlich, oder geben Sie die Gewürze erst nach dem Auftauen zu.
- Die Lagerdauer von Lebensmitteln hängt vom der verwendeten Öl ab. Geeignete Öle bzw. Fette sind Margarine, Kalbsfett, Olivenöl und Butter. Nicht geeignet sind Erdnussöl und Schweinefett.
- Flüssige Lebensmittel sollten in Kunststoffbechern, andere Lebensmittel in Kunststofffolien oder -beuteln eingefroren werden.



In der folgenden Tabelle sind die wichtigsten Lebensmittelgruppen und die jeweils beste Aufbewahrungsart und -dauer im Gefriereteil aufgeführt.

Fleisch und Fisch	Vorbereitung	Maximale Lagerdauer (Monate)
Steak	In Folie wickeln	6 - 8
Lammfleisch	In Folie wickeln	6 - 8
Kalbsbraten	In Folie wickeln	6 - 8
Kalbsgulasch	In kleinen Stücken	6 - 8
Lammgulasch	In Stücken	4 - 8
Hackfleisch	Verpackt ohne Gewürze	1 - 3
Innereien (Stücke)	In Stücken	1 - 3
Mortadella/Salami	Verpackt, auch wenn sie eine Haut hat	
Hähnchen und Pute	In Folie wickeln	4 - 6
Gans und Ente	In Folie wickeln	4 - 6
Hirsch, Hase, Wildschwein	In Portionen von 2,5 kg oder filetiert	6 - 8
Süßwasserfisch (Lachs, Karpfen, Wels)	Nach dem Schuppen und Ausnehmen, den Fisch waschen und trocknen. Ggf. Schwanz und Kopf entfernen.	2
Fettarmer Fisch (Barsch, Steinbutt, Flunder)		4
Fetter Fisch (Thunfisch, Makrele, Blaubarsch, Anchovis)		2 - 4
Meeresfrüchte	Geputzt im Beutel	4 - 6
Kaviar	In der Verpackung oder in einem Aluminium-/Kunststoffbehälter	2 - 3
Schnecken	In Salzwasser oder in einem Aluminium-/Kunststoffbehälter	3
 HINWEIS:	Aufgetautes Fleisch muss wie frisches Fleisch gekocht werden. Wenn es nach dem Auftauen nicht gekocht wird, darf es nicht mehr eingefroren werden.	




Obst und Gemüse	Vorbereitung	Maximale Lagerdauer (Monate)
Buschbohnen, Bohnen	Waschen, in Stücke schneiden und blanchieren	10 - 13
Dicke Bohnen	Enthülsen, waschen und blanchieren	12
Kohl	Putzen und blanchieren	6 - 8
Karotten	Putzen, in Scheiben schneiden und blanchieren	12
Paprika	Entstielen, in zwei Teile schneiden, Kerngehäuse herauslösen und blanchieren	8 - 10
Spinat	Waschen und blanchieren	6 - 9
Blumenkohl	Blätter entfernen, Herz in Stücke schneiden und eine Weile in Wasser mit etwas Zitronensaft legen	10 - 12
Aubergine	Nach dem Waschen in 2 cm große Stücke schneiden	10 - 12
Mais	Putzen und mit Strunk verpacken oder als Zuckermais	12

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

	Maximale Lagerdauer (Monate)	Auftauzeit bei Raumtemperatur (Stunden)	Auftauzeit im Ofen (Minuten)
Brot	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225 °C)
Plätzchen	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Gebäck	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225 °C)
Kuchen	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200 °C)
Filoteig	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15-20 (200 °C)

Milchprodukte	Vorbereitung	Maximale Lagerdauer (Monate)	Lagerbedingungen
(Homogenisierte) Milch im Tetrapack	In der eigenen Verpackung	2 - 3	Reine Milch – in der eigenen Verpackung
Käse – außer Quark	In Scheiben	6 - 8	Originalverpackung für kurzfristiges Einfrieren. In Folie gewickelt für längere Lagerzeiten.
Butter, Margarine	In der eigenen Verpackung	6	

5 REINIGUNG UND WARTUNG

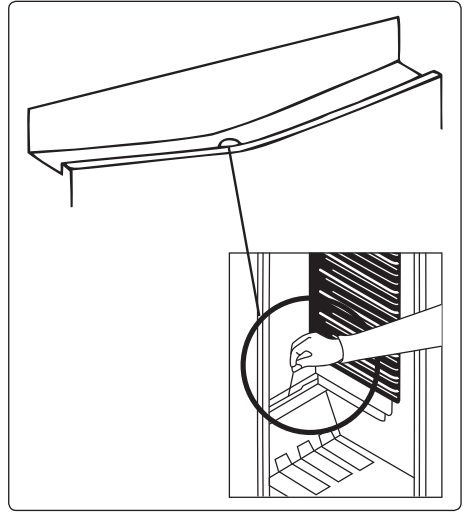
-  Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen vom Netz.
-  Leeren Sie kein Wasser über das Gerät.
-  Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Mittel, Reinigungsmittel oder Seifen. Spülen Sie das Gerät nach dem Reinigen sorgfältig mit klarem Wasser. Stecken Sie nach dem Reinigen den Gerätestecker mit trockenen Händen wieder in die Netzsteckdose.

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



Zum Reinigen das Gerät stets vom Stromnetz trennen.

Abtauen des Kühlteils



- Das Kühlteil wird im laufenden Betrieb automatisch abgetaut. Das Wasser wird in der Tauwasserschale aufgefangen und verdunstet automatisch.
- Die Tauwasserschale und die Öffnung in der Ablaufrinne müssen regelmäßig mithilfe des Ablaufstopfens gereinigt werden, um zu verhindern, dass sich Wasser auf dem Kühlgeräteboden sammelt, anstatt abzufließen.
- Sie können die Abflussöffnung auch reinigen, indem Sie ein Glas Wasser hinuntergießen.

Das Gefrierteil

Im Gefrierteil angesammelter Reif muss regelmäßig entfernt werden (mit dem bereitgestellten Eisschaber). Reinigen Sie das Gefrierteil auf dieselbe Weise wie das Kühlteil (mit der Abtaufunktion) mindestens zweimal jährlich.

In diesem Fall:

- Stellen Sie einen Tag vor dem Abtauen das Thermostat auf Stufe „5“, damit die Lebensmittel vollständig durchgefroren sind.
- Wickeln Sie das Gefriergut für die Dauer des Abtauens in mehrere Schichten Zeitungspapier und bewahren Sie es an einem kühlen Platz auf. Der unvermeidliche Temperaturanstieg verkürzt die Haltbarkeit. Verbrauchen Sie diese Lebensmittel innerhalb kurzer Zeit.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die Stufe „•“ und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Lassen Sie die Tür offen, bis das Gerät vollständig abgetaut ist.
- Um das Abtauen zu beschleunigen, können Sie Schüsseln mit warmem Wasser in das Gefrierteil stellen.
- Trocknen Sie das Gerät innen sorgfältig ab und stellen Sie den Temperaturregler auf die Stufe „MAX“.

Austauschen der LED-Beleuchtung



Wenden Sie sich an den Helpdesk, wenn das Kühlgerät über LED-Beleuchtung verfügt, da diese nur von zugelassenem Fachpersonal ausgetauscht werden darf.

6 TRANSPORTIEREN UND UMSTELLEN

6.1 Transportieren und Umstellen

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



Transportieren Sie das Gerät immer aufrecht.

7 VOR DEM ANRUF BEIM KUNDENDIENST

Möglicherweise liegt ein kleineres Problem vor, wenn das Kühlgerät nicht richtig läuft. Überprüfen Sie Folgendes:

Das Gerät läuft nicht

Überprüfen Sie, ob...

- Strom fließt
- Netzanschluss besteht
- die Thermostateinstellung auf Stufe „4“ steht
- die Steckdose defekt ist. Stecken Sie zum Prüfen der Steckdose ein anderes funktionstüchtiges Gerät ein.

Die Kühlleistung des Geräts ist schlecht

Überprüfen Sie, ob...

- das Gerät überladen ist
- Die Türen richtig geschlossen sind
- der Verflüssiger verstaubt ist
- genügend Freiraum zwischen Wand und Rückseite bzw. Seite besteht

Das Gerät ist laut

Das im Kühlkreislauf zirkulierende Kältemittel kann Geräusche (Blubbern) erzeugen, auch wenn der Kompressor nicht läuft. Das ist völlig normal. Wenn ein anderes Geräusch zu hören ist, überprüfen Sie...

- ob das Gerät waagrecht steht
- ob Gegenstände die Rückseite des Geräts berühren
- ob Gegenstände im Kühlgerät vibrieren

Im unteren Teil des Kühlgeräts seht Wasser

Überprüfen Sie, ob...

die Abflussöffnung für das Wasser verstopft ist (reinigen Sie die Abflussöffnung mithilfe des Ablaufstopfens)

Die Kanten des Kühlgeräts, die die Scharniere berühren, sind warm



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

Empfehlungen

- Wenn Sie das Gerät ausschalten oder vom Netz nehmen, warten Sie vor dem erneuten Einschalten bzw. Einstecken mindestens 5 Minuten ab, da anderenfalls der Kompressor beschädigt werden kann.
- Die Kühleinheit befindet sich an der Rückseite des Kühlgeräts. Deshalb können sich an der Rückwand des Kühlteils Wassertropfen oder Eis bilden, wenn der Kompressor in regelmäßigen Abständen läuft. Das ist normal und kein Grund das Gerät abzutauen, es sei denn, es bildet sich übermäßig viel Eis.
- Wenn das Gerät für einen längere Zeit nicht genutzt wird, (z. B. im Urlaub), ziehen Sie den Stecker ab. Tauen Sie das Gerät ab und reinigen Sie es und lassen Sie die Tür offen, damit sich kein Schimmel und keine Gerüche entwickeln.
- Wenn ein Problem weiterhin besteht, nachdem Sie die zuvor genannten Anleitungen befolgt haben, wenden Sie sich an den zuständigen Kundendienst.
- Das Gerät ist nur zur Nutzung im Haushalt ausgelegt. Es ist nicht für gewerbliche oder öffentliche Zwecke ausgelegt. Wenn Sie das Gerät zu anderen als den genannten Zwecken verwenden, übernehmen weder Hersteller noch Händler Verantwortung für eventuelle Reparaturen oder Störungen während der Garantiezeit.
- Sollten Sie einen Service benötigen, halten Sie bitte die Seriennummer Ihres Gerätes bereit. Die Seriennummer befindet sich auf dem Typenschild. Dieses finden Sie im Kühlbereich auf der linken unteren Seite.






8 ENERGIESPARTIPPS

1. Stellen Sie das Gerät in einem kühlen, gut belüfteten Raum auf und setzen Sie es keiner direkten Sonneneinstrahlung und keiner Wärmequelle (z. B. Heizung oder Ofen) aus. Gegebenenfalls ist eine Isolierplatte zu verwenden.
2. Lassen Sie warme Speisen und Getränke erst abkühlen, bevor Sie sie im Kühlgerät aufbewahren.
3. Legen Sie auftauende Lebensmittel in das Kühlteil. Das Gefriergut kühlt das Kühlteil, wobei es gleichzeitig aufgetaut wird. So sparen Sie Energie. Gefrorene Lebensmittel außerhalb des Geräts aufzutauen ist Energieverschwendung.
4. Getränke und andere im Gerät aufbewahrte Flüssigkeiten müssen abgedeckt werden. Nicht abgedeckte Flüssigkeiten erhöhen die Feuchtigkeit im Gerät, was wiederum zu einem höheren Energieverbrauch führt. Durch das Abdecken behalten Getränke und andere Flüssigkeiten ihren Geruch und Geschmack.
5. Öffnen Sie die Türen nicht zu lange und zu häufig, da dadurch warme Luft in das Gerät gelangt, was dazu führt, dass der Kompressor unnötig oft anspringt.
6. Halten Sie die Abdeckungen der verschiedenen Kühlteile (z. B. Gemüsefach und 0 °C-Fach) geschlossen.
7. Die Türdichtung muss sauber und geschmeidig sein. Verschlissene Dichtungen müssen ausgetauscht werden.

Thank you for choosing this product.

This user manual contains important information on safety and instructions intended to assist you in the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this user manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT	Operating the system correctly

CONTENTS

1 SAFETY INSTRUCTIONS	24
1.1 General Safety Warnings	24
1.2 Installation warnings	28
1.3 During Usage.....	28
2 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	30
2.1 Dimensions.....	31
3 USING THE APPLIANCE	32
3.1 Thermostat Setting	32
3.2 Temperature Settings Warnings	32
3.3 Accessories	33
3.3.1 Ice Tray.....	33
4 FOOD STORAGE	33
4.1 Refrigerator Compartment.....	33
4.2 Freezer Compartment	34
5 CLEANING AND MAINTENANCE	38
6 SHIPMENT AND REPOSITIONING.....	39
6.1 Transportation and Changing Positioning	39
7 BEFORE CALLING AFTER-SALES SERVICE.....	39
8 TIPS FOR SAVING ENERGY	40

1 SAFETY INSTRUCTIONS

1.1 General Safety Warnings

Read this user manual carefully.

⚠ WARNING: Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.

⚠ WARNING: Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.

⚠ WARNING: Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.

⚠ WARNING: Do not damage the refrigerant circuit.

⚠ WARNING: When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.

⚠ WARNING: Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.

⚠ WARNING: In order to avoid any hazards resulting from the instability of the appliance, it must be fixed in accordance with the instructions.

⚠ If your appliance uses R600a as a refrigerant (this information will be provided on the label of the cooler) you should take care during transportation and installation to prevent the cooler elements from being damaged. R600a is an environmentally friendly and

natural gas, but it is explosive. In the event of a leak due to damage of the cooler elements, move your fridge away from open flames or heat sources and ventilate the room where the appliance is located for a few minutes.

- While carrying and positioning the fridge, do not damage the cooler gas circuit.
- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- This appliance is intended to be used in household and domestic applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
 - farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments.
 - bed and breakfast type environments;
 - catering and similar non-retail applications.
- If the socket does not match the refrigerator plug, it must be replaced by the manufacturer, a service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- A specially grounded plug has been connected to the power cable of your refrigerator. This plug should be used with a specially grounded socket of 16 amperes. If there is no such socket in your house, please have one installed by an authorised electrician.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children aged from 3 to 8 years are allowed to load and unload refrigerating appliances. Children are not expected to perform cleaning or user maintenance of the appliance, very young children (0-3 years old) are not expected to use appliances, young children (3-8 years old) are not expected to use appliances safely unless continuous supervision is given, older children (8-14 years old) and vulnerable people can use appliances safely after they have been given appropriate supervision or instruction concerning use of the appliance. Very vulnerable people are not expected to use appliances safely unless continuous supervision is given.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service agent or similar qualified persons, in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use at altitudes exceeding 2000 m.

To avoid contamination of food, please respect the following instructions:

- Opening the door for long periods can cause a significant increase of the temperature in the compartments of the appliance.
- Clean regularly surfaces that can come in contact with food and accessible drainage systems
- Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator, so that it is not in contact with or drip onto other food.
- Two-star frozen-food compartments are suitable for storing pre-frozen food, storing or making ice cream and making ice cubes.
- One-, two- and three-star compartments are not suitable for the freezing of fresh food.
- If the refrigerating appliance is left empty for long periods, switch off, defrost, clean, dry, and leave the door open to prevent mould developing within the appliance.

1.2 Installation warnings

Before using your fridge freezer for the first time, please pay attention to the following points:

- The operating voltage for your fridge freezer is 220-240 V at 50Hz.
- The plug must be accessible after installation.
- Your fridge freezer may have an odour when it is operated for the first time. This is normal and the odour will fade when your fridge freezer starts to cool.
- Before connecting your fridge freezer, ensure that the information on the data plate (voltage and connected load) matches that of the mains electricity supply. If in doubt, consult a qualified electrician.
- Insert the plug into a socket with an efficient ground connection. If the socket has no ground contact or the plug does not match, we recommend you consult a qualified electrician for assistance.
- The appliance must be connected with a properly installed fused socket. The power supply (AC) and voltage at the operating point must match with the details on the name plate of the appliance (the name plate is located on the inside left of the appliance).
- We do not accept responsibility for any damages that occur due to ungrounded usage.
- Place your fridge freezer where it will not be exposed to direct sunlight.
- Your fridge freezer must never be used outdoors or exposed to rain.
- Your appliance must be at least 50 cm away from stoves, gas ovens and heater cores, and at least 5 cm away from electrical ovens.
- If your fridge freezer is placed next to a deep freezer, there must be at least 2 cm between them to prevent humidity forming on the outer surface.

- Do not cover the body or top of fridge freezer with lace. This will affect the performance of your fridge freezer.
- Clearance of at least 150 mm is required at the top of your appliance. Do not place anything on top of your appliance.
- Do not place heavy items on the appliance.
- Clean the appliance thoroughly before use (see Cleaning and Maintenance).
- Before using your fridge freezer, wipe all parts with a solution of warm water and a teaspoon of sodium bicarbonate. Then, rinse with clean water and dry. Return all parts to the fridge freezer after cleaning.
- The installation procedure into a kitchen unit is given in the installation manual. This product is intended to be used in proper kitchen units only.

1.3 During Usage

- Do not connect your fridge freezer to the mains electricity supply using an extension lead.
- Do not use damaged, torn or old plugs.
- Do not pull, bend or damage the cord.
- Do not use plug adapter.
- This appliance is designed for use by adults. Do not allow children to play with the appliance or hang off the door.
- Never touch the power cord/plug with wet hands. This may cause a short circuit or electric shock.
- Do not place glass bottles or cans in the ice-making compartment as they will burst when the contents freeze.
- Do not place explosive or flammable material in your fridge. Place drinks with high alcohol content vertically in the fridge compartment and make sure their tops are tightly closed.
- When removing ice from the ice-making compartment, do not touch it. Ice may cause frost burns and/or cuts.
- Do not touch frozen goods with wet hands. Do not eat ice-cream or ice cubes immediately after they are removed from the ice-making compartment.

- Do not re-freeze thawed frozen food. This may cause health issues such as food poisoning.

Old and Out-of-order Fridges

- If your old fridge or freezer has a lock, break or remove the lock before discarding it, because children may get trapped inside it and may cause an accident.
- Old fridges and freezers contain isolation material and refrigerant with CFC. Therefore, take care not to harm environment when you are discarding your old fridges.

CE Declaration of conformity

We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

Disposal of your old appliance

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



Packaging and the Environment

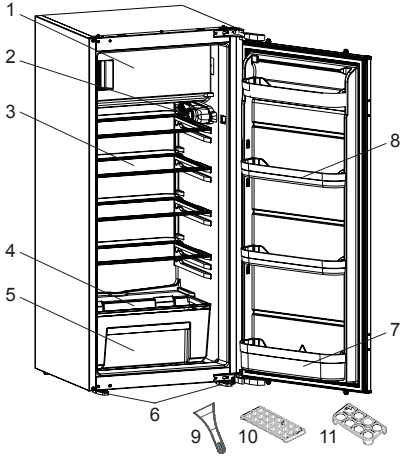
Packaging materials protect your machine from damage that may occur during transportation. The packaging materials are environmentally friendly as they are recyclable. The use of recycled material reduces raw material consumption and therefore decreases waste production.




Notes:

- Please read the instruction manual carefully before installing and using your appliance. We are not responsible for the damage occurred due to misuse.
- Follow all instructions on your appliance and instruction manual, and keep this manual in a safe place to resolve the problems that may occur in the future.
- This appliance is produced to be used in homes and it can only be used in domestic environments and for the specified purposes. It is not suitable for commercial or common use. Such use will cause the guarantee of the appliance to be cancelled and our company will not be responsible for any losses incurred.
- This appliance is produced to be used in houses and it is only suitable for cooling / storing foods. It is not suitable for commercial or common use and/or for storing substances except for food. Our company is not responsible for any losses incurred by inappropriate usage of the appliance.

2 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



 This presentation is only for information about the parts of the appliance. Parts may vary according to the appliance model.

- 1) Freezer compartment door
- 2) Thermostat box
- 3) Refrigerator shelves
- 4) Crisper cover
- 5) Crisper
- 6) Left & Right stays
- 7) Bottle shelf
- 8) Door shelves
- 9) Plastic ice scraper *
- 10) Ice box tray
- 11) Egg holder

** In some models*

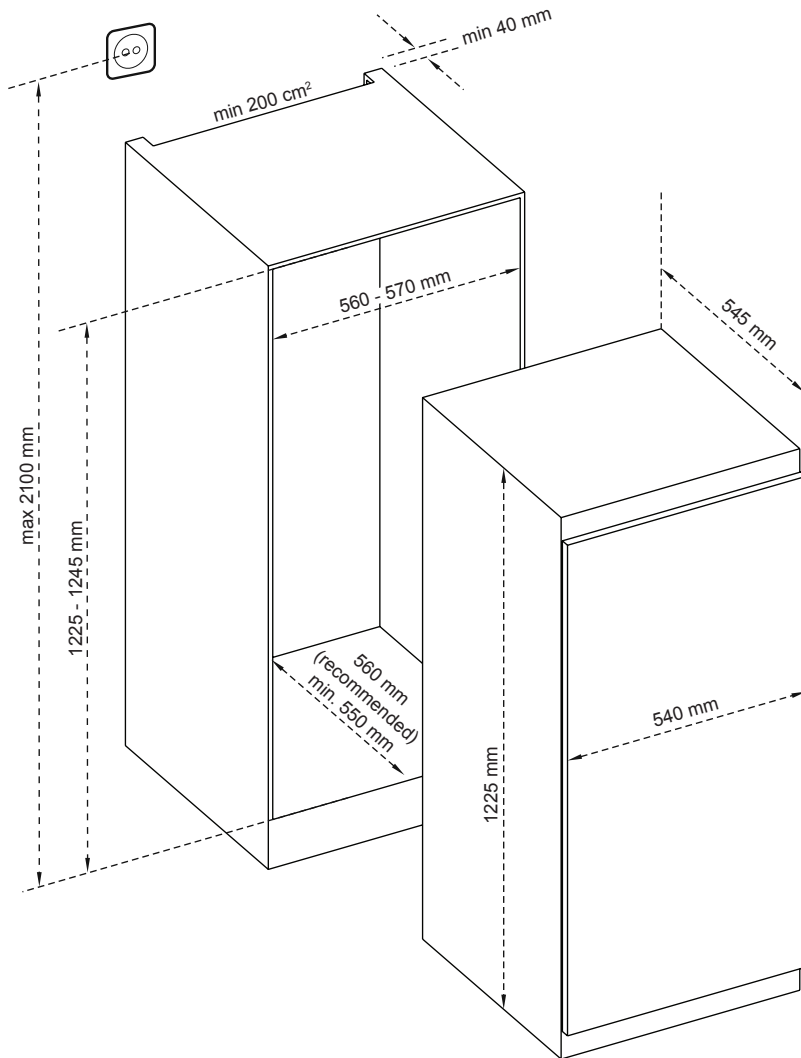
General notes:

Fresh Food Compartment (Fridge): Most efficient use of energy is ensured in the configuration with the drawers in the bottom part of the appliance, and shelves evenly distributed, position of door bins does not affect energy consumption.

Freezer Compartment (Freezer): Most Efficient use of energy is ensured in the configuration with the drawers and bins are on stock position.

2.1 Dimensions

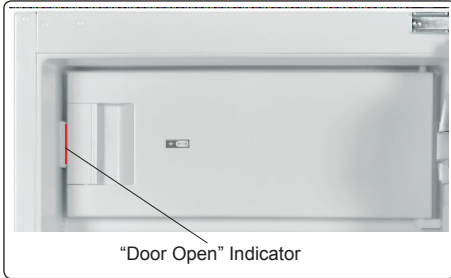
* 1020 - 1028 for metal top cover




3 USING THE APPLIANCE

“Door Open” Indicator;


The “Door Open” indicator on the handle shows whether the door has closed properly or whether it remains open. If the indicator is red, the door is still open. If the indicator is white, the door is properly closed.

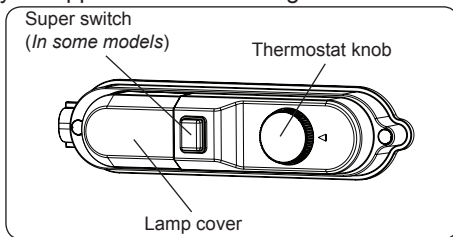


 The freezer door should always be kept closed. This will prevent food products from defrosting. Any heavy ice and frost build-up inside the freezer, and an unnecessary increase in energy consumption, will be avoided.

3.1 Thermostat Setting

The thermostat automatically regulates the temperature inside the refrigerator and freezer compartments. Cooler temperatures can be obtained by rotating the knob to higher numbers, 1 to 5.

 **Important note:** Do not try to rotate the knob beyond position 1, it will stop your appliance from working.



Thermostat Settings

• Set the knob to a low/medium position, up to 3, for short-term storage of food in the appliance.

- Set the knob to a medium position, 3 or 4, for long-term storage of food in the appliance.
- Set the knob to 5 position for freezing the fresh food. The appliance will run for colder temperatures.

Super freezing: This switch shall be used as superfreeze switch. For maximum freezing capacity, please turn on this switch before 24 hours placing fresh food. After placing fresh food in the freezer, 24 hours ON position is generally sufficient. In order to save energy, please turn off this switch after 24 hours from placing fresh food.

3.2 Temperature Settings Warnings

- The ambient temperature, temperature of the freshly stored food and how often the door is opened affects the temperature in the refrigerator compartment. If required, change the temperature setting.
- It is not recommended that you operate your fridge in environments colder than 10°C in terms of its efficiency.
- When setting the thermostat, take into consideration how often the appliance doors are opened and closed, how much food is stored in the refrigerator, and the environment in which the refrigerator is located.
- When the appliance is first switched on, allow it to run for 24 hours in order to reach operating temperature. During this time, do not open the door and do not keep a large quantity of food inside.
- Unplug your appliance during a power cut to prevent damage to the compressor. Once power is restored, delay plugging in your appliance for 5 to 10 minutes. This will help prevent damage to the appliance's components.
- Your appliance is designed to operate in the ambient temperature ranges stated in the standards, according to the climate class stated in the information label. It is not recommended that your fridge is operated in the environments which are outside of the stated temperature ranges.

This will reduce the cooling efficiency of the appliance.

- Your appliance is designed to operate in the ambient temperature (N = 16°C - 32°C) intervals stated in the standards, according to the climate class displayed on the information label. We do not recommend operating your appliance out of the stated temperature limits in terms of cooling effectiveness.

Climate class and meaning:

T (tropical): This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 43 °C.

ST (subtropical): This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 38 °C.

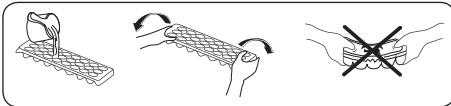
N (temperate): This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 32 °C.

SN (extended temperate): This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 10 °C to 32 °C.

3.3 Accessories

3.3.1 Ice Tray

- Fill the ice tray with water and place in the freezer compartment.
- After the water has completely frozen, you can twist the tray as shown below to remove the ice cubes.




4 FOOD STORAGE

4.1 Refrigerator Compartment

- To reduce humidity and avoid the consequent formation of frost, always store liquids in sealed containers in the refrigerator. Frost tends to concentrate in the coldest parts of the evaporating liquid and, in time, your appliance will require more frequent defrosting.
- Never place warm food in the refrigerator. Warm food should be allowed to cool at room temperature and should be arranged to ensure adequate air circulation in the refrigerator compartment.
- Make sure no items are in direct contact with the rear wall of the appliance as frost will develop and packaging will stick to it. Do not open the refrigerator door frequently.
- We recommend that meat and clean fish are loosely wrapped and stored on the glass shelf just above the vegetable bin where the air is cooler, as this provides the best storage conditions.
- Store loose fruit and vegetable items in the crisper containers.
- Store loose fruit and vegetables in the crisper.
- Storing fruit and vegetables separately helps prevent ethylene-sensitive vegetables (green leaves, broccoli, carrot, etc.) being affected by ethylene-releaser fruits (banana, peach, apricot, fig etc.).
- Do not put wet vegetables into the refrigerator.
- Storage time for all food products depends on the initial quality of the food and an uninterrupted refrigeration cycle before refrigerator storage.
- To avoid cross-contamination do not store meat products with fruit and vegetables. Water leaking from meat may contaminate other products in the refrigerator. You should package meat

products and clean any leakages on the shelves.

- Do not put food in front of the air flow passage.
- Consume packaged foods before the recommended expiry date.

 **NOTE:** Potatoes, onions and garlic should not be stored in the refrigerator.

- For normal working conditions, it will be sufficient to adjust the temperature setting of your refrigerator to +4 °C.
- The temperature of the fridge compartment should be in the range of 0-8 °C, fresh foods below 0 °C are iced and rotted, bacterial load increases above 8 °C, and spoils.
- Do not put hot food in the refrigerator immediately, wait for the temperature to pass outside. Hot foods increase the degree of your refrigerator and cause food poisoning and unnecessary spoiling of the food.
- Meat, fish, etc. should be store in the chiller compartment of the food, and the vegetable compartment is preferred for vegetables. (if available)
- To prevent cross contamination, meat products and fruit vegetables are not stored together.
- Foods should be placed in the refrigerator in closed containers or covered to prevent moisture and odors.

The table below is a quick guide to show you the most efficient way to store the major food groups in your refrigerator compartment.

Food	Maximum storage time	How and where to store
Vegetables and fruits	1 week	Vegetable bin
Meat and fish	2 - 3 days	Wrap in plastic foil, bags, or in a meat container and store on the glass shelf
Fresh cheese	3 - 4 days	On the designated door shelf
Butter and margarine	1 week	On the designated door shelf

Food	Maximum storage time	How and where to store
Bottled products e.g. milk and yoghurt	Until the expiry date recommended by the producer	On the designated door shelf
Eggs	1 month	On the designated egg shelf
Cooked food	2 days	All shelves

4.2 Freezer Compartment

- The freezer is used for storing frozen food, freezing fresh food, and making ice cubes.
- For freezing fresh food; wrap and seal fresh food properly, that is the packaging should be air tight and shouldn't leak. Special freezer bags, aluminum foil polythene bags and plastic containers are ideal.
- Do not store fresh food next to frozen food as it can thaw the frozen food.
- Before freezing fresh food, divide it into portions that can be consumed in one sitting.
- Consume thawed frozen food within a short period of time after defrosting
- Never place warm food in the freezer compartment as it will thaw the frozen food.
- Always follow the manufacturer's instructions on food packaging when storing frozen food. If no information is provided food, should not be stored for more than 3 months from the date of purchase.
- When purchasing frozen food, make sure that it has been stored under appropriate conditions and that the packaging is not damaged.
- Frozen food should be transported in appropriate containers and placed in the freezer as soon as possible.
- Do not purchase frozen food if the packaging shows signs of humidity and abnormal swelling. It is probable that it has been stored at an unsuitable

temperature and that the contents have deteriorated.

- The storage life of frozen food depends on the room temperature, the thermostat setting, how often the door is opened, the type of food, and the length of time required to transport the product from the shop to your home. Always follow the instructions printed on the packaging and never exceed the maximum storage life indicated.
- The maximum amount of fresh food (in kg) that can be frozen in 24 hours is indicated on the appliance label.

NOTE: If you attempt to open the freezer door immediately after closing it, you will find that it will not open easily. This is normal. Once equilibrium has been reached, the door will open easily.


Important note:

- Never refreeze thawed frozen food.
- The taste of some spices found in cooked dishes (anise, basilica, watercress, vinegar, assorted spices, ginger, garlic, onion, mustard, thyme, marjoram, black pepper, etc.) changes and they assume a strong taste when they are stored for a long period of time. Therefore, add small amounts of spices to food to be frozen, or the desired spice should be added after the food has thawed.
- The storage time of food is dependent on the type of oil used. Suitable oils are margarine, calf fat, olive oil and butter. Unsuitable oils are peanut oil and pig fat.
- Food in liquid form should be frozen in plastic cups and other food should be frozen in plastic folios or bags.



The table below is a quick guide to show you the most efficient way to store the major food groups in your freezer compartment.

Meat and fish	Preparation	Maximum storage time (months)
Steak	Wrap in foil	6 - 8
Lamb meat	Wrap in foil	6 - 8
Veal roast	Wrap in foil	6 - 8
Veal cubes	In small pieces	6 - 8
Lamb cubes	In pieces	4 - 8
Minced meat	In packaging without using spices	1 - 3
Giblets (pieces)	In pieces	1 - 3
Bologna sausage/salami	Should be kept packaged even if it has a membrane	
Chicken and turkey	Wrap in foil	4 - 6
Goose and duck	Wrap in foil	4 - 6
Deer, rabbit, wild boar	In 2.5 kg portions or as fillets	6 - 8
Freshwater fish (Salmon, Carp, Crane, Catfish)	After cleaning the bowels and scales of the fish, wash and dry it. If necessary, remove the tail and head.	2
Lean fish (Bass, Turbot, Flounder)		4
Fatty fishes (Tuna, Mackerel, Bluefish, Anchovy)		2 - 4
Shellfish	Clean and in a bag	4 - 6
Caviar	In its packaging, or in an aluminium or plastic container	2 - 3
Snails	In salty water, or in an aluminium or plastic container	3

 **NOTE:** Thawed frozen meat should be cooked as fresh meat. If the meat is not cooked after defrosting, it must not be re-frozen.




Vegetables and Fruits	Preparation	Maximum storage time (months)
String beans and beans	Wash, cut into small pieces and boil in water	10 - 13
Beans	Hull, wash and boil in water	12
Cabbage	Clean and boil in water	6 - 8
Carrot	Clean, cut into slices and boil in water	12
Pepper	Cut the stem, cut into two pieces, remove the core and boil in water	8 - 10
Spinach	Wash and boil in water	6 - 9
Cauliflower	Remove the leaves, cut the heart into pieces and leave it in water with a little lemon juice for a while	10 - 12
Eggplant	Cut into pieces of 2cm after washing	10 - 12
Corn	Clean and pack with its stem or as sweet corn	12
Apple and pear	Peel and slice	8 - 10
Apricot and Peach	Cut into two pieces and remove the stone	4 - 6

Vegetables and Fruits	Preparation	Maximum storage time (months)
Strawberry and Blackberry	Wash and hull	8 - 12
Cooked fruits	Add 10 % of sugar to the container	12
Plum, cherry, sourberry	Wash and hull the stems	8 - 12

	Maximum storage time (months)	Thawing time at room temperature (hours)	Thawing time in oven (minutes)
Bread	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225 °C)
Biscuits	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pastry	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225 °C)
Pie	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200 °C)
Phyllo dough	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15-20 (200 °C)

Dairy products	Preparation	Maximum storage time (months)	Storage conditions
Packet (Homogenized) Milk	In its own packet	2 - 3	Pure Milk – in its own packet
Cheese - excluding white cheese	In slices	6 - 8	Original packaging may be used for short-term storage. Keep wrapped in foil for longer periods.
Butter, margarine	In its packaging	6	

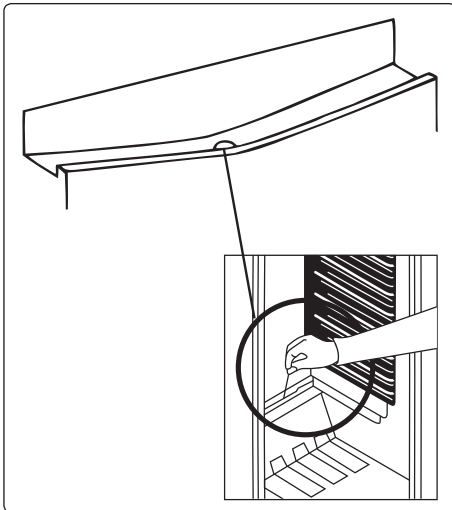
5 CLEANING AND MAINTENANCE

-  Disconnect the unit from the power supply before cleaning.
-  Do not wash your appliance by pouring water on it.
-  Do not use abrasive products, detergents or soaps for cleaning the appliance. After washing, rinse with clean water and dry carefully. When you have finished cleaning, reconnect the plug to the mains supply with dry hands.
- Make sure that no water enters the lamp housing and other electrical components.
- The appliance should be cleaned regularly using a solution of bicarbonate of soda and lukewarm water.
- Clean the accessories separately by hand with soap and water. Do not wash accessories in a dish washer.
- Clean the condenser with a brush at least twice a year. This will help you to save on energy costs and increase productivity.



 **The power supply must be disconnected during cleaning.**

Defrosting the Refrigerator Compartment



- Defrosting occurs automatically in the refrigerator compartment during

operation. The water is collected by the evaporation tray and evaporates automatically.

- The evaporation tray and the water drain hole should be cleaned periodically with the defrost drain plug to prevent the water from collecting at the bottom of the refrigerator instead of flowing out.
- You can also clean the drain hole by pouring half a glass of water down it.


Defrosting the Freezer Compartment

Frost accumulated in the freezer compartment should be removed regularly (using the plastic scraper provided). The freezer compartment should be cleaned in the same way as the refrigerator compartment, with the defrost function, at least twice a year.

For this:

- The day before you defrost, set the thermostat dial to position “5” to freeze food completely.
- During defrosting, frozen food should be wrapped in several layers of paper and kept in a cool place. The inevitable rise in temperature will shorten its storage life. Remember to use this food within a relatively short period of time.
- Set the thermostat knob to position “•” and disconnect the appliance from the mains. Leave the door open until the unit is completely defrosted.
- To accelerate the defrosting process, place one or more bowls of warm water in the freezer compartment.
- Dry the inside of the unit carefully and set the thermostat knob to the MAX position.


Replacing LED Lighting

-  If your appliance has LED lighting contact the help desk as this should be changed by authorized personnel only.

6 SHIPMENT AND REPOSITIONING

6.1 Transportation and Changing Positioning

- The original packaging and foam may be kept for re-transportation (optional).
- Fasten your appliance with thick packaging, bands or strong cords and follow the instructions for transportation on the packaging.
- Remove all movable parts (shelves, accessories, vegetable bins, and so on) or fix them into the appliance against shocks using bands when re-positioning or transporting.

 Always carry your appliance in the upright position.

7 BEFORE CALLING AFTER-SALES SERVICE

If your refrigerator is not working properly, there may be a minor problem. Check the following.

The appliance does not operate

Check if:

- There is power
- The mains is connected
- The thermostat setting is on the “•” position
- The socket is defective. To check this, plug another working appliance into the same socket.

The appliance performs poorly

Check if:

- The appliance is overloaded
- The doors are closed properly
- There is any dust on the condenser
- There is enough space near the rear and side walls.

The appliance is noisy

The cooling gas which circulates in the refrigerator circuit may make a slight noise (bubbling sound) even when the compressor is not running. Do not worry, this is normal. If you hear a different sound, check whether:

- The appliance is level
- Anything is touching the rear of the appliance
- Objects in the appliance are vibrating.

Your refrigerator is operating noisily

The following noises can be heard during normal operation of the appliance.

Cracking (ice cracking) noise occurs:

- During automatic defrosting.
- When the appliance is cooled or warmed (due to expansion of appliance material).

Clicking noise occurs: When the thermostat switches the compressor on/off.

Motor noise: Indicates the compressor is operating normally. The compressor

may cause more noise for a short time when it is first activated.

Bubbling noise and splashing

occurs: Due to the flow of the refrigerant in the tubes of the system.

Water flowing noise occurs: Due to water flowing to the evaporation container. This noise is normal during defrosting.

There is water in the lower part of the refrigerator

Check if:

The drain hole for the water is not clogged (use defrost drain plug to clean the drain hole).

Recommendations

- If the appliance is switched off or unplugged, wait at least 5 minutes before plugging the appliance in or restarting it in order to prevent damage to the compressor.
- The cooling unit of your refrigerator is located at the rear of the appliance. Therefore, water droplets or ice may form on the rear surface of your fridge due to the operation of the compressor at specified intervals. This is normal, there is no need to perform a defrosting operation unless there is excessive ice.
- If you do not intend to use your fridge for a long period of time (such as during the summer holidays), set the thermostat to “e” position, defrost and clean your fridge, leaving the door open to prevent the formation of mildew and odour.
- If a problem persists after you have followed all the above instructions, please consult the nearest authorised service centre.
- The appliance you have purchased is designed for domestic use only. It is not suitable for commercial or common use. If the consumer uses the appliance in a way that does not comply with this, we emphasise that the manufacturer and the dealer will not be responsible for any repair and failure within the guarantee period.






8 TIPS FOR SAVING ENERGY

1. Install the appliance in a cool, well-ventilated room, but not in direct sunlight and not near a heat source (such as a radiator or oven) otherwise an insulating plate should be used.
2. Allow warm food and drinks to cool before placing them inside the appliance.
3. Place thawing food in the refrigerator compartment. The low temperature of the frozen food will help cool the refrigerator compartment while the food is thawing. This will save energy. Frozen food left to thaw outside of the appliance will result in a waste of energy.
4. Drinks or other liquids should be covered when inside the appliance. If left uncovered, the humidity inside the appliance will increase, therefore the appliance uses more energy. Keeping drinks and other liquids covered helps preserve their smell and taste.
5. Avoid keeping the doors open for long periods and opening the doors too frequently as warm air will enter the appliance and cause the compressor to switch on unnecessarily often.
6. Keep the covers of the different temperature compartments (such as the crisper and chiller) closed.
7. The door gasket must be clean and pliable. In case of wear, replace the gasket.

Merci d'avoir choisi ce produit.

Cette notice d'utilisation contient des informations et des consignes de sécurité importantes concernant l'utilisation et l'entretien de votre appareil.

Lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre appareil et la conserver pour consultation ultérieure.

Icône	Type	Signification
	AVERTISSEMENT	Risque de blessures graves ou danger de mort
	RISQUE D'ÉLECTROCUTION	Risque d'électrocution
	INCENDIE	Avertissement : Risque d'incendie / matières inflammables
	MISE EN GARDE	Risque de blessures ou de dommages matériels
	IMPORTANT	Utilisation correcte de l'appareil

SOMMAIRE

1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ	43
1.1 Avertissements généraux relatifs à la sécurité	43
1.2 Avertissements relatifs à l'installation.....	48
1.3 En cours d'utilisation.....	48
2 DESCRIPTION DE L'APPAREIL	50
2.1 Dimensions.....	52
3 UTILISATION DE L'APPAREIL	53
3.1 Réglage du thermostat	53
3.2 Avertissements relatifs aux paramètres de température	53
3.3 Accessoires	54
3.3.1 Bac à glaçons.....	54
4 RANGEMENT DES ALIMENTS	55
4.1 Compartiment du réfrigérateur	55
4.2 Compartiment congélateur	56
5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN	59
6 TRANSPORT ET CHANGEMENT DE PLACE	60
6.1 Transport et changement de place.....	60
7 AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE	61
8 CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE	62

1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1.1 Avertissements généraux relatifs à la sécurité

Lire attentivement la présente notice d'utilisation et la conserver pour une consultation ultérieure.

⚠ MISE EN GARDE: Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.

⚠ MISE EN GARDE: Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.


⚠ MISE EN GARDE: Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment de stockage des denrées, à moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant.

⚠ MISE EN GARDE: Ne pas endommager le circuit de réfrigération.

⚠ AVERTISSEMENT: Lors du positionnement de l'appareil, s'assurer que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ni endommagé.

⚠ AVERTISSEMENT: Ne pas placer de socles mobiles de prises multiples ni de blocs d'alimentation portables à l'arrière de l'appareil.

⚠ MISE EN GARDE: Pour éviter tout risque dû à l'instabilité de l'appareil, celui-ci doit être fixé conformément aux instructions suivantes :

 Si votre appareil utilise le R600a comme réfrigérant (cette information est indiquée sur l'étiquette du réfrigérateur), veiller à éviter d'endommager les éléments du réfrigérateur lors de son transport et de son installation. Le R600a est un gaz naturel respectueux de l'environnement, mais il est explosif. En cas de fuite résultant d'un dommage occasionné aux éléments du réfrigérateur, déplacer ce dernier afin de l'éloigner de toute flamme nue ou source de chaleur et aérer la pièce où se trouve l'appareil pendant quelques minutes.

- Lors du transport ou de la mise en place du réfrigérateur, ne pas endommager le circuit du gaz réfrigérant.
- Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - les environnements de type chambres d'hôtes;
 - la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.

- Si la prise ne correspond pas à la fiche du réfrigérateur, elle doit être remplacée par le fabricant, par un technicien ou par des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Le câble électrique de votre réfrigérateur est muni d'une fiche de mise à la terre spéciale. Celle-ci doit être branchée à une prise mise à la terre avec un disjoncteur de 16 ampères en amont. Si votre logement ne comporte pas de prise de ce type, prière d'en faire installer une par un électricien qualifié.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les enfants âgés de 3 à 8 ans sont autorisés à charger et décharger les **appareils de réfrigération**. Le nettoyage et l'entretien des appareils de réfrigération ne doit pas être fait par des enfants. Les très jeunes enfants (0-3 ans) ne doivent pas utiliser les appareils de réfrigération, les

jeunes enfants (3-8 ans) doivent faire l'objet d'une surveillance continue lorsqu'ils utilisent les appareils de réfrigération, les enfants plus âgés (8-14 ans) et les personnes vulnérables peuvent utiliser les appareils de réfrigération en toute sécurité à condition d'être supervisés ou d'avoir reçu des instructions appropriées concernant leur utilisation. Les personnes très vulnérables ne doivent pas utiliser les appareils de réfrigération à moins de faire l'objet d'une surveillance continue.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- **MISE EN GARDE:** Remplir le bac à glaçons uniquement avec de l'eau potable.

Pour éviter la contamination des aliments, il y a lieu de respecter les instructions suivantes :

- Des ouvertures de la porte de manière prolongée sont susceptibles d'entraîner une augmentation significative de température des compartiments de l'appareil.
- Nettoyer régulièrement les surfaces susceptibles d'être contact avec les aliments et les systèmes d'évacuation accessibles.
- Entreposer la viande et le poisson crus dans les bacs du réfrigérateur qui conviennent, de telle sorte que ces denrées ne soient pas en contact avec

d'autres aliments ou qu'elles ne s'égouttent pas sur les autres aliments.

- Les compartiments des denrées congelées deux étoiles conviennent à la conservation des aliments pré-congelés, à la conservation ou à la fabrication de crème glacée et de glaçons.
- Les compartiments «une, deux et trois étoiles» ne conviennent pas pour la congélation des denrées alimentaires fraîches.
- Si l'**appareil de réfrigération** demeure vide de manière prolongée, le mettre hors tension, en effectuer le dégivrage, le nettoyer, le sécher, et laisser la porte ouverte pour prévenir le développement de moisissures à l'intérieur de l'appareil.

1.2 Avertissements relatifs à l'installation

Avant d'utiliser votre réfrigérateur-congélateur pour la première fois, prière de vérifier les points suivants:

- La tension de fonctionnement de votre réfrigérateur-congélateur est de 220/240 V à 50 Hz.
- Attendez 3 heures avant de brancher l'appareil, afin de garantir des performances optimales.
- La fiche doit rester accessible après l'installation.
- Votre réfrigérateur-congélateur peut dégager une odeur lors de sa première mise en marche. Ceci est normal et cette odeur se dissipera lorsque votre réfrigérateur-congélateur commencera à refroidir.
- Avant de brancher votre réfrigérateur-congélateur, vérifier que les informations figurant sur la plaque signalétique (tension et puissance raccordée) correspondent à celles de l'alimentation secteur. En cas de doute, consulter un électricien qualifié.
- Insérer la fiche dans une prise dotée d'une mise à la terre correcte. Si la prise ne dispose pas de contact de terre ou si la fiche ne correspond pas, nous recommandons de consulter un électricien qualifié pour obtenir de l'aide.
- L'appareil doit être raccordé avec une prise à fusible correctement installée. L'alimentation électrique (CA) et la tension au niveau du point de fonctionnement doivent correspondre aux informations indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil (celle-ci se trouve sur la gauche à l'intérieur de l'appareil).
- Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation sans mise à la terre.
- Placer votre réfrigérateur-congélateur à l'abri de la lumière directe du soleil.
- Votre réfrigérateur-congélateur ne doit jamais être utilisé à l'extérieur ou exposé à la pluie.

- Votre appareil doit être placé à une distance d'au moins 50 cm de tout poêle, four à gaz et radiateur de chauffage et à au moins 5 cm de tout four électrique.
- Si votre réfrigérateur-congélateur est placé à proximité d'un congélateur, une distance d'au moins 2 cm doit les séparer afin d'éviter la formation d'humidité au niveau de sa surface externe.
- Ne pas couvrir le corps ou le dessus du réfrigérateur-congélateur avec une nappe ou un napperon. Ceci risquerait d'altérer ses performances.
- Un intervalle d'au moins 150 mm est requis au-dessus de l'appareil. Ne rien placer sur l'appareil.
- Ne pas poser d'objets lourds sur l'appareil.
- Nettoyer soigneusement l'appareil avant toute utilisation (voir Nettoyage et entretien).
- Avant d'utiliser votre réfrigérateur-congélateur, essuyer tous ses éléments avec une solution composée d'eau chaude et d'une cuillère à café de bicarbonate de soude. Rincer ensuite à l'eau claire et sécher. Remettre tous les éléments du réfrigérateur-congélateur en place après les avoir nettoyés.
- La procédure d'installation dans un bloc-cuisine est indiquée dans la notice d'installation. Ce produit est destiné à être utilisé dans des blocs-cuisines appropriés uniquement.

1.3 En cours d'utilisation

- Ne pas raccorder votre réfrigérateur-congélateur à l'alimentation secteur à l'aide d'une rallonge.
- Ne pas utiliser de fiches endommagées, tordues ou anciennes.
- Ne pas tirer, tordre ou endommager le cordon.
- N'utilisez pas d'adaptateur.
- Cet appareil est destiné à être utilisé par des adultes. Ne pas autoriser des enfants à jouer avec l'appareil ou à se suspendre à la porte.

- Ne jamais toucher le cordon/la fiche d'alimentation avec des mains humides. Ceci pourrait provoquer un court-circuit ou un choc électrique.
- Ne pas placer de bouteilles en verre ou de canettes dans le compartiment à glaçons car ils exploseront lorsque le contenu gèlera.
- Ne pas placer de matière explosive ou inflammable dans votre réfrigérateur. Ranger les boissons présentant une forte teneur en alcool verticalement dans le compartiment réfrigérateur et s'assurer que leurs bouchons sont hermétiquement fermés.
- Ne pas toucher la glace en la retirant du compartiment à glaçons. La glace peut provoquer des brûlures et/ou des coupures.
- Ne pas toucher les aliments congelés avec des mains humides. Ne pas manger de la glace ou des glaçons immédiatement après les avoir sortis du compartiment à glaçons.
- Ne pas recongeler des aliments décongelés. Ceci pourrait provoquer des problèmes de santé comme une intoxication alimentaire.

Anciens réfrigérateurs et réfrigérateurs hors d'usage

- Si l'ancien réfrigérateur ou congélateur est équipé d'un système de verrouillage, briser ou retirer ce dernier avant la mise au rebut car des enfants pourraient s'enfermer à l'intérieur de manière accidentelle.
- Les anciens réfrigérateurs et congélateurs contiennent des matériaux d'isolation et des agents frigorigènes avec des chlorofluorocarbures. Par conséquent, attention à ne pas nuire à l'environnement lors de leur mise au rebut.

Déclaration CE de conformité

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux directives, décisions et réglementations européennes en vigueur et aux exigences répertoriées dans les normes référencées.

Mise au rebut de votre ancien appareil

Le symbole sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager.



Il doit être transporté dans un point de collecte adapté au recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut correcte de ce produit permet d'éviter toute conséquence négative éventuelle sur l'environnement et la santé, qui pourrait autrement être entraînée par une gestion des déchets inappropriée de ce produit. Pour obtenir des informations détaillées sur le recyclage de ce produit, contacter votre mairie, le centre de traitement des déchets ménagers ou le magasin dans lequel ce produit a été acheté.

Emballage et Environnement

Les matériaux d'emballage protègent votre machine des dommages pouvant survenir pendant le transport. Les matériaux d'emballage sont respectueux de l'environnement car ils sont recyclables. L'utilisation de matériaux recyclés réduit la consommation de matières premières et donc la production de déchets.

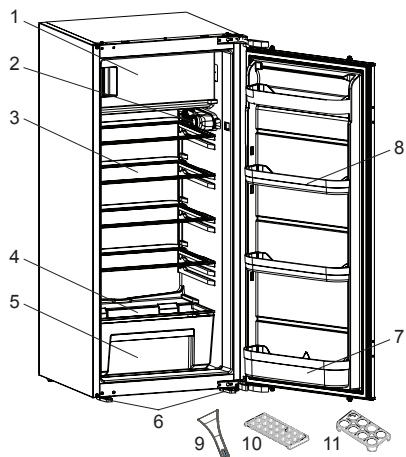



Remarques :

- Il convient de lire attentivement le manuel d'instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Nous ne sommes pas responsables des dommages dus à une mauvaise utilisation.
- Il convient de suivre toutes les instructions de l'appareil et du manuel d'instructions et de conserver ce manuel en lieu sûr pour pouvoir résoudre les problèmes pouvant survenir à l'avenir.

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé dans les maisons et il ne peut être utilisé que dans des environnements domestiques et aux fins prévues. Il ne convient pas à une utilisation commerciale ou commune. Une telle utilisation entraînerait l'annulation de la garantie de l'appareil et notre société n'est pas responsable des pertes éventuelles.
- Cet appareil a été conçu pour être utilisé dans les maisons et il ne convient qu'au refroidissement/à la conservation des aliments. Il ne convient pas à une utilisation commerciale ou commune et/ou pour stocker toute autre substance que de la nourriture. Dans le cas contraire, notre société n'est pas responsable des pertes éventuelles.

2 DESCRIPTION DE L'APPAREIL



 Cette présentation des parties de l'appareil est fournie à titre informatif uniquement. Les parties peuvent varier en fonction du modèle d'appareil.

- 1) Porte du compartiment congélateur
- 2) Boîtier thermostat
- 3) Clayettes réfrigérateur
- 4) Couvercle du compartiment à légumes
- 5) Compartiment à légumes
- 6) Pieds gauche & droit
- 7) Balconnet à bouteilles
- 8) Balconnets
- 9) Raclette en plastique*
- 10) Bac à glaçons
- 11) Support porte-œufs

* Sur certains modèles

Remarques générales:

Compartiment des aliments frais

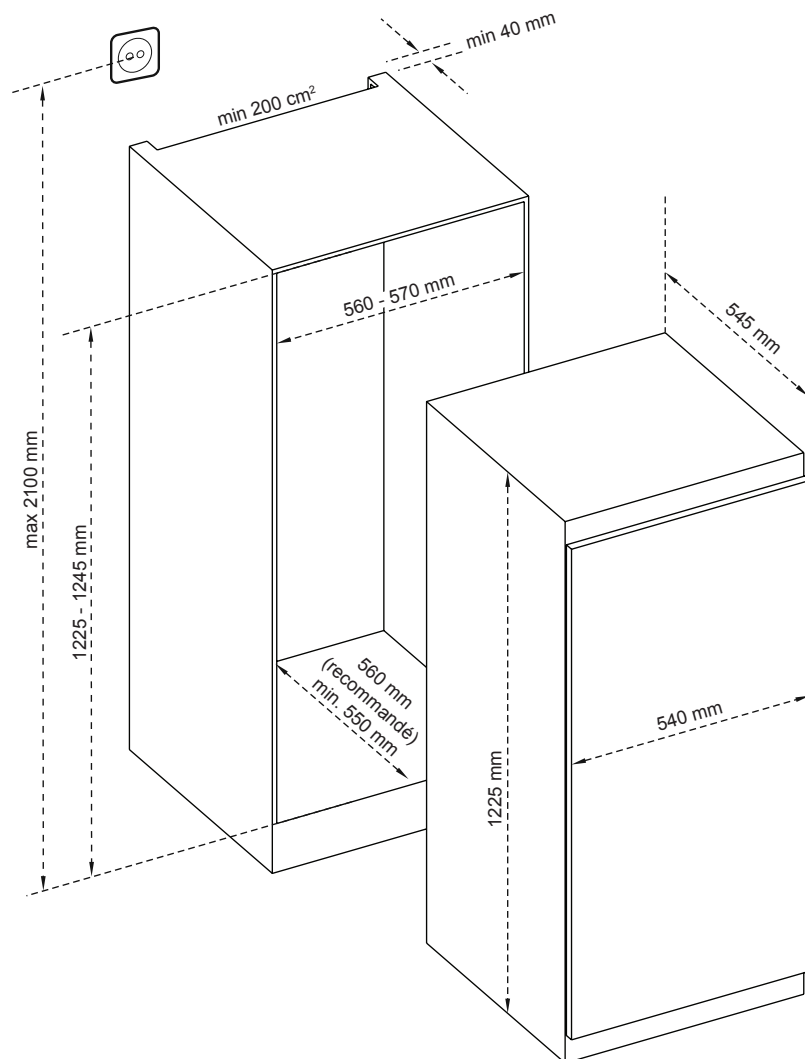
(réfrigérateur) : L'utilisation la plus efficace de l'énergie est assurée dans la configuration avec les tiroirs dans la partie inférieure de l'appareil, et les étagères uniformément réparties. La position des bacs de porte n'affecte pas la consommation d'énergie.

Compartiment congélation

(congélateur) : L'utilisation la plus efficace de l'énergie est assurée dans la configuration où les tiroirs et les bacs sont en position de stock.

2.1 Dimensions

* 1020 - 1028 pour couvercle métallique



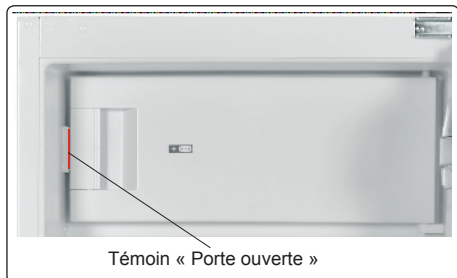
3 UTILISATION DE L'APPAREIL


Témoin « Porte ouverte » ;

Le témoin « Porte ouverte » de la poignée indique si la porte est correctement fermée ou si elle est restée ouverte.

Si le témoin est rouge, la porte est encore ouverte.

Si le témoin est blanc, la porte est correctement fermée.

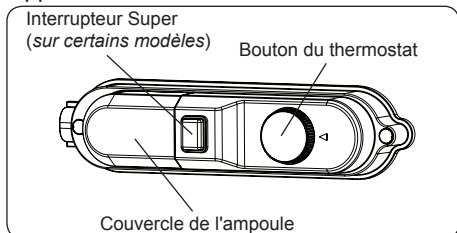


 La porte du congélateur doit toujours être fermée. Cela empêche la décongélation des aliments. Cela empêche toute accumulation de glace et de gel à l'intérieur du congélateur, ainsi qu'une consommation d'énergie inutile.

3.1 Réglage du thermostat

Le thermostat régule automatiquement la température à l'intérieur des compartiments réfrigérateur et congélateur. Des températures plus fraîches peuvent être obtenues en tournant le bouton sur des valeurs supérieures, de 1 à 5.

 **Remarque importante:** Ne pas essayer de faire tourner le bouton en dessous de la position 1 car cela arrêterait l'appareil.



Paramètres du thermostat

- Mettre le bouton dans une position basse/intermédiaire, jusqu'à 3, pour une conservation à court terme de la nourriture dans l'appareil.
- Mettre le bouton dans une position intermédiaire, 3 ou 4, pour une conservation à long terme de la nourriture dans l'appareil.
- Mettre le bouton dans une position 5, pour congeler des aliments frais. L'appareil fonctionne plus longtemps. Une fois les aliments congelés, revenez à la position précédente.

Super Congélation : Cet interrupteur doit être utilisé comme interrupteur de super congélation. Pour une congélation maximale, mettez l'interrupteur en position ON 24 heures avant de placer les aliments frais. Une fois les aliments frais dans le congélateur, 24 heures à la position ON sont généralement suffisantes. Pour économiser de l'énergie, mettez l'interrupteur en position OFF 24 heures après l'introduction des aliments frais.

3.2 Avertissements relatifs aux paramètres de température

- La température ambiante, la température des aliments nouvellement stockés et la fréquence d'ouverture de la porte affectent la température du compartiment réfrigérateur. Si nécessaire, modifier le réglage de la température.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser le réfrigérateur dans des environnements dont la température est inférieure à 10 °C pour préserver son efficacité.
- Lors du réglage du thermostat, il convient de tenir compte de la fréquence d'ouverture et de fermeture des portes de l'appareil, de la quantité de nourriture stockée dans le réfrigérateur et de l'environnement dans lequel le congélateur se trouve.
- Lorsque l'appareil est mis en marche pour la première fois, il convient de le faire tourner pendant 24 heures

pour qu'il atteigne la température de fonctionnement. Au cours de cette période, ne pas ouvrir la porte et ne pas conserver une quantité importante de nourriture à l'intérieur.

- Débrancher l'appareil pendant les coupures de courant pour éviter tout dommage au compresseur. Une fois que le courant est restauré, attendre 5 à 10 minutes avant de rebrancher l'appareil. Cela permet d'éviter tout dommage aux composants de l'appareil.
- L'appareil a été conçu pour fonctionner dans la plage de température ambiante préconisée dans les normes, conformément à la classe climatique indiquée sur l'étiquette d'information. Il n'est pas recommandé que le réfrigérateur soit utilisé dans des environnements dont la température se situe en dehors de la plage indiquée. Cela réduirait l'efficacité en termes de refroidissement de l'appareil.
- L'appareil a été conçu pour fonctionner dans l'intervalle de température ambiante (N = 16 °C - 32 °C) préconisé dans les normes, conformément à la classe climatique indiquée sur l'étiquette d'information. Nous ne recommandons pas d'utiliser l'appareil en dehors des limites de température indiquées pour ménager l'efficacité du refroidissement. Consulter les avertissements associés.

Classe Climatique et signification :

T (tropical) : Cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 43 °C.

ST (subtropical) : Cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 38 °C.

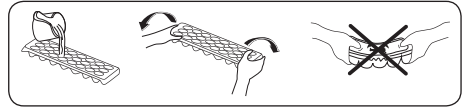
N (tempéré) : Cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 32 °C.

SN (Tempéré étendu) : Cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 10 °C et 32 °C.

3.3 Accessoires

3.3.1 Bac à glaçons

- Remplir le bac à glaçons d'eau et le placer dans le compartiment congélateur.
- Une fois que l'eau a complètement gelé, il est possible de tordre le bac à glaçons comme indiqué pour retirer les glaçons.



4 RANGEMENT DES ALIMENTS

4.1 Compartiment du réfrigérateur

- Pour diminuer l'humidité et éviter la formation de givre associée, toujours ranger les aliments dans des récipients fermés dans le réfrigérateur. Le givre a tendance à se concentrer dans les parties les plus froides où l'humidité des aliments s'évapore et, au fil du temps, votre appareil nécessitera un dégivrage plus fréquent.
- Ne jamais placer d'aliments chauds dans le réfrigérateur. Les aliments chauds doivent refroidir à température ambiante et être disposés de façon à permettre une circulation adéquate de l'air dans le compartiment réfrigérateur.
- S'assurer qu'aucun élément n'est en contact direct avec la paroi arrière de l'appareil car du givre risque de se former et l'emballage de coller à cette dernière. Ne pas ouvrir fréquemment la porte du réfrigérateur.
- Il est recommandé que la viande et le poisson vidé soient placés dans un emballage hermétique et mis sur la clayette en verre située juste au-dessus du bac à légumes où l'air est plus frais, ce qui offre des conditions de conservation optimales.
- Ranger les fruits et les légumes en vrac dans le compartiment à légumes.
- Le fait de séparer les fruits et les légumes permet d'éviter aux légumes sensibles à l'éthylène (légumes-feuilles, brocolis, carottes, etc.) d'être altérés par les fruits générateurs d'éthylène (bananes, pêches, abricots, figues, etc.).
- Ne pas placer de légumes humides dans le réfrigérateur.
- La durée de conservation de l'ensemble des aliments dépend de leur qualité initiale et du respect d'un cycle de réfrigération ininterrompu avant leur rangement dans le réfrigérateur.
- Pour éviter toute contamination croisée,

ne pas ranger la viande avec des fruits et des légumes. L'eau s'écoulant de la viande risque de contaminer les autres produits du réfrigérateur. Les produits carnés doivent être emballés et les coulures sur les clayettes doivent être nettoyées.

- Ne pas placer d'aliments sur le passage du flux d'air.
- Consommer les aliments emballés avant la date d'expiration recommandée.



REMARQUE : Les pommes de terre, les oignons et l'ail ne doivent pas être rangés dans le réfrigérateur.

- Pour des conditions de travail normales, il suffira de régler la température de votre réfrigérateur à +4 °C.
- La température du compartiment réfrigérateur doit être comprise entre 0 et 8 °C, les aliments frais en dessous de 0 °C sont glacés et pourrissent, la charge bactérienne augmente au-dessus de 8 °C et les aliments se détériorent.
- Ne mettez pas immédiatement les aliments chauds dans le réfrigérateur, attendez que la température diminue à l'extérieur. Les aliments chauds augmentent le degré de votre réfrigérateur et peuvent provoquer une intoxication alimentaire et une altération inutile des aliments.
- La viande, le poisson, etc. doivent être conservés dans le compartiment le plus réfrigéré des aliments, et le compartiment des légumes est préférable pour ranger les légumes. (si disponible)
- Pour éviter la contamination croisée, les produits à base de viande et les fruits et légumes ne doivent pas être rangés ensemble.
- Les aliments doivent être placés au réfrigérateur dans des récipients fermés ou couverts pour éviter l'humidité et les odeurs.

Le tableau ci-dessous est un guide rapide indiquant comment ranger le plus efficacement les aliments dans le compartiment réfrigérateur.

Aliment	Durée de conservation maximale	Méthode et lieu de conservation
Légumes et fruits	1 semaine	Bac à légumes
Viande et poisson	2 à 3 jours	Emballer dans un film ou des sacs plastiques ou dans une boîte conçue pour la viande et ranger sur la clayette en verre
Fromage frais	3 à 4 jours	Sur le balconnet indiqué
Beurre et margarine	1 semaine	Sur le balconnet indiqué
Produits en bouteille, par exemple lait et yaourt	Jusqu'à la date d'expiration recommandée par le producteur	Sur le balconnet indiqué
Œufs	1 mois	Sur le balconnet à œufs indiqué
Aliments cuits	2 jours	Toutes les clayettes

4.2 Compartiment congélateur

- Le congélateur est utilisé pour stocker des aliments congelés, congeler des aliments frais et faire des glaçons.
- Pour congeler des aliments frais; emballer et sceller correctement les aliments frais, en d'autres mots l'emballage doit être étanche à l'air et ne pas fuir. Les sacs congélateurs, les sacs en polyéthylène renforcé d'aluminium et les conteneurs en plastique sont idéaux.
- Ne pas ranger des aliments frais à côté d'aliments congelés car cela risquerait de faire fondre les aliments congelés.
- Avant de congeler des aliments frais, les diviser en portions de façon à pouvoir les consommer en une seule fois.

- Consommer les aliments congelés rapidement après leur décongélation
- Ne jamais placer d'aliments chauds dans le compartiment congélateur car ils risqueraient de faire fondre les aliments congelés.
- Toujours respecter les instructions du fabricant figurant sur l'emballage des aliments lorsque l'on stocke des aliments congelés. En l'absence d'informations, ne pas conserver les aliments plus de 3 mois à compter de la date d'achat.
- Lors de l'achat d'aliments congelés, s'assurer qu'ils ont été conservés dans des conditions adéquates et que leur emballage n'est pas endommagé.
- Les aliments congelés doivent être transportés dans des conteneurs adéquats et placés dans le congélateur dès que possible.
- Ne pas acheter d'aliments congelés si leur emballage présente des signes d'humidité et un gonflement anormal. Il est alors probable qu'ils ont été conservés à une température inappropriée et que leur contenu est altéré.
- La durée de conservation des aliments congelés dépend de la température ambiante, du paramètre du thermostat, de la fréquence d'ouverture de la porte, du type de nourriture et de la durée requise pour transporter le produit du magasin à votre domicile. Toujours suivre les instructions imprimées sur l'emballage et ne jamais dépasser la durée de conservation maximale indiquée.
- La quantité maximale d'aliments frais (en kg) qui peut être congelée en 24 heures est indiquée sur l'étiquette de l'appareil.

REMARQUE : La porte du congélateur s'ouvre difficilement après la fermeture immédiate de la porte. Une fois l'équilibre de température atteint, la porte s'ouvrira facilement.


Remarque importante :

- Ne jamais recongeler des aliments décongelés.
- Le goût de certaines épices utilisées dans les plats cuisinés (anis, basilic, cresson, vinaigre, mélange d'épices, gingembre, ail, oignon, moutarde, thym, marjolaine, poivre noir, etc.) change et se renforce en cas de conservation pendant une période prolongée. Par conséquent, ajouter de petites quantités d'épices aux aliments à congeler ou mettre les épices souhaitées une fois les aliments décongelés.
- La durée de conservation des aliments dépend du type de graisse utilisée. Les graisses adéquates sont la margarine, la graisse de veau, l'huile d'olive et le beurre. L'huile d'arachide et la graisse de porc sont inappropriées.
- La nourriture sous forme liquide doit être congelée dans des gobelets en plastique et les autres aliments dans des films ou sacs en plastique.



Le tableau ci-dessous est un guide rapide indiquant comment ranger le plus efficacement les aliments dans le compartiment congélateur.

Viande et poisson	Préparation	Durée de conservation maximale (mois)
Steak	Emballer dans du papier aluminium	6 à 8
Agneau	Emballer dans du papier aluminium	6 à 8
Rôti de veau	Emballer dans du papier aluminium	6 à 8
Cubes de veau	En petite portion	6 à 8
Cubes d'agneau	En petite portion	4 à 8
Viande hachée	Dans son emballage, sans épices	1 à 3
Abats (morceaux)	En petite portion	1 à 3
Saucisson / Salami	Doit être conservé emballé, même s'il comporte une peau	
Poulet et dinde	Emballer dans du papier aluminium	4 à 6
Oie et canard	Emballer dans du papier aluminium	4 à 6
Chevreuril, lapin, sanglier	En portions de 2,5 kg ou sous forme de filets	6 à 8

Viande et poisson	Préparation	Durée de conservation maximale (mois)
Poisson d'eau douce (saumon, carpe, truite, poisson-chat)	Après avoir vidé le poisson et nettoyé ses écailles, le laver et le sécher. Si nécessaire, retirer la queue et la tête.	2
Poissons maigres (bar, turbot, limande)		4
Poissons gras (thon, maquereau, tassergal, anchois)		2 à 4
Crustacés	Nettoyer et placer dans un sac	4 à 6
Caviar	Dans son emballage ou dans un récipient en aluminium ou en plastique	2 à 3
Escargots	Dans de l'eau salée ou dans un récipient en aluminium ou en plastique	3
 REMARQUE :La viande décongelée doit être cuisinée comme de la viande fraîche. Si la viande n'est pas cuisinée après avoir été décongelée, elle ne doit pas être recongelée.		


Légumes et fruits	Préparation	Durée de conservation maximale (mois)
Haricots verts et haricots	Laver, couper en petits morceaux et porter à ébullition	10 à 13
Pois	Écosser, laver et porter à ébullition	12
Chou	Nettoyer et porter à ébullition	6 à 8
Carotte	Nettoyer, couper en tranches et porter à ébullition	12
Poivrons	Couper la tige, couper en deux morceaux, retirer l'intérieur et porter à ébullition	8 à 10
Épinard	Laver et porter à ébullition	6 à 9
Chou-fleur	Retirer les feuilles, couper le cœur en morceaux et laisser tremper quelques instants dans l'eau avec un peu de jus de citron	10 à 12
Aubergines	Couper en morceaux de 2 cm après lavage	10 à 12
Maïs	Nettoyer et emballer avec la tige ou sous forme de grains de maïs doux	12
Pommes et poires	Peler et trancher	8 à 10
Abricots et pêches	Couper en deux morceaux et retirer le noyau	4 à 6
Fraises et mûres	Laver et équeuter	8 à 12
Fruits cuits	Ajouter 10 % de sucre dans le récipient	12
Prunes, cerises	Laver et équeuter	8 à 12


	Durée de conservation maximale (mois)	Durée de décongélation à température ambiante (heures)	Durée de décongélation au four (minutes)
Pain	4 à 6	2 à 3	4 à 5 (220 à 225 °C)
Biscuits	3 à 6	1 à 1,5	5 à 8 (190 à 200 °C)
Pâtes	1 à 3	2 à 3	5 à 10 (220 à 225 °C)


	Durée de conservation maximale (mois)	Durée de décongélation à température ambiante (heures)	Durée de décongélation au four (minutes)
Tarte	1 à 1,5	3 à 4	5 à 8 (190 à 200 °C)
Pâte filo	2 à 3	1 à 1,5	5 à 8 (190 à 200 °C)
Pizza	2 à 3	2 à 4	15 à 20 (200 °C)

Produits laitiers	Préparation	Durée de conservation maximale (mois)	Conditions de conservation
Lait en pack (homogénéisé)	Dans son propre emballage	2 à 3	Lait, dans son emballage
Fromage, en dehors du fromage blanc	En tranches	6 à 8	L'emballage d'origine peut être utilisé pour un stockage pendant une courte période. Conserver emballé dans du papier aluminium pour de plus longues périodes.
Beurre, margarine	Dans son emballage	6	


5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

 Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique avant de le nettoyer.

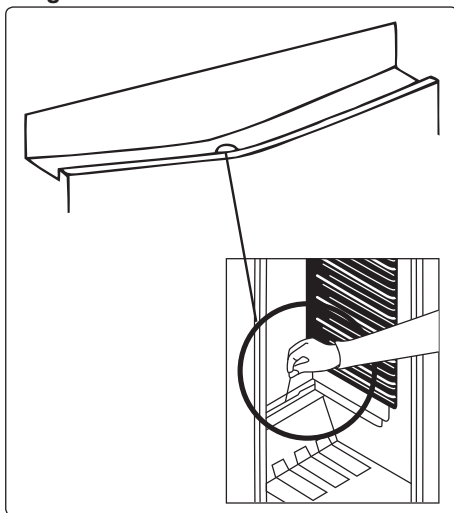
 Ne pas nettoyer votre appareil en versant de l'eau dessus.

 Ne pas utiliser de produits, de détergents ou de savons abrasifs pour nettoyer l'appareil. Après avoir procédé au lavage, rincer à l'eau claire et sécher soigneusement. Lorsque le nettoyage est terminé, rebrancher la fiche sur l'alimentation électrique avec les mains sèches.

- S'assurer que l'eau ne pénètre pas dans le boîtier de la lampe et dans d'autres composants électriques.
- L'appareil doit être nettoyé régulièrement à l'aide d'une solution à base de bicarbonate de soude et d'eau tiède.
- Nettoyer les accessoires séparément à la main avec du savon et de l'eau. Ne pas laver les accessoires au lave-vaisselle.
- Nettoyer le condenseur avec une brosse au moins deux fois par an. Ceci permet de réaliser des économies d'énergie et d'améliorer le rendement.

  **L'alimentation électrique doit être débranchée pendant le nettoyage.**

Dégivrage du compartiment du réfrigérateur



- Le dégivrage s'effectue automatiquement en cours de fonctionnement dans le compartiment du réfrigérateur. L'eau est recueillie par le bac d'évaporation et s'évapore automatiquement.
- Le bac d'évaporation et l'orifice d'évacuation de l'eau doivent être nettoyés périodiquement en utilisant la tige de vidange pour éviter que l'eau ne stagne en bas du réfrigérateur au lieu de s'écouler.

- Il est également possible de nettoyer l'orifice d'évacuation en y versant un demi-verre d'eau.

Compartiment congélateur

Le givre accumulé dans le compartiment congélateur doit être éliminé régulièrement (à l'aide de la raclette en plastique fournie). Le compartiment congélateur doit être nettoyé de la même façon que le compartiment du réfrigérateur, en utilisant la fonction de dégivrage, au moins deux fois par an.

Pour ce faire :

- Le jour précédant le dégivrage, régler le cadran du thermostat en position « 5 » pour congeler complètement les aliments.
- Pendant le dégivrage, les aliments congelés doivent être emballés dans plusieurs couches de papier et conservés dans un endroit frais. La hausse inévitable de température qui se produira réduira leur durée de conservation. Ne pas oublier de consommer ces aliments dans un délai relativement court.
- Régler le bouton du thermostat en position « • » et débrancher l'appareil de l'alimentation secteur. Laisser la porte ouverte jusqu'à ce que l'appareil soit complètement dégivré.
- Pour accélérer le processus de dégivrage, placer un ou deux bols d'eau chaude dans le compartiment congélateur.
- Sécher soigneusement l'intérieur de l'appareil et régler le bouton du thermostat en position MAX avant de rebrancher la fiche de l'appareil.

Remplacement de l'éclairage LED



Pour remplacer ces LED, prière de contacter le service après-vente agréé.

6 TRANSPORT ET CHANGEMENT DE PLACE

6.1 Transport et changement de place

- L'emballage d'origine et la mousse peuvent être conservés pour transporter de nouveau l'appareil (de façon optionnelle).
- Envelopper votre appareil avec un emballage épais, des sangles ou des cordes solides et suivre les instructions de transport figurant sur l'emballage.
- Retirer toutes les pièces amovibles (les clayettes, les accessoires, les bacs à légumes, etc.) ou les fixer dans l'appareil à l'aide de ruban adhésif pour éviter les chocs en cas de changement de place ou de transport.



Toujours transporter votre appareil en position verticale.

7 AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

Si votre réfrigérateur ne fonctionne pas correctement, il se peut qu'il présente un problème mineur. Vérifier ce qui suit.

L'appareil ne fonctionne pas

Vérifier si :

- Il est alimenté en électricité.
- Il est raccordé au secteur.
- L'un des fusibles est-t-il défectueux?
- Le paramètre du thermostat se trouve en position « • ».
- La prise est défectueuse. Pour vérifier cela, brancher un autre appareil en état de marche sur la même prise.

L'appareil fonctionne mal

Vérifier si :

- L'appareil est trop chargé.
- Les portes sont correctement fermées.
- De la poussière se trouve sur le condenseur.
- L'espace situé à l'arrière et sur les côtés est suffisant.

L'appareil est bruyant

Le gaz de refroidissement circulant dans le circuit du réfrigérateur peut générer un léger bruit (son de bouillonnement) même si le compresseur ne fonctionne pas. Pas d'inquiétude, ceci est normal. Si un son différent retentit, vérifier si :

- L'appareil est de niveau.
- Rien ne touche l'arrière de l'appareil.
- Des objets vibrent dans l'appareil.

Il y a de l'eau dans la partie inférieure du réfrigérateur

Vérifier si :

L'orifice d'évacuation de l'eau n'est pas bouché (utiliser la tige de vidange du dégivrage pour nettoyer l'orifice d'évacuation).

Recommandations

- Si l'appareil est mis hors tension ou débranché, attendre au moins 5 minutes avant de brancher l'appareil ou de le redémarrer afin d'éviter d'endommager le compresseur.

- L'unité de refroidissement de votre réfrigérateur se trouve à l'arrière de l'appareil. Par conséquent, des gouttelettes d'eau ou de la glace peuvent se former sur l'arrière de votre réfrigérateur en raison du fonctionnement du compresseur à des intervalles spécifiés. Ceci est normal, il n'est pas nécessaire de réaliser une opération de dégivrage sauf en présence d'une quantité de glace excessive.
- Si l'on ne souhaite pas utiliser le réfrigérateur pendant une longue période (pendant les vacances d'été, par exemple), régler la position du thermostat sur « • », dégivrer et nettoyer le réfrigérateur, puis laisser la porte ouverte pour éviter la formation de moisissures et d'odeurs.
- Si un problème persiste après avoir suivi toutes les instructions ci-dessus, prière de consulter votre technicien agréé le plus proche.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne convient pas à une utilisation commerciale ou commune. Si le consommateur utilise l'appareil d'une façon inappropriée, nous insistons sur le fait que le fabricant et le vendeur ne pourront être tenus responsables quant à une quelconque réparation ou panne survenant pendant la période de garantie.

8 CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE

1. Installer l'appareil dans une pièce fraîche et bien ventilée, mais pas à la lumière directe du soleil ou à proximité d'une source de chaleur (comme un radiateur ou un four), dans le cas contraire une plaque isolante doit être utilisée.
2. Laisser les aliments et les boissons refroidir avant de les placer dans l'appareil.
3. Placer les aliments en cours de décongélation dans le compartiment du réfrigérateur. La basse température des aliments congelés permettra de refroidir le compartiment du réfrigérateur pendant leur décongélation. Ceci permettra d'économiser de l'énergie. Laisser les aliments décongeler à l'extérieur de l'appareil se traduit par un gaspillage d'énergie.
4. Les boissons et les aliments doivent être conservés fermés dans l'appareil. Dans le cas contraire, l'humidité augmente et, par conséquent, l'appareil utilise plus d'énergie. Conserver les boissons et autre liquides fermés permet de préserver leur odeur et leur goût.
5. Éviter de laisser les portes ouvertes pendant des périodes prolongées et d'ouvrir les portes trop fréquemment car de l'air chaud pénètre alors dans l'appareil et provoque une mise en marche inutile et fréquente du compresseur.
6. Laisser les couvercles des compartiments ayant une température différente (comme les compartiments à légumes et fraîcheur) fermés.
7. Le joint de la porte doit être propre et souple. Remplacer les joints s'ils sont usés.

Wij danken u dat u voor dit product hebt gekozen.

Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over veiligheid en instructies die zijn bedoeld u te helpen in de bediening en het onderhoud van uw apparaat.

Neem de tijd om deze gebruikershandleiding door te lezen voordat u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar hem als naslagwerk voor de toekomst.

Symbool	Type	Betekenis
	WAARSCHUWING	Risico op ernstig of dodelijk letsel
	RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOK	Risico van gevaarlijke spanning
	BRAND	Waarschuwing: Gevaar voor brand / ontvlambare materialen
	LET OP	Risico op letsel of beschadiging aan eigendom
	BELANGRIJK	Correcte bediening van het systeem

INHOUD

1 VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN	65
1.1 Algemene Veiligheidswaarschuwingen.....	65
1.2 Installatie waarschuwingen.....	70
1.3 Veiligheidswaarschuwingen.....	70
2 DE ONDERDELEN VAN HET APPARAAT EN DE COMPARTIMENTEN	72
2.1 Afmetingen.....	73
3 GEBRUIK VAN HET APPARAAT	74
3.2 Waarschuwingen met betrekking tot temperatuur instellingen	74
3.3 Accessoires	75
3.3.1 Ijsblok bakje.....	75
4 HET PLAATSEN VAN LEVENSMIDDELEN.....	75
4.1 Koelkast compartiment.....	75
4.2 Vriesvakken	76
5 SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD	79
5.1 Ontdooien	79
6 TRANSPORT EN VERANDERING VAN PLAATS	80
6.1 Transport en verandering van de installatieplaats.....	80
6.2 De positie van de deur wijzigen.....	80
7 VOORDAT U EEN BEROEP DOET OP DE KLANTENSERVICE.....	81
8 TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN	82

1 VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

1.1 Algemene Veiligheidswaarschuwingen

Lees deze instructies zorgvuldig en volledig voor u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar deze op een handige locatie voor eventuele raadpleging in de toekomst.

⚠ WAARSCHUWING: Houd de ventilatieopeningen van de koelkast vrij van obstakels.

⚠ WAARSCHUWING: Gebruik geen mechanische apparaten of andere middelen om het ontdooiingsproces te versnellen.

⚠ WAARSCHUWING: Gebruik geen andere elektrische apparaten in de koelkast met freezer.

⚠ WAARSCHUWING: Beschadig het koelcircuit niet.

⚠ WAARSCHUWING: Om persoonlijk letsel of schade te voorkomen dient dit apparaat in overeenstemming met de instructies van de fabrikant te worden ged'installeerd.

⚠ WAARSCHUWING: Zorg er bij het plaatsen van het apparaat voor dat het stroomsnoer niet verstrikt raakt of beschadigd is.

⚠ WAARSCHUWING: Plaats geen draagbare stopcontacten of verlengsnoeren achter het apparaat.

⚠ Als uw apparaat de koelvloeistof R600a bevat (u ziet dit in de informatie op het etiket op de koelkast), moet u tijdens vervoer en installatie heel voorzichtig zijn om te voorkomen dat de koelelementen van het

apparaat beschadigen. R600a is wel een milieuvriendelijk en natuurlijk gas. Maar omdat het explosief is, moet u de ruimte waar het apparaat wordt geplaatst een paar minuten ventileren en open vuur weg houden, voor het geval dat door beschadiging van de koelelementen gas lekt.

- Tijdens het dragen en plaatsen van de koelkast moet het koelgascircuit niet beschadigd worden.
- Bewaar geen explosieve substanties zoals spuitbussen met ontvlambaar drijfgas in dit apparaat.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik of soortgelijke toepassing, zoals:
 - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere bedrijfsomgevingen,
 - boerderijen en gasten in hotels, motels of andere verblijfsomgevingen,
 - omgevingen voor overnachting met ontbijt,
 - catering en soortgelijke niet-commerciële toepassingen.
- Als de stekker van de koelkast niet past in het stopcontact moet deze om gevaar te voorkomen vervangen worden door de fabrikant, zijn serviceagent of soortgelijk gekwalificeerd persoon.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inbegrepen kinderen) met gereduceerde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies kregen betreffende het

gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet spelen met het apparaat.

- De stroomkabel van uw koelkast is van een speciale geaarde stekker voorzien. Deze stekker dient met een speciaal geaard stopcontact worden gebruikt met een waarde van minimaal 16 ampères. Als u niet over een dergelijk stopcontact in uw huis beschikt, dient u deze door een gekwalificeerde elektricien te laten aanleggen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met gereduceerde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of een gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of instructies kregen betreffende het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan inzien. Laat kinderen niet spelen met het apparaat. Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en gebruiker sonderhoudswerkzaamheden uitvoeren.
- Kinderen tussen de 3 en 8 jaar oud mogen koelapparaten in- en uitruimen. Kinderen zijn niet toegestaan reinigings- of onderhoudswerkzaamheden voor gebruikers op het apparaat uit te voeren. Zeer jonge kinderen (tussen de 0 en 3 jaar oud) mogen het apparaat niet gebruiken. Jonge kinderen (tussen de 3 en 8 jaar oud) mogen het apparaat niet gebruiken, mits ze onder voortdurend toezicht staan. Oudere kinderen

(tussen de 8 en 14 jaar oud) en kwetsbare personen mogen het apparaat op veilige wijze gebruiken als ze onder geschikt toezicht staan of instructies hebben gekregen over de gebruik van het apparaat. Zeer kwetsbare personen mogen het apparaat niet gebruiken mits ze onder voortdurend toezicht staan.

- Als het stroomsnoer beschadigd is, moet deze om gevaar te voorkomen vervangen worden door de fabrikant, zijn serviceagent of soortgelijk gekwalificeerd persoon.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik op hoogtes van boven de 2000 m.

Om aantasting van voedsel te voorkomen, dient u de volgende instructies in acht te nemen:

- Het langere perioden openen van de deur kan een aanzienlijke temperatuurstijging veroorzaken in de schappen van het apparaat.
- Reinig oppervlakken die in contact komen met voedsel en toegankelijke afvoersystemen regelmatig.
- Bewaar rauw vlees en vis in geschikte schalen in de koelkast, zodat deze niet in contact komen met ander voedsel of hierop kunnen lekken.
- Vriesvakken met twee sterren zijn geschikt voor het bewaren van diepvriesproducten, en het bewaren of maken van ijs of ijsblokjes.
- Vriesvakken met een, twee of drie sterren zijn niet geschikt voor het invriezen van vers voedsel.

- Als het koelapparaat lange perioden leegstaat, schakel het dan uit, laat het ontdooien, maak het schoon en droog, en laat de deur open om te voorkomen dat er binnenin het apparaat schimmelvorming optreedt.

1.2 Installatie waarschuwingen

Vóór het uitpakken en manoeuvreren van uw koelkast adviseren wij u om de volgende informatie aandachtig door te nemen:

- Bedrijfsspanning voor uw koelkast is 220-240 V bij 50Hz.
- LET OP! Vervang nooit elektrische onderdelen in uw koelkast. Neem contact op met een erkend technisch servicebedrijf als er iets vervangen moet worden.
- Wij zijn niet aansprakelijk voor schade die voortkomt uit onjuist gebruik.
- Plaats uw koelkast dusdanig dat deze niet aan direct zonlicht wordt blootgesteld.
- Uw apparaat dient minimaal 50 cm van hittebronnen zoals een fornuis, oven en radiator te worden geplaatst en minimaal 5 cm van elektrische ovens.
- Het apparaat mag nooit buitenshuis gebruikt worden of in de regen gezet worden.
- Als uw koelkast naast een diepvriezer wordt geplaatst, moet er minstens 2 cm ruimte tussen hen in zijn om vocht op de buitenkant te voorkomen.
- Aan de bovenkant van uw apparaat is een ruimte van ten minste 150 mm vereist. Niets op uw apparaat plaatsen.

1.3 Veiligheidswaarschuwingen

- Gebruik geen verdeelstopcontacten of verlengsnoeren.
- Gebruik geen stekkeradapter.
- Steek geen beschadigde, gescheurde of oude stekkers in het stopcontact.
- Het snoer niet buigen, uitrekken of beschadigen.
- Als uw stroomsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een erkend servicebedrijf om iedere vorm van gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is ontworpen voor gebruik door volwassenen, dus laat kinderen niet met het apparaat spelen .

- Breek of schraap het ijs niet met een scherp voorwerp zoals een mes of iets dergelijks.
- Raak de stekker in het stopcontact niet met natte handen aan om elektrocutie te voorkomen!
- Zet geen glazen flessen of frisdrankblikjes in het vriesvak. Flessen of blikjes kunnen ontploffen.
- Zet voor uw veiligheid geen explosieve of ontvlambare materialen in de koelkast. Plaats dranken met een hoger alcoholgehalte met goed gesloten hals verticaal in het koelschap.
- Raak bij het uitnemen van ijs uit het vriesvak het ijs niet aan. Dit kan ijsverbranding en/of sneden veroorzaken.
- Raak bevroren etenswaar niet met natte handen aan! Nuttig geen roomijs of ijsblokjes onmiddellijk nadat u deze uit het diepvriesgedeelte heeft genomen!
- Vries ontdooide levensmiddelen niet opnieuw in. Dit kan gezondheidsproblemen zoals voedselvergiftiging veroorzaken.
- Maak de accessoires in de koelkast tijdens het vervoer vast om schade aan de accessoires te voorkomen.

Oude en Defecte Koelkasten

- Als uw koelkast voorzien is van een slot moet u dit slot breken of verwijderen voor u het apparaat weggooit. Dit om te vermijden dat kinderen in de koelkast zouden kunnen geklemd raken en een ongeluk veroorzaken.
- Oude koelkasten en diepvriezers bevatten isolatiemateriaal en koelmiddel met CFK. Om die reden moet u erop letten het milieu niet te beschadigen wanneer u uw oude koelkast weggooit.

EG-Conformiteitsverklaring

We verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, besluiten en voorschriften in de normen waarnaar wordt verwezen.

Afvoeren Van Uw Oude Machine

Dit symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval. In plaats daarvan moet het worden afgevoerd naar het geschikte verzamelpunt voor de hergebruik van elektrische en elektronische apparatuur. Door de correcte afvalverwerking van dit product helpt u mee aan de voorkoming van potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid, die wel zouden kunnen ontstaan door foutieve afvalverwerking van dit product. Voor meer informatie over het hergebruik van dit product, kunt u contact opnemen met uw plaatselijk stadskantoor, de afvalservice voor huishoudelijk afval of de winkel waar u dit product hebt aangeschaft.



Verpakking En Het Milieu

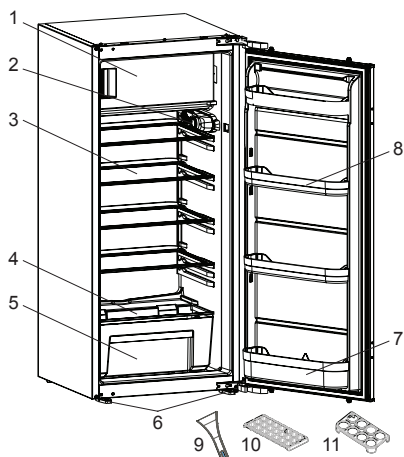
Verpakkingsmateriaal beschermt uw machine tegen beschadiging die tijdens het transport kan optreden. Het verpakkingsmateriaal is milieuvriendelijk en recyclebaar. Het gebruik van gerecycled materiaal vermindert het verbruik van grondstoffen en daarmee de afvalproductie.




Opmerkingen:

- Lees de handleiding zorgvuldig voor u uw apparaat installeert en gebruikt. We zijn niet verantwoordelijk voor schade veroorzaakt door incorrect gebruik.
- Volg alle instructies van uw apparaat en handleiding en bewaar deze handleiding op een veilige plaats om problemen die zich kunnen voordoen in de toekomst op te lossen.
- Dit apparaat wordt geproduceerd voor gebruik thuis en het mag enkel binnen in huis en voor de gepreciseerde doeleinden. Het is niet geschikt voor commercieel of algemeen gebruik. Een dergelijk gebruik leidt tot een annulering van de garantie van het apparaat en ons bedrijf is niet verantwoordelijk voor eventuele opgelopen verliezen.
- Dit apparaat wordt geproduceerd voor gebruik in huizen en het is enkel geschikt om etenswaren af te koelen / op te slaan. Het is niet geschikt voor commercieel of algemeen gebruik en/of voor het opslaan van zaken die geen etenswaren zijn. Ons bedrijf is niet verantwoordelijk voor de opgelopen verliezen in andere gevallen.

2 DE ONDERDELEN VAN HET APPARAAT EN DE COMPARTIMENTEN



 Deze presentatie dient enkel als informatie over de onderdelen van het apparaat. Onderdelen kunnen variëren naar gelang het model van het apparaat.

- 1) Vriesgedeelte
- 2) Thermostaat
- 3) Glazen plateau van koelgedeelte
- 4) Glas boven de groentelade
- 5) Groentelade
- 6) Links - rechervoeten
- 7) Flessenrek
- 8) Deurplank
- 9) Plastic schraper *
- 10) Ijsslade
- 11) Eierhouder

* In sommige modellen

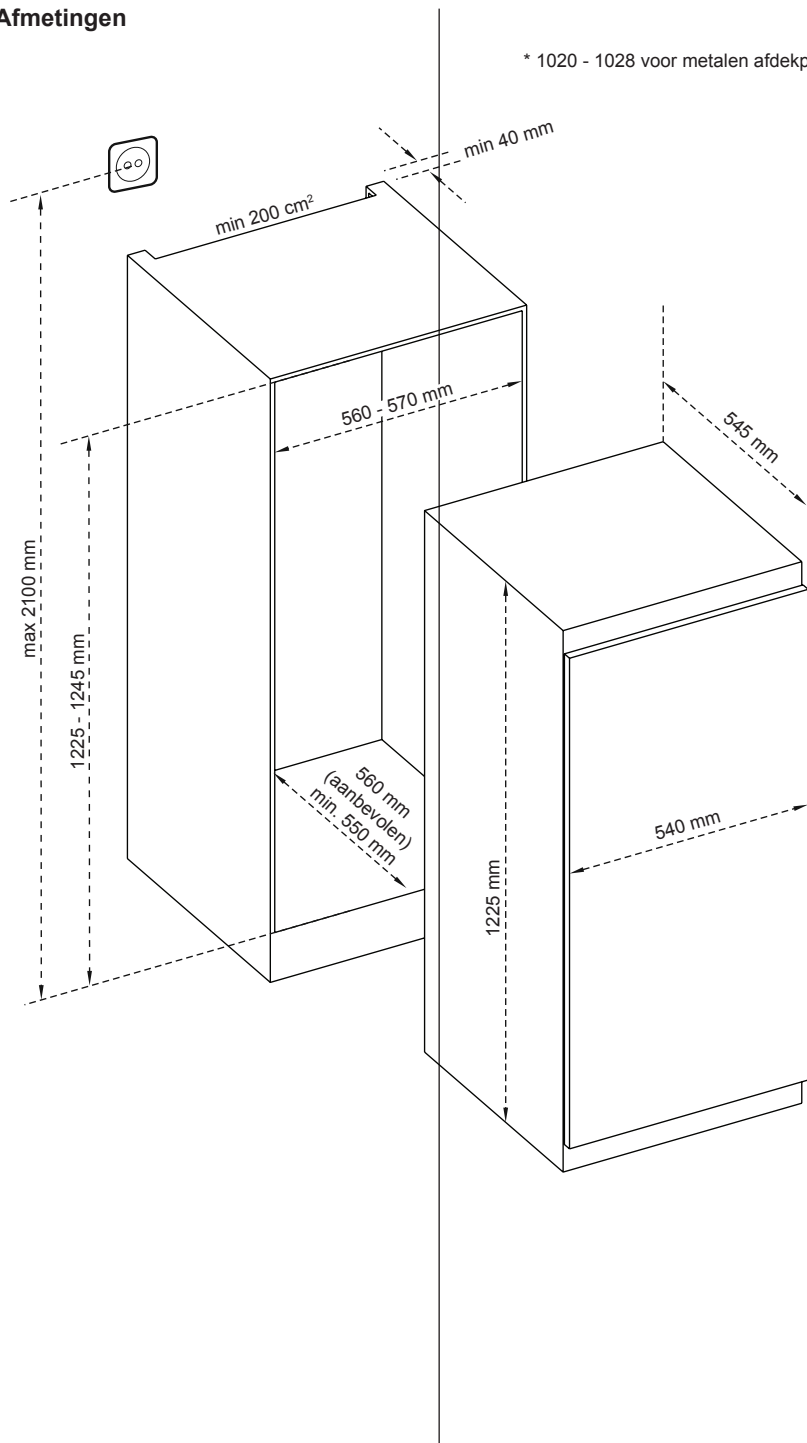
Algemene opmerkingen

Vak voor vers voedsel (koelkast): Het meest efficiënte energiegebruik wordt gegarandeerd als de laden onderin het apparaat zijn geplaatst en de schappen gelijkmatig verdeeld zijn. De stand van de deurschappen is niet van invloed op het energieverbruik.

Diepvriesgedeelte (diepvriezer): Het meest efficiënte energiegebruik wordt gegarandeerd als de laden en bakken zich op de bewaarpositie bevinden.

2.1 Afmetingen

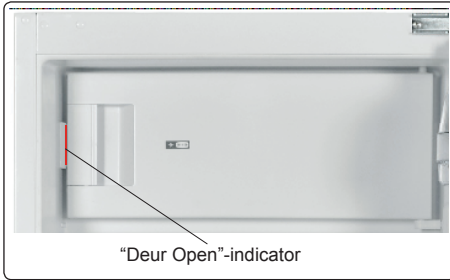
* 1020 - 1028 voor metalen afdekplaat




3 GEBRUIK VAN HET APPARAAT

"Deur open"-indicator

De "Deur open"-indicator op de grendelschuif geeft aan of de deur al dan niet correct gesloten is.




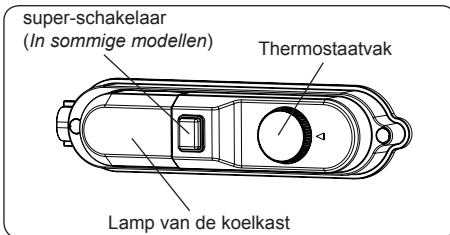
Als de rode indicator zichtbaar is, is de deur nog open. Als de rode indicator niet zichtbaar is, is de deur correct gesloten.

 Denk eraan dat de diepvriesdeur altijd goed gesloten moet worden gehouden. Dat voorkomt dat de voedingswaren in de diepvries zouden ontdoien, dat er te dikke ijslagen kunnen worden gevormd in de diepvries en dat er energie wordt verspild.

3.1. Instelling Thermostaat

De thermostaat regelt automatisch de binnentemperatuur van het koelingscompartiment en het vriezercompartiment. Door de knop van stand 1 naar 5 te draaien wordt de temperatuur kouder.

 **Belangrijke opmerking:** Draai de knop niet voorbij stand 1 want dit zal uw toestel uitschakelen.



Instelling van de thermostaat voor koel- en vriezercompartiment

- Voor opslag op korte termijn van voedsel in het diepvriezercompartiment, u kunt de knop tussen minimum en middelgrote positie plaatsen. (1 - 3)
- Voor opslag op lange termijn van voedsel in het diepvriezercompartiment, u kunt knop middelgrote positie plaatsen. (3 - 4)
- Voor het invriezen van vers voedsel in het diepvriezercompartiment, u kunt de knop tussen maximum positie plaatsen. (5) Dus nadat het voedsel is ingevroren moet u de thermostaat in de vorige stand zetten.

Supervriezen: Deze schakelaar moet worden gebruikt als schakelaar voor supervriezen. Voor maximale diepvriescapaciteit dient u deze schakelaar 24 uur voordat u het verse voedsel plaatst in te schakelen. Na het plaatsen van vers voedsel in de vriezer, is het doorgaans voldoende om deze 24 uur AAN te zetten. Zet deze schakelaar 24 uur na het plaatsen van vers voedsel uit om stroom te besparen.

3.2 Waarschuwingen met betrekking tot temperatuur instellingen

- Het wordt afgeraden uw koelkast te gebruiken in omgevingen die kouder zijn dan 10°C in termen van efficiënte.
- Temperatuurveranderingen kunnen optreden naar gelang de regelmaat dat de deur wordt geopend en de hoeveelheid etenswaren die wordt bewaard in de koelkast.
- Zodra de stekker in het stopcontact is gestopt moet de koelkast ononderbroken 24 uur lang de gewenste temperatuur kunnen bereiken. Open de deuren van uw koelkast niet en plaats geen etenswaren in de koelkast tijdens die periode.
- Als de eenheid uitgeschakeld of afgesloten is, u moet minstens 5 minuten toestaan alvorens of hergestopt de eenheid opnieuw te beginnen om niet te

om de compressor te beschadigen.

- Uw koelkast kan worden gebruikt in de omgevingstemperatuur die wordt vermeld op het informatie label. Voor een efficiënte koeling raden wij u af om uw koelkast te gebruiken die buiten de vermelde temperatuurwaarden valt.
- Dit apparaat is ontworpen voor gebruik bij een omgevingstemperatuur tussen de 16°C - 32°C.

Klimaatklasse en betekenis:

T (tropisch): Dit koelapparaat is bedoeld voor gebruik bij omgevingstemperaturen van 16 °C tot 43 °C.

ST (subtropisch): Dit koelapparaat is bedoeld voor gebruik bij omgevingstemperaturen van 16 °C tot 38 °C.

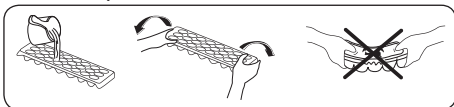
M (matig): Dit koelapparaat is bedoeld voor gebruik bij omgevingstemperaturen van 16 °C tot 32 °C.

UM (uitgebreid matig): Dit koelapparaat is bedoeld voor gebruik bij omgevingstemperaturen van 10 °C tot 32 °C.

3.3 Accessoires

3.3.1 Ijsblok bakje

- Vul het ijsblok bakje met water en plaats deze in het vriezercompartiment.
- Zodra het water helemaal is veranderd in ijs kunt u het bakje buigen zoals hieronder getoond, om de ijsklontjes te kunnen pakken.



4 HET PLAATSEN VAN LEVENSMIDDELEN

4.1 Koelkast compartiment

- Om vochtigheid en dus een toename van vorst te verminderen mag u nooit vloeistoffen in onbedekte containers in de koelkast plaatsen. Vorst concentreert zich gewoonlijk op de koudste delen van de verdampers en na verloop van tijd zult u vaker moeten ontdooien.
 - Plaats nooit warme etenswaren in de koelkast. Warme etenswaren moet u eerst laten afkoelen tot kamertemperatuur en moeten daarna zodanig geplaatst worden dat er voldoende luchtcirculatie mogelijk is in het koelkast compartiment.
 - Niets mag in aanraking komen met de achterwand want dit veroorzaakt vorst en de verpakkingen kunnen aan de achterwand plakken. Open de deur van de koelkast niet te vaak.
 - Rangschik het vlees en gereinigde vis (verpakt in pakketten of plastic folie) die u binnen 1-2 dagen zult gebruiken in de onderste sectie van de koelkast (boven de groentelade) want dit is de koudste sectie en dit garandeert de beste opslagvoorwaarden.
 - U kunt groenten en fruit in het groentevak plaatsen zonder verpakking.
- NIET DOEN:** Geen aardappelen, uien of knoflook in de koelkast bewaren. Vlees dat niet werd bereid na ontdooien niet weer invriezen.
- Voor normale werkomstandigheden is het voldoende de temperatuur van uw koelkast in te stellen op +4 °C.
 - De temperatuur van het koelvak moet zich bevinden tussen de 0 en 8 °C, vers voedsel onder de 0 °C bevriest en rottende bacteriën vermenigvuldigen zich boven de 8 °C en bederven het voedsel.
 - Zet heet voedsel niet direct in de koelkast, maar wacht tot tot het afkoelt. Heet voedsel verhoogt de

temperatuur van uw koelkast en kan voedselvergiftiging veroorzaken en uw voedsel onnodig laten bederven.

- Vlees, vis e.d. dient te worden bewaard in het koelervak van voedsel en het groentevak heeft de voorkeur voor groenten (indien aanwezig).
- Om kruisbesmetting te voorkomen, moeten vleesproducten en fruit/groenten niet samen bewaard worden.
- Voedsel dient in gesloten containers of afgedekt in de koelkast te worden geplaatst om vorming van vocht en geuren te voorkomen.

Hieronder vindt u een aantal suggesties bij het plaatsen en opslaan van uw etenswaren in de koelkast.

Etenswaren	Bewaartijd	Waar plaatsen in de koelkast
Groenten en fruit	1 week	Groente lade
Vlees en vis	2 - 3 Dagen	Verpakken in plastic folie of in plastic zakken/bakjes en plaats het op een van de plateau's
Verse kaas	3 - 4 Dagen	Op de daarvoor bestemde plateau
Boter en margarine	1 week	Op de daarvoor bestemde plateau
Producten in flessen Melk en Yoghurt	Tot de vervaldatum aanbevolen door de producent	Op de daarvoor bestemde plateau
Eieren	1 maand	In de eierenhouder
Bereide etenswaren	2 Dagen	Alle plateau's

4.2 Vriesvakken

- Gebruik het diepvriesgedeelte van uw koelkast voor het langdurig bewaren van ingevroren levensmiddelen en het maken van ijs.
- Het verdient aanbeveling om de thermostaat op niveau 5 te houden.
- Zorg ervoor dat in te vriezen levensmiddelen niet tegen reeds ingevroren levensmiddelen aan komen te liggen.

- U dient de levensmiddelen die u wilt invriezen (vlees, stukjes vlees, vis enz.) te verdelen in porties die u per keer kunt consumeren.
- Vries ontdooide levensmiddelen niet opnieuw in. Dit kan uw gezondheid in gevaar brengen omdat het problemen als voedselvergiftiging kan veroorzaken.
- Plaats geen warme maaltijden in uw diepvriezer voordat deze zijn afgekoeld. Hierdoor kunnen reeds ingevroren levensmiddelen in de diepvriezer gaan ontdooien en rotten.
- Indien u reeds ingevroren levensmiddelen koopt, controleer of deze onder de juiste omstandigheden werden ingevroren en of de verpakking niet is beschadigd.
- Bij het bewaren van ingevroren levensmiddelen, dient u de bewaaromstandigheden zoals vermeld op de verpakking in acht te nemen. Mochten er geen instructies vermeld staan, dan dienen de levensmiddelen binnen de korst mogelijke tijdsperiode geconsumeerd te worden.
- Bevoren levensmiddelen dienen te worden verplaatst voordat ze ontdooien en dienen zo snel mogelijk in de snelvrieslade te worden geplaatst. Gebruik de deurschappen niet voor het invriezen.
- Als de verpakking van ingevroren levensmiddelen vochtig is geworden of een geur afgeeft, kan het zijn dat deze producten onder ongunstige omstandigheden werden opgeslagen en zijn gaan rotten. Deze soort levensmiddelen niet consumeren!
- De bewaartermijn van ingevroren levensmiddelen is afhankelijk van de omgevingstemperatuur, het frequent openen en sluiten van de deuren, thermostaatinstellingen, soort levensmiddel en de tijdsduur die is verstreken sinds de levensmiddelen werden gekocht tot het moment waar op ze in de vriezer werden geplaatst. Neem altijd de aanwijzingen op de

verpakking in acht en overschrijd nooit de bewaartermijn.

Belangrijk:

- Eenmaal ontdooide diepvriesproducten dienen te worden bereid zoals verse levensmiddelen. Indien deze ontdooide levensmiddelen niet kunnen worden bereid, mogen ze NIET meer worden ingevroren.
- De smaak van een aantal kruiden in bereide schotels (anijs, basilicum, waterkers, azijn, kruidenmix, gember, knoflook, ui, mosterd, tijm, marjolein, zwarte peper, enz.) verandert en versterkt bij langdurige opslag. Daarom adviseren wij u om een kleine hoeveelheid kruiden toe te voegen als u van plan bent om het gerecht in te vriezen, of u kunt eventueel de gewenste kruiden achteraf na ontdooiing toevoegen.
- De opslagperiode van voedsel is afhankelijk van de gebruikte olie. Geschikte oliën zijn margarine, kalfsvet, olijfolie en boter en ongeschikte oliën zijn pinda-olie en varkensvet.
- Voedsel in vloeibare vorm dient in plastic bekertjes te worden ingevroren en het andere voedsel in plastic folie of zakken.



Hieronder vindt u een aantal suggesties bij het plaatsen en opslaan van uw etenswaren in de vriezer.

Vlees en vis	Vorbereiden	Maximale bewaarperiode (maand)
Biefstuk	Verpakt in folie	6 - 8
Lamsvlees	Verpakt in folie	6 - 8
Kalfsbraadstuk	Verpakt in folie	6 - 8
Kalfsvlees in blokjes	In kleine stukjes	6 - 8
Lamsvlees in blokjes	In stukjes	4 - 8
Gehakt	Verpakt zonder kruiden	1 - 3
Organvlees (in stukjes)	In stukjes	1 - 3
Bolognese-worst/salami	Moet worden verpakt zelfs als er een vel omzit	
Kip en kalkoen	Verpakt in folie	4 - 6
Gans en eend	Verpakt in folie	4 - 6
Hert, konijn, wildzwijn	In porties van 2,5 kg en als filets	6 - 8

Zoetwatervissen (Zalm, Karper, Crane, Siluroidea)		2
Magere vis; zeebaars, tarbot, tong	Ontdoe de vis van de ingewanden en schubben, was en droog het; snij indien nodig de staart en kop af.	4
Vette vis (tonijn, makreel, zeeforel, ansjovis)		2 - 4
Schelpdieren	Schoongemaakt en in zakken	4 - 6
Kaviaar	In zijn verpakking, in aluminium of plastic bakje	2 - 3
Slakken	In zout water, in aluminium of plastic bakje	3



Opmerking: Ingevroren vlees dient als vers vlees te worden bereid nadat het werd ontdooid. Als vlees niet is bereid na te zijn ontdooid, mag dit nooit opnieuw worden ingevroren.

Groenten en fruit	Vorbereiden	Maximale bewaarperiode (maanden)
Snijbonen en bonen	Was en snij ze in kleine stukjes en kook ze in water	10 - 13
Bonen	Dop en was ze en kook ze in water	12
Kool	Was en kook in water	6 - 8
Wortel	Was en snij in stukjes en kook in water	12
Paprika	Snij de steel eraf, snij doormidden en verwijder de zaadlijsten en kook in water	8 - 10
Spinazie	Was en kook in water	6 - 9
Bloemkool	Haal het blad eraf, snij het hart in stukjes en laat het even staan in water met wat citroensap	10 - 12
Aubergine	Wassen en in stukken van 2 cm snijden	10 - 12
Maïs	Was en verpak met steel of als mad'skolf	12
Appel en peer	Schil en snij in plakken	8 - 10
Abrikoos en perzik	Snij doormidden en verwijder de pit	4 - 6
Aardbeien en bosbessen	Voeg 10% suiker aan het bakje toe	12
Pruimen, kersen, zure bessen	Wassen en de steeltjes verwijderen	8 - 12

	Maximale bewaarperiode (maanden)	Ontdooiperiode op kamertemperatuur (in uren)	Ontdooiperiode in oven (in minuten)
Brood	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225 °C)
Koekjes	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Gebak	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225 °C)
Taart	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200 °C)
Filodeeg	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15-20 (200 °C)

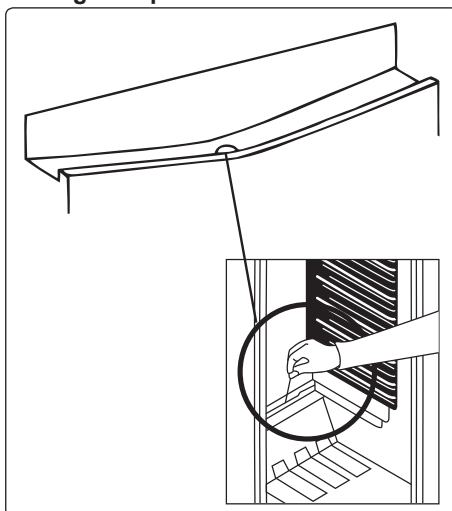
Zuivelproducten	Vorbereiden	Maximale bewaarperiode (maanden)	Bewaarwijze
Pak (homogene) melk	In eigen verpakking	2 - 3	Pure melk - In eigen verpakking
Kaas, met uitzondering van witte kaas	In plakken	6 - 8	Oorspronkelijke verpakking kan gebruikt worden voor korte bewaarperiode. Voor langere perioden moet het in folie worden gewikkeld.
Boter, margarine	In eigen verpakking	6	

5 SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

-  Zorg dat de koelkast van het stroomnet is afgekoppeld voordat u deze schoonmaakt.
-  Giet geen water in en over uw koelkast.
-  Verwijder de onderdelen één voor één en reinig met zeepwater. Was ze niet in de vaatwasmachine.
- U kunt de binnen- en buitenzijden van het apparaat reinigen met een zachte doek of een spons en warm zeepwater.
- Gebruik voor reiniging nooit brandbare, explosieve of bijtende middelen zoals verdunner, gas of zuur.
- De condensator (het zwarte onderdeel op de achterkant met zwarte vinnen) moet minstens eenmaal per jaar worden gereinigd met een stofzuiger of een droge borstel. Dit helpt uw vriezer efficiënter te werken en laat u energie besparen.
-   **De stekker moet hiervoor uit het stopcontact worden verwijderd.**

5.1 Ontdooien

Koelingscompartiment



- Het koelingscompartiment wordt tijdens bedrijf automatisch ontdooid. Het dooiwater wordt opgevangen door de verdampingslade en wordt automatisch verdampt.
- De verdampingslade en de aftapopening voor het dooiwater moeten periodiek worden gereinigd met de ontdooi-aftapplug om te voorkomen dat op de bodem van de koelkast zich water verzamelt in plaats van dat dit wegvloeit.
- U kunt ook ½ glas van de wateraftapopening naar binnen gieten om de binnenzijde te reinigen.

Vriezercompartiment

Het ijs, dat de planken in het vriezercompartiment bedekt, moet periodiek worden verwijderd (gebruik de meegeleverde kunststof schraper). Het vriezercompartiment moet op dezelfde wijze als het koelingscompartiment worden gereinigd. Ten minste tweemaal per jaar moet het compartiment worden ontdooid.

Dit doet u als volgt ;

- De dag voordat u het compartiment ontdooit, moet u de thermostaatwijzer in de stand "5" zetten om het voedsel maximaal in te vriezen.
- Wikkel ingevroren voedsel in verschillende lagen papier en leg het op een koele plaats voordat u begint het compartiment te ontdooiden. De onvermijdelijke stijging van temperatuur verkort de bewaartijd. Vergeet niet dit voedsel binnen niet al te lange tijd te consumeren.
- Zet de thermostaatknop in de stand "•" of haal de stekker uit het stopcontact; laat de deur openstaan totdat het compartiment volledig ontdooid is.
- U kunt het ontdooiproces versnellen door een of meer bakken warm water in het vriezercompartiment te zetten.
- Wrijf het binnenste gedeelte van het compartiment zorgvuldig droog en stel de thermostaatknop in de stand 5 (MAX).

Vervangen van ledverlichting



Indien uw koelkast voorzien is van ledverlichting dient u contact op te nemen met de helpdesk. Deze mag namelijk uitsluitend worden vervangen door erkend personeel.

6 TRANSPORT EN VERANDERING VAN PLAATS

6.1 Transport en verandering van de installatieplaats

- De originele verpakkingen en schuim kan worden bewaard voor transport achteraf (indien gewenst).
- U moet uw koelkast vastmaken met een dikke verpakking, banden of sterke touwen en de instructies op de verpakking volgen voor transport als u de koelkast opnieuw wilt transporteren.
- Verwijder de bewegende onderdelen (laden, accessoires, groentevakken, etc.) of bevestig ze in de koelkast tegen schokken met banden tijdens de herplaatsing of het transport.



U moet de koelkast steeds rechtop dragen.

6.2 De positie van de deur wijzigen

- Het is niet mogelijk de openingsrichting van de deur van uw koelkast te wijzigen als de handvaten op uw koelkastdeur bevestigd zijn.
- Het is mogelijk de openingsrichting van de deur te wijzigen op modellen zonder handvaten.
- Als de openingsrichting van uw koelkast kan worden gewijzigd, moet u contact opnemen met de dichtstbijzijnde installateur om de openingsrichting laten wijzigen.

7 VOORDAT U EEN BEROEP DOET OP DE KLANTENSERVICE

Als uw koelkast niet goed werkt, dan is dit mogelijk te wijten aan een klein probleem. Controleer eerst de volgende punten voordat u met een elektricien contact opneemt. Dat bespaart u tijd en geld.

Uw koelkast doet het niet, controleer of:

- De stroom niet uitgevallen is;
- De hoofdschakelaar ingeschakeld is;
- De thermostaat niet in de stand “•” staat;
- De wandcontactdoos OK is; dit controleert u door daarop een ander apparaat aan te sluiten waarvan u weet dat het goed werkt;

Wat moet ik doen als de koelkast niet naar behoren functioneert? Controleer of ;

- Het apparaat niet overladen is met producten;
- De deuren perfect gesloten zijn;
- Er geen stof is op de condensor;
- Er aan de achterzijde genoeg ruimte is;

Normale geluiden;

Krakend (krakend ijs) geluid:

- Tijdens automatisch ontdooien.
- Wanneer het apparaat gekoeld of verwarmd wordt (door uitzetting van het materiaal van het apparaat).

Kort kraken: Te horen wanneer de thermostaat de compressor aan-uit schakelt.

Compressor geluid (normaal motor geluid): Dit geluid betekent dat de compressor naar behoren werkt. De compressor kan kort meer geluid maken wanneer deze ingeschakeld wordt.

Bubbelend geluid en spetteren: Dit geluid is het gevolg van de stroom koelvloeistof in de leidingen van het systeem.

Stromend water geluid: Normaal geluid van stromend water naar de opvangbak voor verdamping tijdens

ontdooien. Dit geluid kan gehoord worden tijdens ontdooien.

Indien vocht zich opbouwt in de koelkast;

- Zijn de etenswaren correct verpakt? Zijn de houders goed afgedroogd voordat deze in de koelkast werden geplaatst?
- Worden de deuren van de koelkast vaak geopend? Wanneer de deur geopend wordt, komt het vocht in de lucht van de kamer in de koelkast. In het bijzonder in kamers met een te hoge luchtvochtigheid, hoe vaker de deur geopend wordt hoe sneller de vocht opbouw is.
- Het is normaal dat waterdruppels gevormd worden op de achterwand volgend op het automatische ontdooiproces. (In statische modellen)

Indien de deuren niet correct geopend en gesloten worden;

- Belemmeren de verpakkingen van etenswaren de sluiting van de deur?
- Zijn de deuren, mandjes en ijsbak goed geplaatst?
- Zijn de rubbers van de deuren stuk of gescheurd?
- Staat uw koelkast waterpas?

Indien de randen van de behuizing waar het deurrubber contact maakt warm zijn;

In het bijzonder 's zomers (warm weer), kan het oppervlakken waar het rubber contact maakt warm worden tijdens de werking van de compressor, dit is normaal.

Als er water aanwezig is in het onderste gedeelte van de koelkast ;

Controleer dan of ;

De afvoeropening voor het dooiwater niet verstopt is (gebruik de ontdooi-aftapplug om de afvoeropening te reinigen).

Belangrijke Opmerkingen:

- Als de eenheid uitgeschakeld of afgesloten is, u moet minstens 5 minuten toestaan alvorens of hergestopt de eenheid opnieuw te beginnen om niet te om de compressor te beschadigen.

- De koeleenheid van uw koelkast is verborgen in de achterwand. Hierdoor kunnen waterdruppels of ijs ontstaan op de achterkant van uw koelkast door werking van de compressor op specifieke intervallen. Dit is normaal. Het is niet nodig uw vriezer te ontdooien tenzij de opbouw van ijs overmatig is.
- Indien u de koelkast gedurende langere tijd niet gebruikt (bijv. zomervakantie) trek deze uit het stopcontact. Maak uw koelkast conform hoofdstuk 4 schoon en laat de deur open om vocht en geurtjes tegen te gaan.
- Het apparaat dat u gekocht heeft is ontworpen voor huishoudelijk gebruik en kan alleen thuis en voor aangegeven doeleinden gebruikt worden. Het is niet geschikt voor commercieel of algemeen gebruik. Indien de consument het apparaat gebruikt op een manier niet in overeenstemming met deze functies, benadrukken wij dat de fabrikant noch de dealer verantwoordelijk is voor reparaties en storingen binnen de garantietermijn.
- Indien het probleem blijft nadat u de instructies hierboven heeft opgevolgd, neem contact op met een geautoriseerde service verlener.




8 TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN

- 1 Installeer het apparaat in een koele, goed geventileerde ruimte, maar niet in direct zonlicht en niet in de buurt van een warmtebron (radiator, fornuis, etc.). Zo niet moet u een isolerende plaat gebruiken.
- 2 Laat warme dranken en etenswaren eerst afkoelen buiten het apparaat.
- 3 Plaat ingevroren etenswaren in het koelvak. De lage temperatuur van de ingevroren etenswaren zullen het koelvak helpen koel houden wanneer ze ontdooien. Zo bespaart u energie. Als u de ingevroren etenswaren gewoon buiten de koelkast plaatst, verliest u energie.
- 4 Wanneer u dranken in de koelkast plaatst, moet u ze afdekken. Zo niet verhoogt de vochtigheid in het apparaat. Dit verhoogt de werkingstijd. Afdekken van dranken helpt de geur en smaak te bewaren.
- 5 Wanneer u etenswaren en dranken plaatst, moet u de deur van het apparaat zo kort mogelijk openen.
- 6 Houd de deksels gesloten van andere vakken met verschillende temperaturen in het apparaat (groentevak, koeler, ...etc).
- 7 De pakking van de deur moet schoon en vouwbaar zijn. Vervang de pakkingen indien ze slijtage vertonen.

Grazie per aver scelto questo prodotto.

Questo manuale utente contiene importanti informazioni di sicurezza e istruzioni sull'utilizzo e manutenzione del vostro apparecchio.

Prima di utilizzare il vostro apparecchio vi preghiamo di leggere questo manuale utente e di conservarlo per future consultazioni.

Icona	Tipologia	Significato
	PERICOLO	Rischio di lesioni gravi o morte
	RISCHIO DI FOLGORAZIONE ELETTRICA	Rischio dovuto a tensioni pericolose
	INCENDIO	Avvertenza; rischio di incendio / materiali infiammabili
	ATTENZIONE	Rischio di lesioni o danni materiali
	IMPORTANTE	Informazioni sul corretto funzionamento del sistema

INDICE

1 ISTRUZIONI DI SICUREZZA	85
1.1 Avvertenze Generali di Sicurezza.....	85
1.2 Avvertenze di installazione	92
1.3 Durante l'uso	92
2 DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO	94
2.1 Dimensioni.....	95
3 USO DELL'APPARECCHIO	96
3.1 Regolazione del termostato.....	96
3.2 Avvertenze riguardanti la regolazione della temperatura	96
3.3 Accessori	97
3.3.1 Vaschetta per il ghiaccio.....	97
4 CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI.....	98
4.1 Scomparto frigorifero	98
4.2 Scomparto congelatore	99
5 PULIZIA E MANUTENZIONE	102
6 TRASPORTO E RIPOSIZIONAMENTO	103
6.1 Trasporto e riposizionamento	103
7 PRIMA DI CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA	104
8 SUGGERIMENTI PER IL RISPARMIO ENERGETICO	105

1 ISTRUZIONI DI SICUREZZA

1.1 Avvertenze Generali di Sicurezza

Leggere con attenzione il presente manuale utente.

⚠ATTENZIONE: Evitare di ostruire le aperture di ventilazione presenti sul mobile dell'apparecchio o nella struttura di incasso.

⚠ATTENZIONE: Non usare dispositivi meccanici o altri mezzi per accelerare il processo di sbrinamento, eccetto quelli raccomandati dal produttore.

⚠ATTENZIONE: Non usare apparecchiature elettriche (es. apparecchi di riscaldamento, produttori di ghiaccio elettrici ecc.) all'interno di questo apparecchio, salvo siano del tipo raccomandato dal produttore.

⚠ATTENZIONE: Non sbrinare o pulire mai l'apparecchio con una pulitrice a vapore. Il vapore può raggiungere parti elettriche e provocare un cortocircuito con rischio di folgorazioni.

⚠ATTENZIONE: Fare attenzione a non arrecare danni al circuito refrigerante. Non utilizzare oggetti appuntiti o affilati per rimuovere la brina o il ghiaccio. È possibile danneggiare i raccordi del circuito refrigerante, **cosa** che rende inservibile l'apparecchio. Il gas fuoriuscendo per effetto della pressione, può provocare irritazioni agli occhi.

⚠ATTENZIONE: Quando si posiziona l'apparecchio, assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia bloccato o danneggiato.

⚠ATTENZIONE: Non posizionare prese di corrente portatili multiple o alimentatori di corrente portatili multipli sul retro dell'apparecchio.

⚠ATTENZIONE: Al fine di evitare qualunque pericolo derivante da un posizionamento instabile dell'apparecchio, esso deve essere fissato secondo le istruzioni.

⚠ Se il vostro apparecchio utilizza R600a come refrigerante (questa informazione è disponibile sulla targhetta presente sull'apparecchio), occorre prestare attenzione durante il trasporto e l'installazione per evitare danni ai componenti del sistema di refrigerazione. R600a è un gas naturale e non nocivo per l'ambiente, ma è esplosivo. Nell'eventualità di perdite dovute al danneggiamento dei componenti del sistema di refrigerazione, scollegare l'apparecchio dalla corrente elettrica, allontanarlo da fiamme libere o sorgenti di calore e ventilare per alcuni minuti l'ambiente dove è installato l'apparecchio.

- Durante il trasporto e il posizionamento dell'apparecchio, fare attenzione a non danneggiare il circuito del gas refrigerante.
- Non conservare all'interno dell'apparecchio sostanze esplosive, come bombolette spray contenenti propellente infiammabile.

- L'apparecchio è destinato all'uso in abitazioni private e in altri contesti di tipo domestico quali:
 - zone cucina per il personale di punti vendita, uffici e altri ambienti lavorativi;
 - utilizzo presso agriturismi e da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture di tipo residenziale;
 - bed and breakfast e strutture analoghe;
 - catering e applicazioni simili non di vendita al dettaglio.
- Se la spina dell'apparecchio non corrisponde alla presa elettrica, la spina deve essere sostituita da un servizio di assistenza autorizzato o da un elettricista qualificato al fine di evitare ogni rischio.
- Il cavo di alimentazione dell'apparecchio è collegato ad una speciale spina dotata di messa a terra. Tale spina deve essere usata con una presa da 16 ampere con opportuna messa a terra. Se la vostra abitazione non dispone di tale presa, abbiate cura di farne installare una da un elettricista qualificato.
- Questo apparecchio può essere utilizzato solo da adulti istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e in grado di comprendere i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite da adulti.
- Tenere gli animali domestici lontani dall'apparecchio.

- Non lasciare i bambini non sorvegliati vicino all'apparecchio.
- I bambini dai 3 agli 8 anni possono caricare e scaricare dispositivi di refrigerazione. Non ci si aspetta che i bambini eseguano pulizia o manutenzione del dispositivo, non ci si aspetta che i bambini molto piccoli (0-3 anni) facciano uso dei dispositivi, non ci si aspetta che i bambini piccoli (3-8 anni) usino i dispositivi in modo sicuro a meno che non vengano sorvegliati costantemente, i bambini più grandi (8-14 anni) e le persone vulnerabili sono in grado di usare i dispositivi dopo aver ricevuto appropriata supervisione o istruzioni sull'utilizzo dei dispositivi. Non ci si aspetta che le persone molto vulnerabili usino i dispositivi in modo sicuro prima di aver ricevuto sorveglianza continua.
- Tenere il materiale di imballaggio lontano dalla portata dei bambini.
- Non permettere ai bambini di sedersi, arrampicarsi sull'apparecchio o entrare all'interno di quest'ultimo.
- Prestare attenzione durante il trasporto dell'apparecchio poiché è pesante. È necessario valutare il numero di persone e le attrezzature necessarie. Indossare sempre guanti protettivi.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da personale qualificato al fine di evitare ogni rischio.
- Non posizionare l'apparecchio sopra il cavo di alimentazione.

- L'apparecchio non è progettato per l'uso ad altitudini superiori a 2.000 m.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica quando non viene utilizzato per un lungo periodo e prima dell'installazione, manutenzione, pulizia e riparazione, diversamente potrebbe danneggiarsi.
- Prima dell'installazione, verificare se l'apparecchio presenta danni visibili. Non installare o utilizzare mai un apparecchio danneggiato.
- L'utilizzo di parti di ricambio e accessori di altre marche è rischioso e potrebbe provocare lesioni, danni materiali o danni all'apparecchio. Per ragioni di sicurezza, utilizzare solo parti di ricambio e accessori originali
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per le conseguenze di eventuali errori causati da fattori sui quali non ha controllo. Inoltre il produttore non assicura la validità e correttezza delle informazioni fornite se al software e all'apparecchiatura citati in questo manuale sono state apportate modifiche da parte di terze persone.
- La riparazione dell'apparecchio dovrà essere effettuata esclusivamente da un servizio di assistenza tecnica autorizzato. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per danni derivanti da errata installazione o riparazione effettuata da un centro di assistenza non autorizzato.
- Nell'impegno di migliorare costantemente la qualità dei propri prodotti, il produttore si riserva la facoltà

di variare in qualsiasi momento le informazioni del presente manuale.

- Nel caso il significato di una o più informazioni di questo manuale non fosse comprensibile, l'utente deve contattare il rivenditore o il produttore per i chiarimenti necessari prima di effettuare qualsiasi operazione.
- L'apparecchio è schermato contro i radiodisturbi secondo la direttiva CE.
- Questo apparecchio è conforme alle pertinenti norme di sicurezza per gli apparecchi elettrici.

Per evitare la contaminazione degli alimenti, si prega di seguire le seguenti istruzioni:

- L'apertura prolungata dello sportello può causare un significativo aumento della temperatura nei vani del dispositivo.
- Pulire regolarmente le superfici che possono venire a contatto con gli alimenti ed i sistemi di drenaggio accessibili.
- Conservare la carne ed il pesce crudi in appositi contenitori in frigorifero, in modo che non vengano a contatto con altri alimenti o che non colino su di essi.
- Gli scomparti per surgelati a due stelle sono adatti per la conservazione di alimenti precedentemente congelati, la conservazione o la produzione di gelato e la produzione di cubetti di ghiaccio.

- Gli scomparti a una, due e tre stelle non sono adatti al congelamento di alimenti freschi.
- Se il dispositivo di refrigerazione viene lasciato vuoto per lunghi periodi, spegnere, sbrinare, **pulire**, asciugare e lasciare la porta aperta per evitare la formazione di muffa al suo interno.

1.2 Avvertenze di installazione

Prima di usare per la prima volta l'apparecchio, prestare attenzione ai seguenti punti:

- La tensione di funzionamento dell'apparecchio è 220-240 V a 50 Hz.
- Al termine dell'installazione la spina deve rimanere accessibile in qualsiasi momento.
- L'apparecchio può emanare odore quando viene acceso la prima volta. Ciò è normale e l'odore svanirà quando l'apparecchio inizierà a raffreddarsi.
- Prima di collegare l'apparecchio alla presa, assicurarsi che le informazioni sulla targhetta identificativa (tensione e potenza assorbita) siano compatibili con le caratteristiche della rete elettrica. Per ogni dubbio, consultare un elettricista qualificato.
- Inserire la spina in una presa dotata di un'efficace connessione a terra. Se la presa non dispone di messa a terra o la spina non si adatta perfettamente alla presa, si raccomanda di richiedere l'assistenza di un elettricista qualificato.
- L'apparecchio deve essere collegato ad una presa correttamente installata e protetta da un interruttore di sicurezza. Il tipo di alimentazione (CA) e la tensione di rete del luogo di utilizzo devono essere compatibili con i dettagli riportati sulla targhetta identificativa del prodotto (la targhetta identificativa si trova all'interno dell'apparecchio, sulla sinistra).
- Il produttore declina ogni responsabilità per danni derivanti da utilizzo con messa a terra inadeguata.
- L'apparecchio non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un timer, o collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento da un dispositivo esterno.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica quando non viene utilizzato per un lungo periodo e prima dell'installazione, manutenzione, pulizia

e riparazione, diversamente potrebbe danneggiarsi.

- Collocare l'apparecchio in posizione non esposta alla luce solare diretta.
- L'apparecchio non deve mai essere usato all'esterno o esposto alla pioggia.
- L'apparecchio deve essere collocato ad almeno 50 cm da fornelli, forni a gas e sorgenti di calore, e ad almeno 5 cm da forni elettrici.
- Se l'apparecchio è posizionato accanto a un congelatore, occorre mantenere una distanza di almeno 2 cm fra gli apparecchi, per impedire la formazione di condensa sulla superficie esterna.
- Non coprire la struttura o la parte superiore dell'apparecchio con panno o tessuto, anche leggero. Ciò peggiora le prestazioni dell'apparecchio.
- Al di sopra dell'apparecchio deve essere presente uno spazio libero di almeno 150 mm. Non collocare nulla sopra l'apparecchio
- Pulire completamente l'apparecchio prima dell'uso (vedere: Pulizia e Manutenzione).
- Prima di utilizzare l'apparecchio, passare su tutti i componenti un panno imbevuto di una soluzione ottenuta sciogliendo in una bacinella di acqua tiepida un cucchiaino da tè di bicarbonato di sodio. Sciacquare poi con acqua pulita e asciugare. Dopo la pulizia, rimettere tutti i componenti all'interno dell'apparecchio.
- La procedura di installazione all'interno di cucine componibili è descritta nel manuale di installazione. Il prodotto è progettato per essere usato solamente in cucine componibili adatte.

1.3 Durante l'uso

- Non connettere l'apparecchio alla rete elettrica mediante prolunghe, prese multiple o adattatori.
- Non utilizzare spine danneggiate, lacerate o vecchie.
- Non tirare, piegare o danneggiare il cavo di alimentazione.

- Non utilizzare adattatori.
- Questo apparecchio può essere utilizzato solo da adulti istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e in grado di comprendere i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio o appendersi alla porta. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite da adulti.
- Non toccare mai il cavo di alimentazione o la spina con le mani bagnate. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica afferrando la spina (non il cavo) per staccarla dalla presa elettrica. Questi comportamenti possono causare cortocircuiti o folgorazioni elettriche.
- Non usare impropriamente lo zoccolo, i cassetti estraibili, le porte ecc. quale punto di appoggio o come sostegno.
- Evitare che olii o grassi imbrattino parti plastiche o le guarnizioni delle porte. I grassi aggrediscono il materiale plastico e la guarnizione della porta diventa fragile e porosa.
- Non collocare bottiglie in vetro o lattine nello scomparto congelatore, per evitare che scoppino in seguito al congelamento del contenuto.
- Non collocare materiali esplosivi o infiammabili all'interno dell'apparecchio. Sistemare le bevande con elevato contenuto alcolico in posizione verticale nello scomparto frigorifero, assicurandosi che siano ermeticamente chiuse.
- Durante la rimozione del ghiaccio dallo scomparto congelatore, evitare di toccarlo. Il ghiaccio può provocare ustioni da gelo e/o tagli.
- Non toccare alimenti congelati con le mani bagnate. Non ingerire gelati o cubetti di ghiaccio immediatamente dopo averli estratti dallo scomparto congelatore.
- Non congelare nuovamente gli alimenti scongelati. Ciò può causare problemi di salute, come intossicazioni alimentari.

Apparecchi vecchi e non più funzionanti

- Se il vostro vecchio apparecchio è dotato di chiusura meccanica, rompetela o rimuovetela prima di smaltirlo, poiché i bambini possono rimanere intrappolati all'interno e ciò può causare incidenti.
- I vecchi apparecchi contengono materiale isolante e refrigeranti a base di CFC. Prestare quindi attenzione a non danneggiare l'ambiente durante lo smaltimento dei vecchi apparecchi.
- Una volta che un apparecchio ha esaurito la propria vita utile, togliere la spina di alimentazione dalla presa prima di tagliare il cavo di alimentazione.

Dichiarazione di conformità CE

Dichiariamo che i nostri prodotti soddisfano le Direttive, le Decisioni e i Regolamenti Europei applicabili nonché i requisiti elencati nelle norme alle quali si fa riferimento.

Smaltimento responsabile dell'imballaggio e del vecchio apparecchio

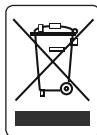
Rimozione dei materiali di imballaggio

I materiali di imballaggio proteggono l'apparecchio da eventuali danni che potrebbero verificarsi durante il trasporto. Si prega di riciclare i materiali di imballaggio. Il materiale riciclato riduce il consumo di materie prime e riduce la produzione di rifiuti.



INFORMAZIONE AGLI UTENTI

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto, alla fine della sua vita utile, deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente finale dovrà conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura

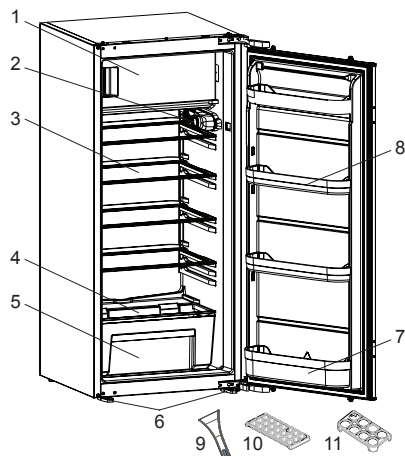



dismessa al riciclaggio, al trattamento o allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs. n. 152 del 3 aprile 2006.

Note:

- Prima di installare e utilizzare l'apparecchio leggere attentamente il manuale di istruzioni. Il produttore declina ogni responsabilità per danni derivanti da uso improprio.
- Seguire tutte le indicazioni riportate sull'apparecchio e sul manuale di istruzioni. Quest'ultimo va conservato in luogo sicuro in modo da poter risolvere eventuali problemi in futuro.
- Questo apparecchio è prodotto per l'uso all'interno di abitazioni private e può essere impiegato solo in contesti domestici e per gli scopi indicati. Esso non è indicato per l'uso comune o commerciale. Tale uso invaliderà la garanzia dell'apparecchio e il produttore declina ogni responsabilità per danni subiti.
- Questo apparecchio è prodotto per l'uso all'interno di abitazioni e destinato esclusivamente alla refrigerazione / conservazione degli alimenti. Esso non è adatto all'uso commerciale o comune e/o per conservare sostanze diverse dagli alimenti. Il produttore declina ogni responsabilità per danni derivanti dalla mancata osservanza di queste indicazioni.

2 DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO



 Questa presentazione ha il solo scopo di fornire informazioni riguardo ai componenti dell'apparecchio. I componenti possono variare a seconda del modello.

- 1) Scomparto congelatore
- 2) Termostato
- 3) Ripiano del frigorifero
- 4) Coperchio del cassetto frutta e verdura
- 5) Cassetto frutta e verdura
- 6) Piedi destro e sinistro
- 7) Ripiano portabottiglie
- 8) Ripiani della porta
- 9) Raschietto in plastica per il ghiaccio *
- 10) Vaschetta per il ghiaccio
- 11) Portauova

* In alcuni modelli

Note generali:

Scomparto alimenti freschi (frigorifero):

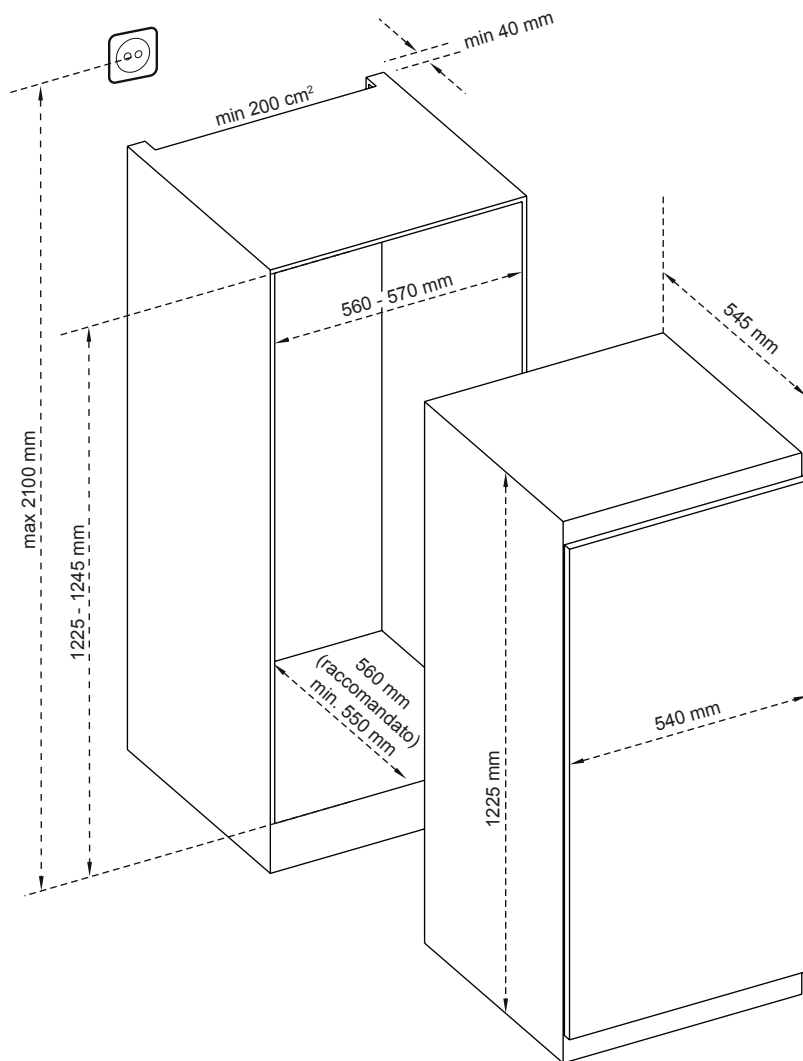
La configurazione con i cassetti nella parte inferiore dell'apparecchio, con i ripiani distribuiti in maniera uniforme e una posizione degli scomparti nello sportello che non incide sul consumo energetico, consente un impiego più efficiente dell'energia.

Scomparto alimenti congelati

(congelatore): L'utilizzo più efficiente dell'energia viene garantito nella configurazione con i cassetti e i contenitori in posizione di fabbrica.

2.1 Dimensioni

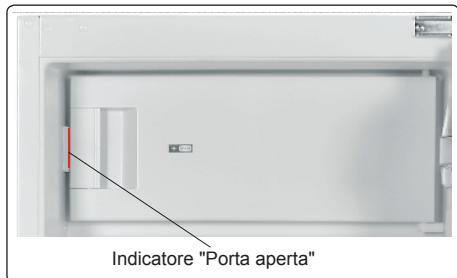
* 1020 - 1028 per copertura superiore metallica



3 USO DELL'APPARECCHIO

Indicatore "Porta aperta";

L'indicatore "Porta aperta" sulla maniglia indica se la porta è stata chiusa correttamente o è stata lasciata aperta. Se l'indicatore è rosso, la porta è ancora aperta. Se l'indicatore è bianco, la porta è stata chiusa correttamente.

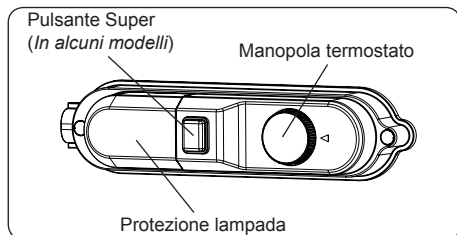


La porta dello scomparto congelatore deve sempre rimanere chiusa. Ciò elimina la necessità di rimuovere la brina dagli alimenti. Saranno così evitati significativi accumuli di ghiaccio e brina insieme ad inutili sprechi di energia elettrica.

3.1 Regolazione del termostato

Il termostato regola automaticamente la temperatura all'interno degli scomparti frigorifero e congelatore. È possibile ottenere temperature inferiori ruotando la manopola su valori più alti, in una scala da 1 a 5.

Nota importante: Non tentare di ruotare la manopola oltre la posizione 1: così facendo l'apparecchio cesserà di funzionare.



Regolazione del termostato

- Per conservare alimenti nell'apparecchio per brevi periodi, regolare la manopola su un valore medio/basso, non superiore a 3.
- Per conservare alimenti nell'apparecchio per periodi di media durata, regolare la manopola su un valore medio, 3 o 4.
- Regolare la manopola 5, Per la congelazione del cibo fresco. L'elettrodomestico funziona più a lungo. Dopo aver raggiunto la temperatura più fredda, si deve ritornare alla posizione originale.

Tenere presente che: la temperatura ambiente, la temperatura del cibo appena introdotto e la frequenza con la quale la porta viene aperta influiscono sulla temperatura dell'apparecchio. Se necessario, variare la temperatura impostata.

Congelamento super: Questo interruttore sarà utilizzato come interruttore per congelamento super. Per la massima capacità di congelazione, attivare questo interruttore 24 ore prima di posizionare alimenti freschi nel freezer, è generalmente sufficiente la posizione ATTIVA per 24 ore. Per risparmiare energia, disattivare questo interruttore dopo 24 ore dal posizionamento degli alimenti freschi.

3.2 Avvertenze riguardanti la regolazione della temperatura

- La temperatura ambiente, la temperatura degli alimenti appena introdotti e la frequenza di apertura della porta influenzano la temperatura dello scomparto frigorifero. Se necessario, modificare la temperatura impostata.
- Per ragioni di efficienza, si sconsiglia di utilizzare il frigorifero in ambienti con temperatura inferiore a 10 °C.
- Durante la regolazione del termostato, tenere conto della frequenza con la quale vengono aperte e richiuse le porte del frigorifero, della quantità di alimenti

presente all'interno e dell'ambiente nel quale l'apparecchio è installato.

- La prima volta che l'apparecchio viene acceso, mantenerlo in funzione per 24 ore consecutive in modo da raggiungere la corretta temperatura di funzionamento. Durante questo periodo, non aprire la porta e non introdurre grandi quantità di alimenti nell'apparecchio.
- Per evitare danni al compressore, disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica in caso di interruzione dell'alimentazione. Una volta ristabilita l'alimentazione, attendere da 5 a 10 minuti prima di connettere nuovamente l'apparecchio alla rete elettrica. Questa precauzione contribuisce ad evitare danni ai componenti dell'apparecchio.
- L'apparecchio è progettato per funzionare nell'intervallo di temperatura ambiente definito dagli standard, in base alla classe climatica specificata sulla targhetta informativa. Non si consiglia di utilizzare il frigorifero in ambienti la cui temperatura non è compresa nell'intervallo specificato, in quanto non viene garantita l'efficacia della refrigerazione.
- Il tuo apparecchio è progettato per funzionare nell'intervallo di temperatura ambiente definito dagli standard (classi N: 16 °C – 32 °C), in base alla classe climatica specificata sulla targhetta informativa. Per ragioni di efficienza del sistema refrigerante, si sconsiglia di utilizzare l'apparecchio in ambienti la cui temperatura non è compresa nell'intervallo specificato. Tenere presenti le avvertenze riportate nel manuale.

Classe climatica e significato:

T (tropicale): Questo apparecchio refrigerante è destinato all'uso a temperature ambienti comprese tra 16 °C e 43 °C.

ST (subtropicale): Questo apparecchio refrigerante è destinato all'uso a temperature ambienti comprese tra 16 °C e 38 °C.

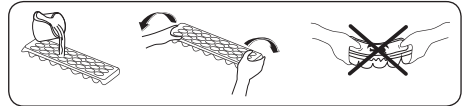
N (temperato): Questo apparecchio refrigerante è destinato all'uso a temperature ambienti comprese tra 16 °C e 32 °C.

SN (temperato esteso): Questo apparecchio refrigerante è destinato all'uso a temperature ambienti comprese tra 10 °C e 32 °C.

3.3 Accessori

3.3.1 Vaschetta per il ghiaccio

- Riempire di acqua la vaschetta per il ghiaccio e collocarla nello scomparto congelatore.
- Una volta che l'acqua è completamente gelata, torcere la vaschetta come mostrato sotto per estrarre i cubetti di ghiaccio.



4 CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

4.1 Scomparto frigorifero

- Per ridurre l'umidità ed evitare la conseguente formazione di brina, conservare sempre i liquidi introdotti nello scomparto frigorifero all'interno di contenitori sigillati. La brina tende a concentrarsi nelle parti più fredde dell'evaporatore e, col passare del tempo, l'apparecchio richiederà sbrinare più frequenti.
- Non introdurre mai cibi caldi nel frigorifero. Gli alimenti caldi devono essere lasciati raffreddare a temperatura ambiente e disposti in modo da assicurare un'adeguata circolazione dell'aria all'interno dello scomparto frigorifero.
- Assicurarsi che nessun oggetto venga direttamente a contatto con la parete posteriore dell'apparecchio, poiché in questo caso si formerebbe della brina alla quale potrebbero aderire le confezioni dei prodotti. Non aprire frequentemente la porta del frigorifero.
- Si raccomanda di confezionare non strettamente la carne e il pesce pulito e collocarli sul ripiano in vetro appena sopra il cassetto verdura, dove l'aria più fredda garantisce le migliori condizioni di conservazione.
- Sistemare frutta e verdura sciolte negli appositi cassetti verdure.
- Mantenere separata la frutta dalla verdura contribuisce ad evitare che la conservazione delle verdure sensibili all'etilene (vegetali a foglia verde, broccoli, carote ecc.) venga influenzata dalla presenza di frutti che rilasciano tale gas (banane, pesche, albicocche, fichi ecc.).
- Non collocare verdura umida o bagnata nel frigorifero.
- Il periodo massimo di conservazione di tutti i prodotti alimentari dipende

dalla qualità originaria del cibo e dall'ininterrotto mantenimento del ciclo di refrigerazione prima della collocazione nell'apparecchio.

- Per evitare contaminazioni reciproche, non conservare le carni insieme alla frutta o alla verdura. L'acqua eventualmente rilasciata dalla carne può contaminare altri prodotti presenti nel frigorifero. Si raccomanda di confezionare le carni e di pulire i ripiani da eventuali perdite di liquido.
- Non collocare gli alimenti davanti alle aperture del condotto dell'aria.
- Consumare gli alimenti confezionati entro la data di scadenza raccomandata.



NOTA: si consiglia di non conservare patate, cipolle e aglio nel frigorifero.

- Per condizioni di funzionamento normali sarà sufficiente regolare l'impostazione di temperatura del proprio frigorifero a +4 °C.
- La temperatura dello scomparto frigorifero dovrà essere nel range 0-8 °C: al di sotto di 0 °C gli alimenti freschi si ghiacciano e marciscono, al di sopra di 8 °C la carica batterica aumenta e gli alimenti si danneggiano.
- Non inserire immediatamente alimenti caldi nel frigorifero: attendere all'esterno che la temperatura si abbassi. Gli alimenti caldi aumentano i gradi del frigorifero, causando intossicazioni alimentari e danneggiando inutilmente gli alimenti.
- Carni, pesci, ecc. devono essere posizionati nello scomparto freddo per gli alimenti; lo scomparto verdure è da preferire per le verdure (se disponibile).
- Per prevenire la contaminazione crociata, le carni, la frutta e le verdure non devono essere conservati insieme.
- Gli alimenti devono essere posizionati nel frigorifero in contenitori chiusi oppure coperti, per evitare umidità e odori.

La seguente tabella rappresenta una guida rapida che illustra il modo più efficiente di conservare all'interno dello scomparto frigorifero gli alimenti dei principali gruppi.

Alimenti	Periodo massimo di conservazione	Come e dove collocarli
Frutta e verdura	1 settimana	Cassetto verdura
Carne e pesce	2 - 3 giorni	Confezionare in pellicola di plastica, sacchetti o contenitori per carni e sistemare sul ripiano in vetro
Formaggi freschi	3 - 4 giorni	Sull'apposito ripiano della porta
Burro e margarina	1 settimana	Sull'apposito ripiano della porta
Prodotti in bottiglia, p. es. latte e yoghurt	Fino alla data di scadenza raccomandata dal produttore	Sull'apposito ripiano della porta
Uova	1 mese	Sull'apposito ripiano della porta
Cibi cotti	2 giorni	Su tutti i ripiani

4.2 Scomparto congelatore

- Lo scomparto congelatore è usato per conservare cibi congelati, congelare alimenti freschi e produrre cubetti di ghiaccio.
- Per congelare il cibo fresco; avvolgere e sigillare correttamente gli alimenti freschi, in modo che la confezione sia chiusa ermeticamente e non vi siano fuoriuscite. Sacchetti speciali per freezer, sacchetti in polietilene e fogli di alluminio e contenitori di plastica sono l'ideale.
- Non collocare alimenti freschi accanto a cibi congelati, poiché questi ultimi potrebbero scongelarsi.
- Prima di congelare alimenti freschi, suddividerli in porzioni consumabili in un unico pasto.
- Una volta scongelato il cibo, consumarlo entro un breve periodo di tempo.
- Non introdurre mai alimenti caldi nello scomparto congelatore, poiché ciò scongelerebbe i prodotti congelati.
- In merito alla conservazione dei cibi congelati, seguire sempre le istruzioni riportate dal produttore sulle confezioni. In assenza di informazioni, non conservare il cibo per più di tre mesi dalla data di acquisto.
- Quando si acquista del cibo congelato, accertarsi sempre che sia stato conservato nelle corrette condizioni e che la confezione non sia danneggiata.
- Il cibo congelato deve essere trasportato in contenitori adatti e riposto appena possibile nel congelatore.
- Non acquistare cibo congelato la cui confezione presenta segni di umidità o rigonfiamenti anomali. È infatti probabile che tali confezioni siano state conservate a temperature inadeguate e che il loro contenuto si sia deteriorato.
- Il periodo massimo di conservazione del cibo congelato dipende dalla temperatura ambiente, dalla regolazione del termostato, dalla frequenza con la quale viene aperta la porta dello scomparto congelatore, dal tipo di alimento e dalla quantità di tempo occorsa per trasportare dal punto vendita all'abitazione i prodotti. Seguire sempre le istruzioni riportate sulle confezioni e non superare mai il periodo massimo di conservazione indicato.
- La massima quantità di alimenti freschi (in chilogrammi) congelabile nell'arco di 24 ore è indicata sull'etichetta dell'apparecchio.



NOTA: se si tenta di aprire la porta immediatamente dopo averla chiusa, si incontra una certa resistenza. Ciò è normale. Una volta ristabilito l'equilibrio fra le pressioni interna ed esterna, la porta si aprirà facilmente.

Nota importante:


- Non ricongelare mai il cibo scongelato.
- L'aroma di alcune spezie usate in cucina (anice, basilico, crescione, aceto, aromi vari, zenzero, aglio, cipolla, senape, timo, maggiorana, pepe nero ecc.) può cambiare e diventare più marcato nei cibi conservati per lunghi periodi. Si consiglia

pertanto di aggiungere solo piccole quantità di aromi al cibo da congelare, oppure di aggiungere gli aromi solo dopo lo scongelamento.

- Il periodo di conservazione dei cibi congelati dipende dal tipo di olio usato. Oli adatti al congelamento sono la margarina, il grasso di vitello, l'olio d'oliva e il burro. Inadatti risultano invece l'olio di arachide e il grasso di maiale.
- Il cibo in forma liquida deve essere congelato in recipienti di plastica, mentre per gli altri alimenti si useranno pellicole o sacchetti in plastica.



La seguente tabella fornisce una guida rapida che illustra il modo più efficiente di conservare nello scomparto congelatore i principali gruppi di alimenti.

Carne e pesce	Preparazione	Periodo massimo di conservazione (mesi)
Bistecche	Confezionare in alluminio/plastica	6 - 8
Carne di agnello	Confezionare in alluminio/plastica	6 - 8
Arrosto di vitello	Confezionare in alluminio/plastica	6 - 8
Spezzatino di vitello	In piccoli pezzi	6 - 8
Spezzatino di agnello	In pezzi	4 - 8
Carne trita	Confezionare senza l'uso di aromi	1 - 3
Fratteglie (in pezzi)	In pezzi	1 - 3
Salame/bologna	Confezionare anche se dotati di pelle	
Pollo e tacchino	Confezionare in alluminio/plastica	4 - 6
Oca e anatra	Confezionare in alluminio/plastica	4 - 6
Camoscio, coniglio, cinghiale	In porzioni da 2,5 kg o filetti	6 - 8
Pesci d'acqua dolce (salmone, carpa, trota, lavarello)	Dopo aver eliminato le interiora e le scaglie, lavare e asciugare il pesce. Rimuovere se necessario la testa e la coda	2
Pesci magri (spigola, rombo, platessa)		4
Pesci grassi (sgombro, pesce serra, acciughe)		2 - 4
Molluschi e crostacei	Pulire e confezionare in sacchetti	4 - 6
Caviale	Nella confezione originale, o in contenitori di alluminio o plastica	2 - 3
Lumache	In acqua salata, o in contenitori di alluminio o plastica	3
 NOTA:	le carni scongelate vanno cotte come le carni fresche. Se una volta scongelata la carne non viene cotta, non deve essere nuovamente congelata.	






Frutta e verdura	Preparazione	Periodo massimo di conservazione (mesi)
Fagiolini	Lavare, tagliare a pezzetti e sbollentare in acqua	10 - 13

Frutta e verdura	Preparazione	Periodo massimo di conservazione (mesi)
Fagioli	Sgranare, lavare e sbollentare in acqua	12
Cavoli	Pulire e sbollentare in acqua	6 - 8
Carote	Pulire, tagliare a pezzetti e sbollentare in acqua	12
Peperoni	Eliminare il gambo, tagliare a metà, rimuovere la parte centrale e sbollentare in acqua	8 - 10
Spinaci	Lavare e sbollentare in acqua	6 - 9
Cavolfiore	Rimuovere le foglie, tagliare a pezzi il cuore e immergerlo per qualche tempo in acqua con po' di succo di limone	10 - 12
Melanzane	Lavare e tagliare in pezzi di 2 cm	10 - 12
Mais	Pulire e confezionare intero oppure in grani	12
Mele e pere	Sbucciare e tagliare a fette	8 - 10
Albicocche e pesche	Tagliare a metà e rimuovere il nocciolo	4 - 6
Fragole e more	Lavare e rimuovere il picciolo	8 - 12
Cooked fruits	Aggiungere al contenitore il 10 % di zucchero	12
Prugne, ciliegie, amarene	Lavare e rimuovere il picciolo e il nocciolo	8 - 12

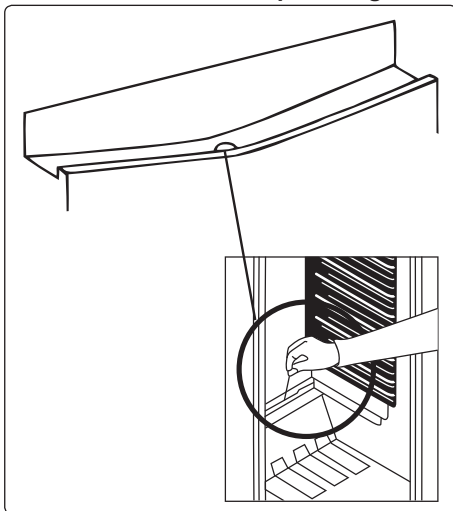
	Periodo massimo di conservazione (mesi)	Tempo di scongelamento a temperatura ambiente (ore)	Tempo di scongelamento in forno (minuti)
Pane	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225 °C)
Biscotti	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Paste crude	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225 °C)
Torte	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200 °C)
Pasta fillo	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15-20 (200 °C)

Prodotti caseari	Preparazione	Periodo massimo di conservazione (mesi)	Condizioni di conservazione
Latte confezionato (omogeneizzato)	Nella confezione originale	2 - 3	Latte puro – nella confezione originale
Formaggio, eccetto formaggi freschi	Tagliare a fette	6 - 8	Per brevi periodi di conservazione si può usare la confezione originale. Per periodi più lunghi, confezionare in alluminio/ plastica
Burro, margarina	Nella confezione originale	6	

5 PULIZIA E MANUTENZIONE

-  Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di pulirlo.
 -  Non lavare l'apparecchio versandovi sopra acqua.
 -  Non usare prodotti abrasivi, detersivi o saponi per pulire l'apparecchio. Dopo il lavaggio, sciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente. Una volta terminata la pulizia, ricollegare con le mani asciutte la spina all'alimentazione.
 - Fare attenzione che l'acqua non penetri nell'alloggiamento della lampada o altri componenti elettrici.
 - Pulire regolarmente l'apparecchio con bicarbonato di sodio sciolto in acqua tiepida.
 - Pulire a mano separatamente gli accessori con acqua e sapone. Non lavare gli accessori in lavastoviglie.
 - Pulire il condensatore con una spazzola almeno due volte all'anno. Questa pratica contribuisce a ridurre i consumi energetici e ad aumentare la produttività.
-   **Durante la pulizia, l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica.**

Sbrinamento dello scomparto frigorifero



- Lo sbrinamento dello scomparto frigorifero avviene automaticamente durante il funzionamento dell'apparecchio. L'acqua confluisce nella vaschetta di raccolta dove evapora automaticamente.
- È necessario pulire periodicamente la vaschetta di raccolta e il foro di scarico dell'acqua con l'apposito scovolo per impedire che l'acqua, anziché defluire, ristagni nella parte inferiore dell'apparecchio.
- È anche possibile pulire il foro di scarico versandovi all'interno mezzo bicchiere d'acqua.

Lo scomparto congelatore

È necessario rimuovere regolarmente (con il raschietto in plastica in dotazione) la brina che si accumula nello scomparto congelatore. Lo scomparto congelatore va pulito con le stesse modalità viste per lo scomparto frigorifero, usando la procedura di sbrinamento, almeno due volte all'anno.

A questo scopo:

- Il giorno precedente lo sbrinamento dello scomparto congelatore, regolare la manopola del termostato sulla posizione '5', in modo da congelare completamente gli alimenti.

- Durante lo sbrinamento, il cibo congelato deve essere avvolto in diversi strati di carta e tenuto in luogo fresco. L'inevitabile innalzamento della temperatura abbrevierà il periodo massimo di conservazione degli alimenti. Ricordarsi pertanto di consumare tali prodotti entro un periodo di tempo relativamente breve.
- Regolare la manopola del termostato sulla posizione “•” e scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Lasciare aperta la porta fino al completo sbrinamento.
- Per accelerare la procedura di sbrinamento, collocare una o più bacinelle piene di acqua calda nello scompartimento congelatore.
- Asciugare accuratamente l'interno dell'apparecchio e regolare la manopola del termostato sulla posizione 'MAX'.

Sostituzione dell'illuminazione LED



Se l'apparecchio è dotato di illuminazione LED, si prega di contattare il servizio di assistenza poiché questo componente deve essere sostituito solo da personale autorizzato.

6 TRASPORTO E RIPOSIZIONAMENTO

6.1 Trasporto e riposizionamento

- È possibile conservare l'imballaggio originale e le protezioni antiurto in vista di eventuali trasferimenti dell'apparecchio (opzionale).
- Confezionare l'apparecchio in un imballo di spessore adeguato, fissato con nastro adesivo largo o funi robuste, e seguire le istruzioni riguardanti il trasporto fornite con l'imballaggio usato.
- Durante il trasporto o il trasferimento, rimuovere tutti i componenti mobili (ripiani, accessori, cassette verdura e così via) o fissarli in sede con nastro adesivo per proteggerli dagli urti.



Durante il trasporto mantenere sempre l'apparecchio in posizione verticale.

7 PRIMA DI CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA

Se l'apparecchio non funziona correttamente, può darsi si tratti di un problema di facile soluzione. Eseguire i seguenti controlli.

L'apparecchio non funziona

Verificare che:

- La tensione di rete sia presente
- L'apparecchio sia collegato alla rete elettrica
- Il termostato non sia regolato sulla posizione “•”
- La presa elettrica non sia difettosa. A questo scopo, collegare alla stessa presa un altro apparecchio certamente funzionante.

L'apparecchio funziona male

Verificare che:

- L'apparecchio non sia sovraccarico
- Le porte siano chiuse correttamente
- Non sia presente polvere sul condensatore
- Ci sia spazio sufficiente in corrispondenza delle pareti posteriori e laterali.

Il funzionamento dell'apparecchio è rumoroso

Il gas che circola all'interno del circuito refrigerante può generare un leggero rumore (un sorta di gorgoglio) anche mentre il compressore non è attivo. Non c'è motivo di preoccuparsi, ciò è normale. Se si avverte un suono diverso, controllare che:

- L'apparecchio sia perfettamente orizzontale
- Nessun oggetto si trovi a contatto con il retro dell'apparecchio
- Nessun oggetto all'interno dell'apparecchio stia vibrando.

È presente dell'acqua nella parte inferiore dell'apparecchio

Verificare che:

Il foro di scarico dell'acqua non sia ostruito (usare l'apposito scovolo per pulire il foro di scarico).

Raccomandazioni

- Se l'apparecchio viene spento o scollegato dalla rete elettrica, per evitare danni al compressore attendere almeno 5 minuti prima di ricollegare l'alimentazione o riaccendere l'apparecchio.
- Il blocco refrigerante è situato nella parte posteriore dell'apparecchio. È pertanto possibile che piccole gocce d'acqua o particelle di ghiaccio si formino periodicamente sulla superficie posteriore dell'apparecchio a seguito del funzionamento del compressore. Ciò è normale e non occorre procedere allo sbrinamento se non in presenza di quantità eccessive di ghiaccio.
- Se si prevede di non usare l'apparecchio per un lungo periodo di tempo (ad esempio durante le vacanze estive), regolare il termostato sulla posizione “•”, sbrinare e pulire l'apparecchio lasciando la porta aperta per evitare la formazione di muffe e odori.
- Se dopo aver seguito le istruzioni sopra riportate un problema persiste, si prega di consultare il più vicino centro di assistenza autorizzato.
- L'apparecchio che avete acquistato è progettato esclusivamente per l'uso domestico. Esso non è adatto all'uso commerciale o comune. In caso di utilizzo dell'apparecchio da parte del consumatore secondo modalità non conformi a quanto specificato, si sottolinea che il produttore e il distributore non saranno responsabili per nessun guasto o riparazione avvenuti durante il periodo di validità della garanzia.



8 SUGGERIMENTI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

1. Installare l'apparecchio in un locale fresco e ben ventilato, al riparo dalla luce solare diretta. Non installare l'apparecchio nelle vicinanze di una fonte di calore (ad esempio un radiatore o un forno) se non per mezzo di una piastra isolante.
2. Lasciare raffreddare i cibi e le bevande calde prima di introdurli nell'apparecchio.
3. Collocare gli alimenti da scongelare nello scomparto frigorifero. La bassa temperatura del cibo congelato contribuirà a raffreddare lo scomparto frigorifero durante il processo di scongelamento, permettendo di risparmiare energia. Lasciare scongelare gli alimenti fuori dall'apparecchio si traduce in uno spreco di energia.
4. Coprire le bevande e gli altri liquidi conservati nell'apparecchio. Lasciare scoperti i liquidi provoca un aumento dell'umidità all'interno dell'apparecchio, con conseguente incremento dei consumi energetici. Coprire le bevande e gli altri liquidi contribuisce inoltre a mantenerne inalterati l'aroma e il sapore.
5. Evitare di tenere aperte le porte per lunghi periodi o di aprire le porte con eccessiva frequenza, poiché l'aria calda penetrerebbe nell'apparecchio causando l'attivazione del compressore più spesso del necessario.
6. Tenere chiuse le coperture dei comparti caratterizzati da temperature differenti (come il cassetto verdura e il comparto chiller).
7. La guarnizione della porta deve essere mantenuta pulita e flessibile. Sostituire le guarnizioni in caso di usura.

Gracias por elegir este producto.

Este Manual de usuario contiene información de seguridad e instrucciones importantes relacionadas con el uso y mantenimiento del aparato.

Tómese el tiempo que necesite para leer este Manual de usuario antes de usar el aparato y guárdelo por si tuviese que consultarlo más adelante.

Icono	Tipo	Significado
	ADVERTENCIA	Riesgo de lesión grave o muerte
	RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA	Riesgo de voltaje peligroso
	INCENDIO	Advertencia; Riesgo de incendio / materiales inflamables
	PRECAUCIÓN	Riesgo de lesiones o daños materiales
	IMPORTANTE / NOTA	Uso correcto del sistema

ÍNDICE

1 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	108
1.1 Advertencias de seguridad general	108
1.2 Advertencias para la instalación	112
1.3 Durante el uso	112
2 DESCRIPCIÓN DEL APARATO	114
2.1 Dimensiones	115
3 USO DEL APARATO.....	116
3.1 Ajuste del Termostato	116
3.2 Advertencias de ajustes de temperatura	116
3.3 Accesorios	117
3.3.1 Cubitera	117
4 ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	118
4.1 Compartimento de refrigerador	118
4.2 Compartimento del congelador	119
5 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	122
6 TRANSPORTE Y REUBICACIÓN	123
6.1 Transporte y reubicación	123
7 ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO DE POSVENTA.....	124
8 CONSEJOS PARA AHORRAR ELECTRICIDAD.....	125

1 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

1.1 Advertencias de seguridad general

Lea detenidamente este manual de usuario.

⚠️ ADVERTENCIA: Mantenga libres de obstrucciones las aperturas de ventilación del receptáculo de la nevera o de la estructura integrada.

⚠️ ADVERTENCIA: No utilice dispositivos mecánicos ni otros medios para acelerar el proceso de descongelación, salvo los recomendados por el fabricante.

⚠️ ADVERTENCIA: No utilice aparatos eléctricos dentro de los compartimentos de la nevera en los que se guardan alimentos, salvo que sean del tipo recomendado por el fabricante.

⚠️ ADVERTENCIA: Evite dañar el circuito refrigerante.

⚠️ ADVERTENCIA: Para evitar que la inestabilidad del aparato dé lugar a algún tipo de peligro, debe fijarse conforme a las instrucciones.

⚠️ Si el aparato usa refrigerante de tipo R600a (esta información se muestra en la etiqueta del refrigerador), debe tener cuidado durante el transporte y la instalación para evitar que se dañen los elementos del refrigerador. R600a es un gas natural y respetuoso con el medioambiente, pero es explosivo. Si se dañan los elementos del refrigerador y como consecuencia se produce una fuga, aleje el aparato

de llamas abiertas o fuentes de calor y ventile unos minutos la habitación en la que se encuentra la nevera.

- Durante el transporte y la colocación del aparato, evite dañar el circuito de gas del refrigerador.
- No almacene en este aparato sustancias explosivas, como latas de aerosol con propulsor inflamable.
- Este aparato ha sido diseñada para ser utilizado en aplicaciones domésticas, como:
 - Cocinas para personal de tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
 - Casas rústicas y habitaciones para clientes de hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
 - Establecimientos de tipo “Bed & Breakfast”.
 - Aplicaciones minoristas de catering y similares.
- Para evitar peligros, si la toma eléctrica no fuese compatible con el enchufe, deberá cambiarla el fabricante, un agente de servicio o una persona con una cualificación equivalente.
- El cable de alimentación del refrigerador dispone de un enchufe con conexión a tierra especial. Este enchufe debe usarse con una toma con conexión a tierra especial de 16 amperios. Si su vivienda no dispone de una toma de estas características, contrate a un electricista homologado para que instale una.

- Esta nevera la pueden usar niños de al menos 8 años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos siempre que hayan recibido la supervisión o instrucciones necesarias con respecto al uso de la nevera de forma segura y comprendan los riesgos asociados. Los niños no deben jugar con este aparato. Ningún niño debe realizar la limpieza ni el mantenimiento de usuario de este aparato sin supervisión.
- Los niños de 3 a 8 años pueden cargar y descargar aparatos frigoríficos. No se espera que los niños realicen la limpieza o el mantenimiento del aparato, no se espera que los niños muy pequeños (0-3 años) usen los aparatos, no se espera que los niños pequeños (3-8 años) usen los aparatos de manera segura a menos que se les brinde supervisión continua, los niños mayores (8-14 años) y las personas vulnerables pueden usar los aparatos de manera segura después de que se les haya dado la supervisión o instrucción apropiada con respecto al uso del aparato. No se espera que las personas muy vulnerables usen los aparatos de manera segura a menos que reciban supervisión continua.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe cambiarlo el fabricante, un agente de servicio autorizado o una persona con una cualificación equivalente a fin de evitar peligros.

- Esta nevera no ha sido diseñada para ser utilizada a una altitud superior a 2000 m.

Para evitar la contaminación de los alimentos, por favor respete las siguientes instrucciones:

- La apertura de la puerta durante largos períodos de tiempo puede provocar un aumento significativo de la temperatura en los compartimentos del aparato.
- Limpie regularmente las superficies que puedan entrar en contacto con los alimentos y los sistemas de drenaje accesibles.
- Almacene la carne y el pescado crudos en recipientes adecuados en el frigorífico, de modo que no estén en contacto con otros alimentos ni goteen sobre ellos.
- Los compartimentos de dos estrellas para alimentos congelados son adecuados para almacenar alimentos pre-congelados, almacenar o hacer helados y hacer cubitos de hielo.
- Los compartimentos de una, dos y tres estrellas no son adecuados para la congelación de alimentos frescos.
- Si el aparato frigorífico se deja vacío durante mucho tiempo, apáguelo, descongélelo, límpielo, séquelo y deje la puerta abierta para evitar que se desarrolle moho dentro del aparato.

1.2 Advertencias para la instalación

Antes de utilizar el refrigerador-congelador por primera vez, preste atención a las siguientes cuestiones:

- El voltaje de funcionamiento del refrigerador-congelador es de 220-240 V a 50 Hz.
- El enchufe debe quedar accesible tras la instalación.
- Puede que el refrigerador-congelador emita cierto olor cuando se utilice por primera vez. Este olor es normal y desaparecerá cuando el refrigerador-congelador comience a enfriarse.
- Antes de conectar el refrigerador-congelador, asegúrese de que la información que se muestra en la placa de características (voltaje y carga conectada) concuerde con las características del suministro eléctrico. Si tiene alguna duda, póngase en contacto con un electricista cualificado.
- Inserte el enchufe en una toma eléctrica que disponga de una conexión a tierra eficaz. Si la toma eléctrica no tiene toma a tierra o el enchufe no es compatible con la toma eléctrica, le recomendamos que se ponga en contacto con un electricista cualificado.
- El aparato debe conectarse a una toma eléctrica con fusible debidamente instalada. El suministro eléctrico (CA) y el voltaje del lugar en el que se vaya a colocar el aparato deben coincidir con los datos que se muestran en la placa de características del propio aparato, que se encuentra en su lateral interior izquierdo.
- No nos hacemos responsables de los daños que se produzcan al conectar el aparato sin conexión a tierra.
- No coloque el refrigerador-congelador en un lugar en el que esté expuesto a la luz directa del sol.
- El refrigerador-congelador no se debe usar nunca en exteriores ni en un lugar en el que esté expuesto a la lluvia.
- El aparato debe estar separado como mínimo 50 cm de cocinas, hornos de gas y radiadores y 5 cm de hornos eléctricos.

- Si coloca el refrigerador-congelador junto a un congelador de baja temperatura, debe estar separado de él al menos 2 cm para evitar que se forme humedad en la superficie exterior.
- No cubra el cuerpo ni la parte superior del refrigerador-congelador con encaje. Esto afecta al rendimiento del refrigerador-congelador.
- En la parte superior de la nevera debe haber un espacio de al menos 150 mm. No coloque nada sobre la nevera.
- No coloque objetos pesados sobre la nevera.
- Limpie a conciencia la nevera antes de usarla (consulte la sección de Limpieza y mantenimiento).
- Antes de usar el refrigerador-congelador, limpie todas sus piezas con una solución de agua caliente y una cucharilla de bicarbonato de sodio. A continuación, límpielas con agua limpia y séquelas. Tras limpiar las diferentes piezas, vuelva a colocarlas en el refrigerador-congelador.
- El procedimiento de instalación dentro de un mueble de cocina se explica en el manual de instalación. Este producto se ha diseñado únicamente para ser utilizado en muebles de cocina adecuados.

1.3 Durante el uso

- No utilice un alargador para conectar el refrigerador-congelador a la red eléctrica.
- No utilice enchufes dañados, desgastados o viejos.
- No tuerza o dañe el cable ni tire de él.
- Este aparato ha sido diseñado para que lo usen personas adultas. No deje que ningún niño juegue con el aparato o que se cuelgue de la puerta.
- No toque nunca el enchufe/cable de alimentación con las manos mojadas. De hacerlo, podría producirse un cortocircuito o una descarga eléctrica.
- No coloque latas ni botellas de cristal en el compartimento donde se hacen los

cubitos de hielo, ya que podrían explotar al congelarse su contenido.

- No coloque materiales explosivos o inflamables dentro de la nevera. Las bebidas con alto contenido de alcohol deben colocarse verticalmente en el compartimento del refrigerador y asegurarse de que estén muy bien cerradas.
- No toque los cubitos de hielo al sacarlos del compartimento donde se hacen. El hielo podría ocasionar quemaduras por frío y cortes.
- No toque los productos congelados con las manos mojadas. No coma helado ni cubitos de hielo justo después de sacarlos del compartimento donde se hacen los cubitos de hielo.
- No vuelva a congelar alimentos que ya se han descongelado. Esto podría ocasionar problemas de salud, como una intoxicación alimentaria.

Aparatos antiguos y fuera de servicio

- Si su antiguo frigorífico o congelador tiene un candado, rómpalo o quítelo antes de desecharlo, dado que se podría quedar atrapado en su interior un niño y producir un accidente.
- Las neveras y los congeladores antiguos contienen material de aislamiento y refrigerante con CFC. Por lo tanto, evite dañar el medioambiente al desechar un antiguo frigorífico.

Declaración de conformidad de la CE

Declaramos que nuestros productos cumplen con las Directivas, Decisiones y Normativas europeas pertinentes y con los requisitos enumerados en los estándares mencionados.

Desecho del antiguo aparato

El símbolo que se muestra sobre el producto o su embalaje indica que este producto no se puede tratar como residuo doméstico. En su lugar, debe llevarse al punto de recogida pertinente para el reciclado de equipos eléctricos y electrónicos. Asegúrese de que este



producto sea desechado debidamente para evitar que se puedan producir daños en el medioambiente y la salud de las personas. Si desea obtener información detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su oficina municipal, el servicio de desecho de residuos domésticos o la tienda en la que adquirió el producto.

El embalaje y el medio ambiente

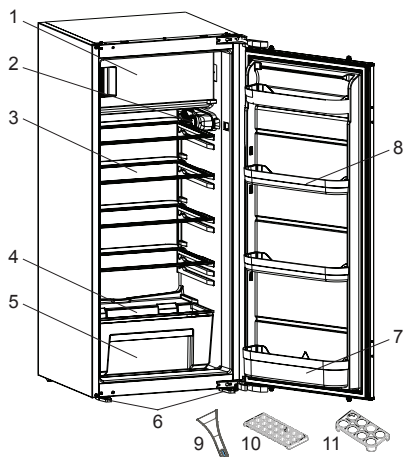
Los materiales de embalaje protegen su máquina de los daños que puedan ocasionarse durante el transporte. Los materiales de embalaje son respetuosos con el medio ambiente, ya que son reciclables. El uso de material reciclado reduce el consumo de materias primas y, por lo tanto, la producción de residuos.




Notas:

- Lea detenidamente el manual de instrucciones antes de instalar y usar el aparato. No somos responsables de los daños que se produzcan como consecuencia de un uso indebido.
- Siga todas las instrucciones del aparato y del manual de instrucciones y guarde este manual en un lugar seguro para resolver cualquier tipo de problema que pueda producirse en el futuro.
- Este aparato se ha diseñado para ser utilizado en viviendas y solo debe utilizarse en entornos domésticos y para los fines especificados. No es adecuado para uso comercial o común. Este tipo de uso invalidará la garantía del aparato y nuestra compañía no se hará responsable de las pérdidas que se produzcan.
- Este aparato se ha diseñado para ser usado en hogares y solo es apto para enfriar/conservar alimentos. No es adecuado para uso comercial o común ni para guardar sustancias que no sean alimentos. Nuestra empresa no es responsable de las pérdidas que se puedan producir en caso contrario.

2 DESCRIPCIÓN DEL APARATO



 Esta presentación sobre las piezas del aparato solo se ofrece a título informativo. Las piezas pueden variar según el modelo de aparato.

- 1) Puerta del compartimento de congelador
- 2) Compartimento de termostato
- 3) Estantes de refrigerador
- 4) Cubierta de cajón para fruta y verdura
- 5) Cajón para fruta y verdura
- 6) Izquierda - patas derechos
- 7) Estante portabotellas
- 8) Estantes de puerta
- 9) Rascador de hielo *
- 10) Cubitera
- 11) Huevera

* *En algunos modelos*

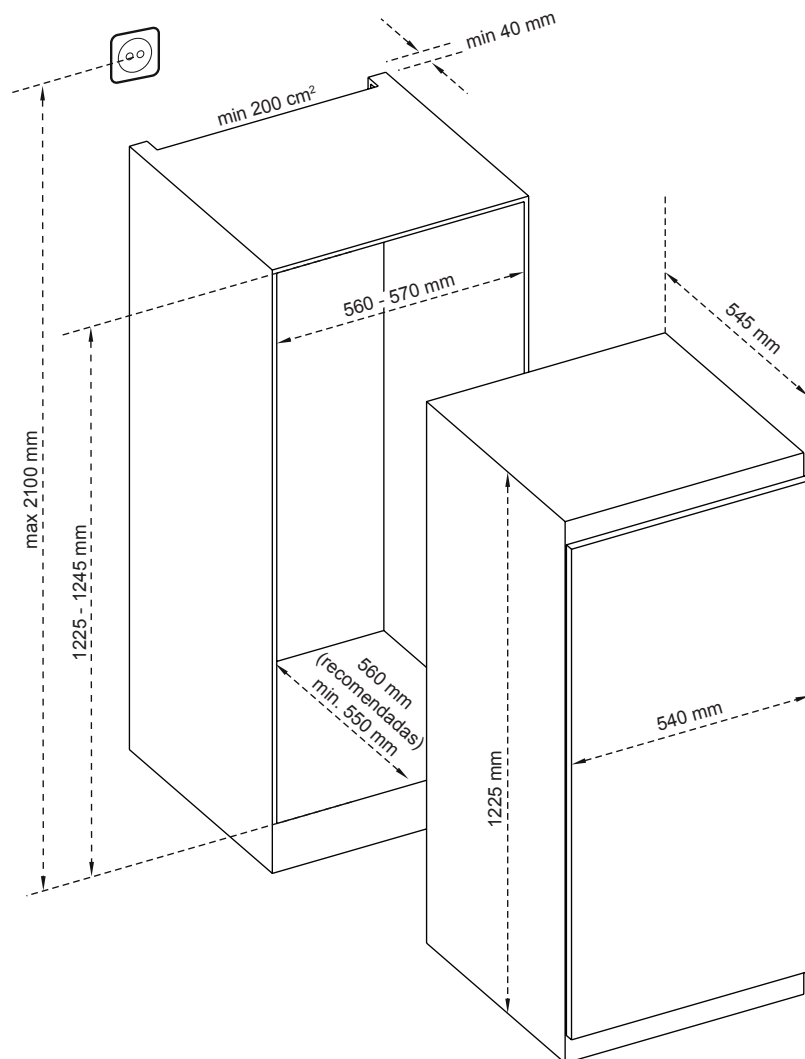
Notas generales:

Compartimento de alimentos frescos (frigorífico): Se garantiza un uso más eficiente de la energía con una disposición uniforme de los cajones en la parte inferior del electrodoméstico y de los estantes, la posición de los cajones de la puerta no afecta el consumo de energía.

Compartimento del congelador (congelador): Según la disposición de los cajones y los estantes bandejas podrá hacer un uso más eficiente de la energía. Estos se encuentran en posición de existencias.

2.1 Dimensiones

* 1020 - 1028 para la tapa superior de metal



3 USO DEL APARATO

Indicador de “Puerta abierta”:

El indicador de “Puerta abierta” que se encuentra en el tirador indica si la puerta se ha cerrado debidamente o si permanece abierta.

Si el indicador está de color rojo, significa que sigue abierta.

Si el indicador está de color blanco, significa que se ha cerrado correctamente.

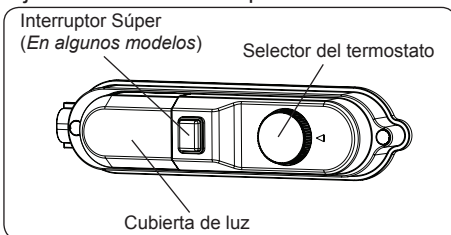


La puerta del congelador debe mantenerse cerrada en todo momento. De este modo se evitará que los alimentos se descongelen. De este modo se evitará que se acumulen gruesas capas de hielo y escarcha en el interior del congelador y que aumente el consumo eléctrico.

3.1 Ajuste del Termostato

El termostato del refrigerador regulan automáticamente la temperatura en el interior de los congelador y del refrigerador. Gire el selector a una posición más alta, de 1 a 5, para obtener temperaturas más bajas. Durante las estaciones más frías, ajuste el termostato en posiciones inferiores para reducir el consumo eléctrico.

NOTA IMPORTANTE: No gire el selector más allá de la posición 1 o dejará de funcionar el aparato.



Ajustes del termostato

- Para la conservación de alimentos en el compartimento congelador durante un corto período de tiempo, puede colocar el mando del termostato entre la posición 1 y 3.
- Para la conservación de alimentos en el compartimento congelador durante un período largo de tiempo, puede colocar el mando del termostato en la posición 3 y 4.
- Para congelar alimentos frescos puede colocar el mando del termostato entre la posición 5. Cuando haya conseguido la temperatura deseada, deberá volver a situar el regulador en su posición anterior.

Tenga en cuenta que: Que la temperatura ambiente, la temperatura de la comida almacenada y la regularidad con que se abra la puerta del aparato, afectan a la temperatura del compartimento frigorífico. Si fuera necesario, modifique la temperatura seleccionada según los casos.

Supercongelación: Este interruptor se utilizará como interruptor de supercongelación. Para obtener la máxima capacidad de congelación, encienda este interruptor 24 horas antes de colocar alimentos frescos. Una vez colocados los alimentos frescos en el congelador, suele ser suficiente 24 horas en la posición de encendido (ON). Para ahorrar energía, por favor apague este interruptor transcurridos 24 horas de colocar los alimentos frescos.

3.2 Advertencias de ajustes de temperatura

- La temperatura ambiental, la temperatura de los alimentos recién introducidos y la frecuencia con la que se abra la puerta afectan a la temperatura del refrigerador. Si fuese necesario, seleccione otra temperatura.
- En lo que a eficacia se refiere, no se recomienda operar el aparato en entornos de temperaturas inferiores a los 10 °C.

- Al regular el termostato, tenga en cuenta la frecuencia con la que se abren las puertas del aparato, el volumen de alimentos almacenados y el entorno en el que se ubica el aparato.
- Cuando encienda el aparato por primera vez, deje que funcione durante 24 horas para que alcance la temperatura de funcionamiento. Durante este período, no abra la puerta ni guarde demasiados alimentos en el interior del aparato.
- Durante los cortes del suministro eléctrico apague el aparato para impedir que se dañe el compresor. Una vez que se restaure el suministro, espere entre 5 y 10 minutos para volver a enchufar el aparato. De este modo se impide que se dañen sus componentes.
- El aparato está diseñado para trabajar en las temperaturas ambientales indicadas en los estándares, conforme a la clase climática indicada en la etiqueta de información. No se recomienda utilizar el refrigerador en entornos en los que se den temperaturas que estén fuera del rango especificado. Esto reduciría la eficacia del aparato en lo que a refrigeración se refiere.
- Este aparato está diseñado para trabajar en los rangos de temperatura ambiental (N = 16 °C - 32 °C) indicados en los estándares, conforme a la clase climática indicada en la etiqueta de información. No recomendamos operar este aparato fuera de los límites de temperatura indicados, dado que se ve afectada su eficacia. Compruebe las Advertencias debajo.

Tipo de clima y significado:

T (tropical): Este electrodoméstico de refrigeración está destinado para su uso a temperaturas ambiente que oscilan entre los 16 °C y los 43 °C.

ST (subtropical): Este electrodoméstico de refrigeración está destinado para su uso a temperaturas ambiente que oscilan entre los 16 °C y los 38 °C.

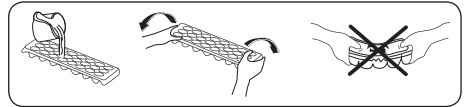
N (templado): Este electrodoméstico de refrigeración está destinado para su uso a temperaturas ambiente que oscilan entre 16 °C y 32 °C.

SN (temperatura extendida): Este electrodoméstico de refrigeración está destinado para su uso a temperaturas ambiente que oscilan entre 10 °C y 32 °C.

3.3 Accesorios

3.3.1 Cubitera

- Llene de agua la cubitera y colóquela en el congelador.
- Cuando el agua se haya congelado totalmente, puede doblar la cubitera para sacar los cubitos de hielo.



4 ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

4.1 Compartimento de refrigerador

- Para reducir la humedad y evitar la subsiguiente formación de escarcha, guarde los líquidos en recipientes herméticos en el refrigerador. La escarcha tiende a acumularse en las partes más frías del líquido que se evapora y con el tiempo deberá descongelarse el aparato con una mayor asiduidad.
- No coloque nunca alimentos calientes en el refrigerador. Los alimentos calientes deben dejarse enfriar a temperatura ambiental y deben colocarse de tal forma que se garantice una adecuada circulación del aire en el compartimento del refrigerador.
- Asegúrese de que no haya ningún elemento en contacto directo con la pared trasera del aparato, ya que se formará escarcha y el embalaje se pegará a ella. No abra la puerta del refrigerador con frecuencia.
- Recomendamos envolver el pescado limpio y la carne de manera holgada y guardarlos en el estante de cristal que está justo encima del compartimento para verduras, donde se encuentra el refrigerador de aire, ya que ofrece las mejores condiciones de almacenamiento.
- Almacene las frutas y verduras sueltas en los cajones para fruta y verdura.
- Almacene las frutas y verduras sueltas en el cajón para fruta y verdura.
- Al almacenar por separado las frutas y las verduras, se impide que los vegetales sensibles al etileno (verduras de hoja verde, brócoli, zanahoria, etc.) se vean afectados por las frutas que liberan gas etileno (plátanos, melocotones, albaricoques, etc.).
- No coloque vegetales húmedos en el refrigerador.

- El tiempo de conservación de los alimentos depende de la calidad inicial del alimento y de si este disfrutó de un ciclo ininterrumpido de refrigeración antes de meterse en el refrigerador.
- Para evitar la contaminación cruzada no almacene productos de carne con frutas o verduras. El agua que sale de la carne podría contaminar otros productos que haya en el refrigerador. Debe envasar los productos de carne y limpiar el líquido que se haya derramado en los estantes.
- No coloque alimentos en frente del conducto de aireación.
- Consuma los alimentos envasados antes de la fecha de caducidad recomendada.



NOTA: Las patatas, cebollas y el ajo no se deben guardar en el refrigerador.

- Para condiciones de uso normales, bastará con ajustar la temperatura de su refrigerador a +4 °C.
- La temperatura del compartimento del frigorífico debe estar en el rango de 0 a 8 °C, los alimentos frescos por debajo de 0 °C se congelan y se pudren, la carga bacteriana aumenta por encima de 8 °C, y se estropean.
- No coloque comida caliente en el refrigerador, espere a que se enfríe. Los alimentos calientes aumentan el grado de su refrigerador y causan intoxicación alimentaria, así como el deterioro innecesario de la comida.
- La carne, el pescado, etc. deben almacenarse en el compartimento de refrigeración de la comida, y el compartimento de las verduras es preferible para las verduras. (si está disponible)
- Para evitar la contaminación cruzada, los productos cárnicos y las frutas y verduras no se deben almacenar juntos.
- Los alimentos deben colocarse en recipientes cerrados o cubiertos para evitar la humedad y los olores.

La siguiente tabla le servirá de referencia rápida para determinar la manera más eficaz de almacenar en el refrigerador los principales grupos de alimentos.

Alimento	Tiempo máximo de conservación	Cómo y dónde almacenarlos
Vegetales y frutas	1 semana	Cajón para vegetales
Carne y pescado	2-3 días	Envolver en bolsas o film de plástico o guardar en un recipiente para carne y colocar en el estante de cristal.
Queso fresco	3-4 días	En su estante de puerta
Mantequilla y margarina	1 semana	En su estante de puerta
Productos embotellados, como leche y yogur	Hasta la fecha de caducidad recomendada por el productor	En su estante de puerta
Huevos	1 mes	En el estante para huevos
Alimentos cocinados	2 días	En cualquier estante

4.2 Compartimento del congelador

- El congelador se utiliza para almacenar alimentos congelados, congelar alimentos frescos y hacer cubitos de hielo.
- Para congelar alimentos frescos, envolver y sellar los alimentos frescos adecuadamente, es decir, el envase debe ser hermético y no debe tener filtraciones. Son ideales las bolsas especiales para congeladores, las bolsas de polietileno con papel de aluminio y los recipientes de plástico.
- No almacene alimentos frescos junto a alimentos congelados, ya que estos podrían descongelarse.
- Antes de congelar alimentos frescos, divídalos en porciones que se puedan consumir de una sentada.
- Los alimentos descongelados deben consumirse en un corto período de tiempo.

- No coloque nunca alimentos calientes en el congelador, ya que descongelarán los alimentos congelados.
- A la hora de almacenar alimentos, siga las instrucciones proporcionadas por el fabricante en el envase del alimento. Si un alimento no proporciona información en su envase, no debe almacenarse más de 3 meses tras la fecha de compra.
- Al comprar alimentos congelados, asegúrese de que se hayan almacenado en condiciones adecuadas y que no se haya dañado el envase.
- Los alimentos congelados deben transportarse en contenedores adecuados y colocarse en el congelador lo antes posible.
- No compre alimentos congelados si el envase presenta indicios de humedad o está hinchado de forma anómala. Puede que se haya almacenado a una temperatura inadecuada y que el contenido se haya deteriorado.
- El tiempo de conservación de los alimentos congelados depende de la temperatura ambiental, la temperatura seleccionada en el termostato, la frecuencia con la que se abre la puerta, el tipo de alimento y el tiempo transcurrido para transportar el producto desde la tienda hasta el domicilio. Siga en todo momento las instrucciones impresas en el envase y no supere nunca el tiempo de conservación indicado.
- En la etiqueta del aparato se muestra la cantidad máxima de alimentos frescos (en kg) que se puede congelar en un período de 24 horas.

NOTA: Si intenta abrir la puerta del congelador justo después de haberla cerrado, verá que cuesta abrirla. Es normal. Una vez que se haya alcanzado el equilibrio, la puerta se abrirá con facilidad.

Nota importante:

- No vuelva a congelar alimentos ya descongelados.


- El sabor de algunas especias de platos cocinados (anís, basilica, berros, vinagre, especias variadas, jengibre, ajo, cebolla, mostaza, tomillo, mejorana, pimienta negra, etc.) cambia y coge un sabor fuerte cuando se guardan durante mucho tiempo. Por este motivo recomendamos añadir pequeñas cantidades de especias a los alimentos que vaya a congelar o añadir las especias que se desee tras descongelar los alimentos.
- El tiempo de conservación de los alimentos depende del aceite que se utilice. Algunos de los aceites adecuados para conservar alimentos son margarina, grasa de ternero, aceite de oliva y mantequilla. El aceite de cacahuete y la grasa de cerdo no sirven para conservar alimentos.
- Los alimentos líquidos deben congelarse en recipientes de plástico. El resto de alimentos debe congelarse en bolsas o film de plástico.



La siguiente tabla le servirá de referencia rápida para determinar la manera más eficaz de almacenar los principales grupos de alimentos en el congelador.

Carne y pescado	Preparación	Tiempo máximo de conservación (meses)
Bistec	Envolver en film.	6 - 8
Carne de cordero	Envolver en film.	6 - 8
Ternera asada	Envolver en film.	6 - 8
Tacos de ternera	En trozos pequeños.	6 - 8
Tacos de cordero	En trozos.	4 - 8
Carne picada	En un envase sin especias.	1 - 3
Menudillos (piezas)	En trozos.	1 - 3
Salami/salchichas de Bolonia	Se deben guardar en un paquete aunque tengan piel.	
Pollo y pavo	Envolver en film.	4 - 6
Ganso y pato	Envolver en film.	4 - 6
Ciervo, conejo y jabalí	En porciones de 2,5 kg o en filetes.	6 - 8
Pescados de agua dulce (salmón, carpa, siluro)	Tras limpiar las entrañas y escamas del pescado, lávelo y séqueló. Si fuese necesario, quítele la cola y la cabeza.	2
Pescados magros (lubina, rodaballo, lenguado)		4
Pescados grasos (atún, verdel, anjova, anchoa)		2 - 4

Carne y pescado	Preparación	Tiempo máximo de conservación (meses)
Mariscos	Limpios y en una bolsa.	4 - 6
Caviar	En su envase o en un contenedor de aluminio o de plástico.	2 - 3
Caracoles	En agua salada o en un contenedor de aluminio o de plástico.	3

 **NOTA:** La carne descongelada se debe cocinar como si fuese carne fresca. Si no se cocina la carne tras haberla descongelado, no debe volver a congelarse.


Vegetales y frutas	Preparación	Tiempo máximo de conservación (meses)
Habichuelas y alubias	Lavar, cortar en trozos pequeños y hervir en agua.	10 - 13
Alubias	Pelar, lavar y hervir en agua.	12
Repollo	Limpiar y hervir en agua.	6 - 8
Zanahoria	Limpiar, cortar en rodajas y hervir en agua.	12
Pimienta	Cortar el tallo, cortar en dos trozos, quitar el corazón y hervir en agua.	8 - 10
Espinacas	Lavar y hervir en agua.	6 - 9
Coliflor	Quitar las hojas, cortar en pedazos el corazón y dejar en agua con un poco de jugo de limón durante un rato.	10 - 12
Berenjena	Cortar en trozos de 2 cm tras lavar.	10 - 12
Maíz	Limpiar y envasar con su tallo o como maíz tierno.	12
Manzanas y peras	Pelar y cortar en rodajas.	8 - 10
Albaricoques y melocotones	Cortar en dos trozos y quitar la pipita.	4 - 6
Fresas y moras	Lavar y pelar.	8 - 12
Frutas cocinadas	Añadir un 10 % de azúcar al contenedor.	12
Ciruelas, cerezas y bayas agrias	Lavar y pelar los tallos.	8 - 12


	Tiempo máximo de conservación (meses)	Tiempo de descongelación a temperatura ambiental (horas)	Tiempo de descongelación en horno (minutos)
Pan	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225 °C)
Galletas	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pastelitos	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225 °C)
Pastel	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200 °C)
Masa de hojaldre	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15-20 (200 °C)


Productos lácteos	Preparación	Tiempo máximo de conservación (meses)	Condiciones de almacenamiento
Leche envasada (homogeneizada)	En su propio envase.	2 - 3	Leche pura: en su propio envase.

Productos lácteos	Preparación	Tiempo máximo de conservación (meses)	Condiciones de almacenamiento
Queso (salvo el queso blanco)	En lonchas.	6 - 8	El envase original se puede utilizar para un almacenamiento de corta duración. Para períodos más largos, mantener envuelto en film.
Mantequilla y margarina	En su envase.	6	


5 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

 Antes de realizar tareas de limpieza, desconecte la unidad del suministro eléctrico.

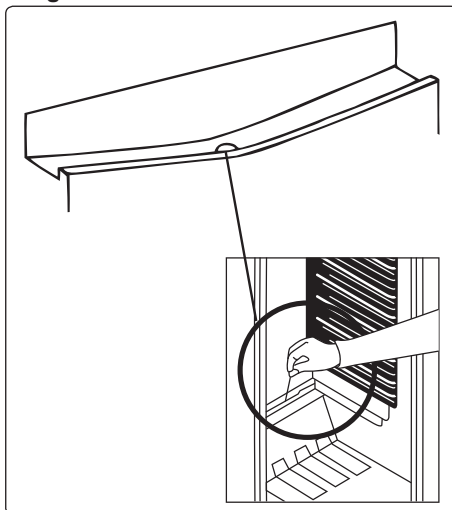
 No lave el aparato vertiendo agua sobre él.

 No utilice jabones, detergentes ni productos abrasivos para limpiar el aparato. Después de haberlo lavado, enjuáguelo con agua limpia y séquelo con cuidado. Cuando haya terminado de limpiarlo, vuelva a conectar el enchufe a la red eléctrica con las manos secas.

- Asegúrese de que no entre agua en el receptáculo de las luces ni otros componentes eléctricos.
- El aparato debe limpiarse periódicamente con una solución de agua tibia y bicarbonato sódico.
- Limpie los accesorios por separado, a mano y con agua y jabón. No lave los accesorios en el lavavajillas.
- Limpie el condensador con un cepillo al menos dos veces al año. Esto le ayudará a ahorrar en electricidad y a mejorar la productividad.

 **Durante las tareas de limpieza debe desconectarse el aparato de la red eléctrica.**

Descongelación del compartimento del refrigerador



- El uso normal del refrigerador hace que se acumule escarcha automáticamente en su interior. La bandeja de evaporación recoge el agua, que se evapora automáticamente.
- La bandeja de evaporación y el orificio de desagüe deben limpiarse periódicamente con el tapón de desagüe de descongelación para impedir que el agua se acumule en la parte inferior del refrigerador en lugar de fluir hacia el exterior.
- También puede limpiar el orificio de desagüe vertiendo medio vaso de agua en él.

Compartimento del congelador

La escarcha que se acumula en el congelador debe retirarse de manera regular mediante el rascador de plástico suministrado. El compartimento del congelador se debe limpiar al menos dos veces al año del mismo modo que el compartimento del refrigerador, es decir, mediante la función de descongelación.

Para ello:

- El día antes de realizar la descongelación, coloque el selector de temperatura del termostato en la posición "5" para congelar por completo los alimentos.
- Durante la descongelación, los alimentos congelados deben mantenerse envueltos en varias capas de papel y deben conservarse en un lugar fresco. El inevitable aumento de la temperatura reducirá su tiempo de conservación. Recuerde que estos alimentos deben consumirse en un período de tiempo relativamente corto.
- Coloque el selector del termostato en la posición "•" y desconecte el aparato de la red eléctrica. Deje la puerta abierta hasta que la unidad se haya descongelado por completo.
- Para acelerar el proceso de descongelación, coloque uno o varios cuencos de agua caliente en el compartimento del congelador.
- Seque el interior de la unidad con cuidado y coloque el selector del termostato en la posición MAX (MÁX.).

Cambio de las luces LED



Si el aparato dispone de luces LED, póngase en contacto con el servicio de soporte técnico, ya que solo debe cambiarlas personal autorizado.

6 TRANSPORTE Y REUBICACIÓN

6.1 Transporte y reubicación

- El embalaje original y la espuma se pueden conservar para volver a transportar el aparato (opcional).
- Sujete el aparato con un embalaje grueso, bandas o cuerdas fuertes y siga las instrucciones de transporte que se suministran en el embalaje.
- Cuando vaya a reubicar o transportar el aparato, quite todas las piezas móviles (estantes, accesorios, cajones para vegetales, etc.) o fíjelas al aparato protegiéndolas con bandas de los golpes.



El aparato debe transportarse siempre en posición vertical.

7 ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO DE POSVENTA

Si su refrigerador no funciona adecuadamente, puede que haya un problema menor. Compruebe lo siguiente.

El aparato no funciona

Compruebe lo siguiente:

- Hay electricidad.
- El aparato está conectado a la red eléctrica.
- El termostato se encuentra en la posición “o”.
- La toma eléctrica está defectuosa. Para comprobarlo, conecte otro aparato que funcione a dicha toma.

El aparato no funciona bien

Compruebe lo siguiente:

- El aparato está sobrecargado.
- Las puertas están bien cerradas.
- Hay polvo en el condensador.
- Hay suficiente espacio cerca de las paredes trasera y laterales.

El aparato hace ruido

El gas de refrigeración que circula por el circuito refrigerador puede hacer un poco de ruido (sonido de burbujas) incluso cuando el compresor no esté trabajando. No se preocupe, es normal. Si oye otro tipo de ruido, compruebe que:

- El aparato esté nivelado.
- No haya nada en contacto con la parte trasera del aparato.
- Haya objetos en el aparato que estén vibrando.

Hay agua en la parte inferior del refrigerador

Compruebe lo siguiente:

El orificio de desagüe no está atascado (utilice el tapón del desagüe de descongelación para limpiar el orificio de desagüe).

Recomendaciones

- Si se apaga o desenchufa el aparato, debe dejar pasar al menos 5 minutos antes de volver a enchufar o encender la unidad para evitar que se dañe el compresor.

- La unidad de refrigeración del refrigerador se encuentra en la parte trasera del aparato. Por consiguiente, puede que se formen gotas de agua o hielo en la superficie trasera del refrigerador debido al funcionamiento del compresor a intervalos especificados. Esto es normal, no hace falta descongelar el aparato salvo que haya una cantidad excesiva de hielo.
- Desenchufe el refrigerador si no lo va a utilizar durante mucho tiempo (por ejemplo, durante las vacaciones de verano). Limpie el refrigerador de acuerdo con el capítulo dedicado a la limpieza y deje la puerta abierta para evitar humedad y olores.
- Si tras seguir las instrucciones proporcionadas anteriormente sigue habiendo algún problema, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano.
- El aparato que ha comprado solo está diseñado para uso doméstico. No es adecuado para uso comercial o común. Queremos destacar que si el usuario utiliza el aparato de alguna manera que se incumplan estas indicaciones, ni el fabricante ni el distribuidor serán responsables de ninguna reparación ni avería dentro del período de garantía.

8 CONSEJOS PARA AHORRAR ELECTRICIDAD

1. Instale el aparato en una habitación fresca y bien ventilada, donde no reciba la luz directa del sol y no esté cerca de una fuente de calor (como un radiador o un horno). De lo contrario, debería utilizarse una placa aislante.
2. Deje que los alimentos y las bebidas calientes se enfríen antes de colocarlos en el aparato.
3. Coloque los alimentos que se hayan descongelado en el compartimento del refrigerador. La baja temperatura del alimento que se está descongelando ayudará a refrigerar el compartimento del refrigerador. De este modo se reduce el consumo eléctrico. Descongelar alimentos fuera del aparato supone un desperdicio de electricidad.
4. Las bebidas u otro tipo de líquidos deben taparse cuando se coloquen dentro del aparato. Si no se tapan, aumentará la humedad en el interior del aparato, lo que hará que el aparato consuma más electricidad. Mantener tapadas las bebidas y otros líquidos ayuda a conservar su aroma y sabor.
5. Evite dejar las puertas abiertas durante mucho tiempo así como abrirlas muy a menudo, ya que de lo contrario, entrará aire caliente en el aparato y hará que el compresor tenga que trabajar a menudo de manera innecesaria.
6. Mantenga cerradas las cubiertas de los distintos compartimentos de temperatura (como el cajón para fruta y verdura y el enfriador).
7. La junta de estanqueidad de la puerta debe estar limpia y flexible. Cambie las juntas de estanqueidad si están gastadas.

CE



52315120

