

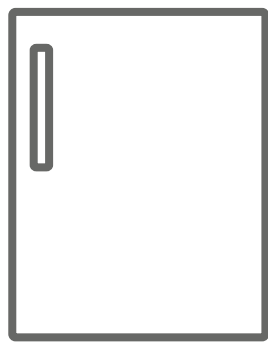
**EN** Fridge - Freezer / User Manual

**DE** Einbau-Kühl-Gefrierkombination / Bedienungsanleitung

**FR** Encastrable Congélateur - Réfrigérateur / Guide D'utilisation

**NL** Inbouwkoelvriescombinatie / Gebruikershandleiding

**IT** Congelatore - Frigorifero / Manuale per l'uso








**1407ELID.**

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

# CONTENTS

- 1 SAFETY INSTRUCTIONS ..... 4**
- 1.1 IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED.....4
- 2 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE ..... 15**
- 2.1 Dimensions.....16
- 3 USING THE APPLIANCE ..... 17**
- 3.2 Operating your Fridge.....18
- 3.2.1 Temperature Set Button.....18
- 3.2.2 Temperature Settings .....18
- 3.2.3 Super Freeze Mode.....18
- 3.2.4 Super Cooling Mode.....18
- 3.2.5 Stand-By Mode.....18
- 3.2.6 Door Open Alarm Function.....18
- 3.3 Temperature Settings Warnings .....18
- 3.1 Display and Control Panel.....18
- 3.4 Accessories .....19
- 3.4.1 Ice Tray (*In some models*) .....19
- 3.4.2 The Fresh Dial (*In some models*) .....19
- 4 FOOD STORAGE ..... 19**
- 4.1 Refrigerator Compartment.....19
- 4.2 Freezer Compartment .....21
- 5 CLEANING AND MAINTENANCE ..... 23**
- 5.1 Defrosting .....23
- 6 SHIPMENT AND REPOSITIONING ..... 25**
- 6.1 Transportation and Changing Positioning .....25
- 7 BEFORE CALLING AFTER-SALES SERVICE ..... 25**
- 8 TIPS FOR SAVING ENERGY ..... 26**
- 9 TECHNICAL DATA..... 27**
- 10 INFORMATION FOR TEST INSTITUTES ..... 27**
- 11 CUSTOMER CARE AND SERVICE..... 27**

# 1 SAFETY INSTRUCTIONS

## 1.1 IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED.

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference. These instructions and the appliance itself provide important safety warnings, to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

**⚠** Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.


Children aged from 3 to 8 years are allowed to load and unload refrigerating appliances.


### **PERMITTED USE**


**⚠ CAUTION:** The appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

**⚠** This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm

houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

 This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

 The bulb used inside the appliance is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009).

 The appliance is designed for operation in places where the ambient temperature comes within the following ranges, according to the climatic class given on the rating plate. The appliance may not work properly if it is left for a long time at a temperature outside the specified range.


Climatic class ambient temperatures:

SN: From 10°C to 32°C ;

N: From 16°C to 32°C


ST: From 16°C to 38°C ;

T: From 16°C to 43°C

 This appliance does not contain CFCs. The refrigerant circuit contains R600a (HC).

Appliances with Isobutane (R600a): isobutane is a natural gas without environmental impact, but is flammable.

Therefore, make sure the refrigerant circuit pipes are not damaged, especially when emptying the refrigerant circuit.

 **WARNING:** Do not damage the appliance refrigerant circuit pipes.

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

**⚠ WARNING:** Do not use mechanical, electric or chemical means other than those recommended by the Manufacturer to speed up the defrost process.

**⚠ WARNING:** Do not use or place electrical devices inside the appliance compartments if they are not of the type expressly authorised by the Manufacturer.

**⚠ WARNING:** Ice makers and/or water dispensers not directly connected to the water supply must be filled with potable water only.

**⚠ WARNING:** Automatic ice-makers and/or water dispensers must be connected to a water supply that delivers potable water only, with mains water pressure between 0.17 and 0.81 MPa (1.7 and 8.1 bar).

**⚠** Do not store explosive substances such as aerosol cans and do not place or use gasoline or other flammable materials in or near the appliance.


**⚠** Do not swallow the contents (non-toxic) of the ice packs (provided with some models). Do not eat ice cubes or ice lollies immediately after taking them out of the freezer since they may cause cold burns.


**⚠** For products designed to use an air filter inside an accessible fan cover, the filter must always be in position when the refrigerator is in function.


**⚠** Do not store glass containers with liquids in the freezer compartment since they may break.

Do not obstruct the fan (if included) with food items.

After placing the food check that the door of compartments closes properly, especially the freezer door.


 Damaged gaskets must be replaced as soon as possible.

 Use the refrigerator compartment only for storing fresh food and the freezer compartment only for storing frozen food, freezing fresh food and making ice cubes.

 Do not store unwrapped food in the refrigerator or freezer compartments to avoid direct contact with internal surfaces.

Appliances could have special compartments (Fresh Food Compartment, Zero Degree Box,...).

Unless differently specified in the specific booklet of product, they can be removed, maintaining equivalent performances.

 C-Pentane is used as blowing agent in the insulation foam and it is a flammable gas.

The most appropriate compartments of the appliance where specific types of food are to be stored, taking into account different temperature distribution in different compartments in the appliance, are as follows:

- Refrigerator compartment:

1) Upper area of the refrigerator compartment & door - temperature zone: Store tropical fruit, cans, drinks, eggs, sauces, pickles, butter, jam

2) Middle area of the refrigerator compartment - cool zone: Store cheese, milk, dairy food, deli food, yoghurt

3) Lower area of the refrigerator compartment - coldest zone: Store cold cuts, desserts, meat and fish, cheesecake, fresh pasta, sour cream, pesto/salsa, home-cooked food, pastry cream, pudding and cream cheese

4) Fruit & vegetable drawer at the bottom of the refrigerator compartment: Store vegetables and fruits (excluding tropical fruits)

5) Chiller compartment: Only store meat and fish in the coldest drawer

- Freezer compartment:


4 star zone (\*\*\*\*) compartment is suitable for freezing foodstuffs from ambient temperature and for storing frozen food as the temperature is evenly distributed throughout the entire compartment. Purchased frozen food has the storage expiration date stated on the packaging. This date takes into account the type of food being stored and therefore this date should be respected. Fresh food should be stored for the following time periods: 1-3 months for cheese, shellfish, ice cream, ham/sausage, milk, fresh liquids; 4 months for steak or chops (beef, lamb, pork); 6 months for butter or margarine, poultry (chicken, turkey); 8-12 months for fruits (except citrus), roast meat (beef, pork, lamb), vegetables. Expiration dates on the packaging of foods in the 2-star zone must be respected.




To avoid food contamination, please observe the following:

- Opening the door for long periods can cause a significant increase of the temperature in the compartments of the appliance.
- Regularly clean surfaces that may come into contact with food and accessible drainage systems.
- Clean water tanks if they have not been used for 48 h; flush the water system connected to a water supply if water has not been drawn for 5 days.
- Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator, so that it does not come into 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 ice cubes.
- Do not freeze fresh food in one, two or three-star compartments.
- If the refrigerating appliance is left empty for long periods, switch off, defrost, clean, dry, and leave the door open to prevent mould developing inside the appliance.

## **INSTALLATION**

 The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.

 Installation, including water supply (if any), electrical connections and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site.

After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electrical shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electrical shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

**⚠** Be careful not to damage the floors (e.g. parquet) when moving the appliance. Install the appliance on a floor or support strong enough to take its weight and in a place suitable for its size and use. Make sure the appliance is not near a heat source and that the four feet are stable and resting on the floor, adjusting them as required, and check that the appliance is perfectly level using a spirit level. Wait at least two hours before switching the appliance on, to ensure that the refrigerant circuit is fully efficient.

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

**⚠ WARNING:** To avoid a hazard due to instability, positioning or fixing of the appliance must be done in accordance with the manufacturer instructions. It's forbidden to place the refrigerator in such way that the metal hose of gas stove, metal gas or water pipes, or electrical wires are in contact with the refrigerator back wall (condenser coil).

All dimensions and spacing needed for installation of the appliance are in the Installation Instruction booklet. Please remove the power cord from condenser hook during installation before connecting product to power supply.

## **ELECTRICAL WARNINGS**

**⚠** It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.

**⚠** Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot.

Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

**⚠** If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electrical shock.

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

## **CLEANING AND MAINTENANCE**

**⚠ WARNING:** Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation. To avoid risk of personal injury use protective gloves (risk of laceration) and safety shoes (risk of contusion); be sure to handle by two persons (reduce load); never use steam cleaning equipment (risk of electric shock). Non-professional repairs not authorised by the manufacturer could result in a risk to health and safety, for which the manufacturer cannot be held liable. Any defect or damage caused from non-professional repairs or maintenance will not be covered by the guarantee, the terms of which are outlined in the document delivered with the unit.

**⚠** Do not use abrasive or harsh cleaners such as window sprays, scouring cleansers, flammable fluids, cleaning waxes, concentrated detergents, bleaches or cleansers containing petroleum products on plastic parts, interior and door liners or gaskets. Do not use paper towels, scouring pads, or other harsh cleaning tools.

## DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol




. The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

## DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials.

Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations.

For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) and with the Waste Electrical and Electronic Equipment regulations 2013 (as amended). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment

and human health. The  symbol on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

## ENERGY SAVING TIPS

To guarantee adequate ventilation follow installation instructions.

Insufficient ventilation at the back of the product increases energy consumption and decreases cooling efficiency.

Frequent door opening might cause an increase in Energy Consumption.

The internal temperature of the appliance and the Energy Consumption may be affected also by the ambient temperature, as well as location of the appliance.

Temperature setting should take into consideration these factors. Reduce door opening to minimum.

When thawing frozen food, place it in the refrigerator. The low temperature of the frozen products cools the food in the refrigerator.

Allow warm food and drinks to cool down before placing in the appliance.

Positioning of the shelves in the refrigerator has no impact on the efficient usage of energy. Food should be placed on the shelves in such way to ensure proper air circulation (food should not touch each other and distance between food and rear wall should be kept).

You can increase storage capacity of frozen food by removing baskets and, if present, Stop Frost shelf.

Do not worry about noises coming from the compressor which are normal operation noises.



## ECODESIGN LEAFLET - 2020

The intent of this document is to provide a list of suggestions that can help to optimize the energy performance and usage of the appliance.

The drawers, baskets and shelves should be kept in their current position unless otherwise specified in this quick guide. The light system inside the refrigerator compartment uses LED lights, allowing for better lighting than with traditional light bulbs, as well as for very low energy consumption.

Doors and lids of the refrigeration appliance should be removed before disposal in the landfill, to avoid children or animals getting trapped inside.

Recommended setting:

- Refrigerator compartment: +4°C or MED
- Freezer compartment: -18°C (if available)

To optimise freezing speed and get more storage space, the freezer compartment can be used without the freezer drawers and the food can be placed directly on the bottom of the compartment.

The quantity of fresh food that can be frozen in a specific time period is indicated on the rating plate.

Load limits are determined by baskets, flaps, drawers, shelves etc. Make sure that these components can still close easily after loading.

To avoid food waste, please refer to the recommended setting and storage times found in the online user manual.

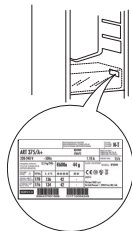
### ICE CUBES

Fill 2/3 of the ice tray with water and put it back in the freezer compartment. Do not, under any circumstances, use sharp or pointed objects to remove the ice (if available).

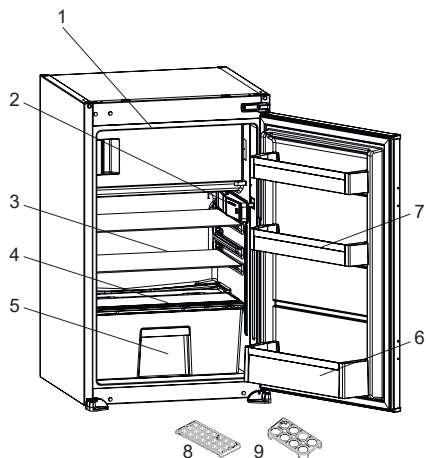
### FREEZING FRESH FOOD


1. It is advisable to set the temperature colder or turn on the Fast Freeze/Fast Cool\* at least four hours before removing the food from the freezer compartment, to prolong the preservation of the food during the defrosting phase.
2. To defrost, unplug the appliance and remove the drawers. Leave the door open to allow the frost to melt. To prevent the water from escaping during the defrost, it is advised that you place an absorbent cloth on the bottom of the freezer compartment and wring it out regularly.
3. Clean the inside of the freezer compartment and dry it carefully.
4. Turn the appliance back on and put the food back inside.

If the declaration for the "chiller/chill" drawer is on the rating plate, the declaration applies only to standard EN 62552:2013, valid until February 28<sup>th</sup>, 2021.



## 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 / Interior display
- 3) Refrigerator shelves
- 4) Crisper cover
- 5) Crisper
- 6) Bottle shelf
- 7) Door shelves
- 8) Ice box tray
- 9) Egg holder

*\* In some models*

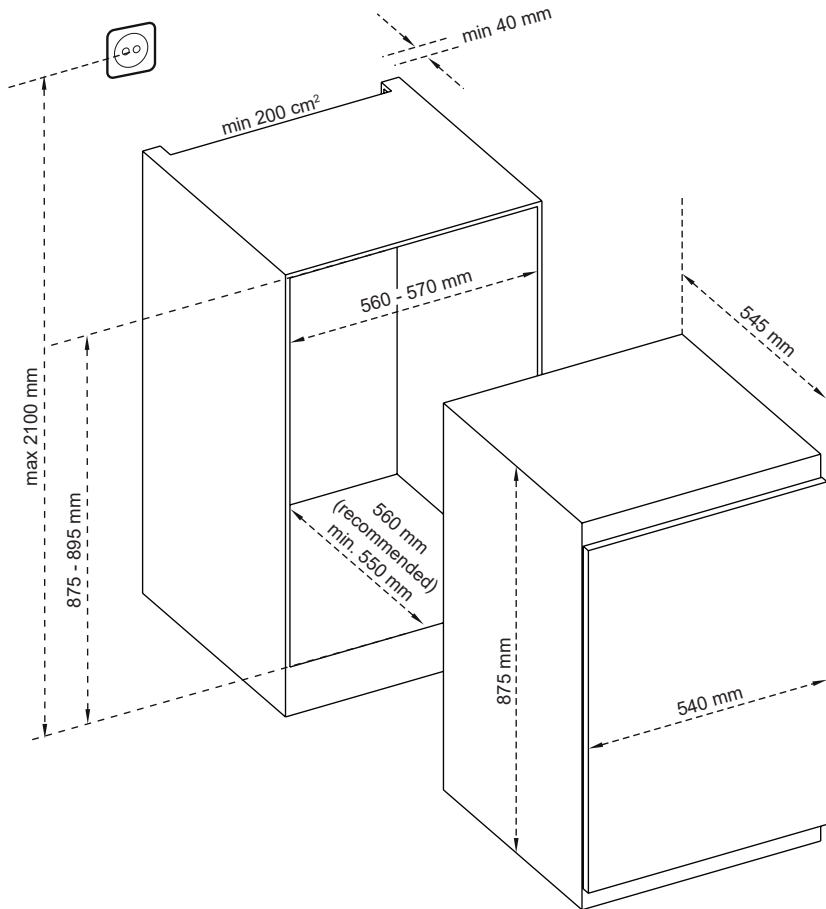
### General notes:

**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

\* 875 - 883 for metal top cover

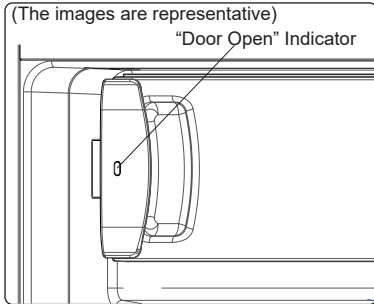





### 3 USING THE APPLIANCE

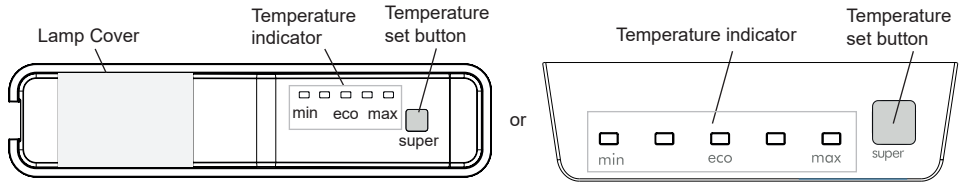
#### “Door Open” Indicator;

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 Display and Control Panel



### 3.2 Operating your Fridge

#### Lighting (If available)

When the product is plugged in for the first time, the interior lights may turn on 1 minute late due to opening tests.

#### 3.2.1 Temperature Set Button

This button allows setting temperature of the fridge. In order to set values for fridge partition, press this button.

#### 3.2.2 Temperature Settings

- Every time you press the button, the setting temperature will decrease.
- Settings display and you do not press any button within the following 3 seconds.

#### If refrigerator has got freezer compartment

#### 3.2.3 Super Freeze Mode

##### When would it be used?

- To freeze huge quantities of food.
- To freeze fast food.
- To freeze food quickly.
- To store seasonal food for a long time.

#### If refrigerator is cooler

#### 3.2.4 Super Cooling Mode

##### When would it be used?


- To cooling huge quantities of food.
- To cooling fast food.
- To cooling food quickly.
- To store seasonal food for a long time.

##### How to use?

- Hold down temperature set button for 5 seconds to activate super mode when set is MAX.
- All lights will be lighted constantly.

#### During this mode:

If you hold down set button for 5 seconds, super mode will be deactivated.

-  The super mode will be cancel automatically after max 24 hours.

#### 3.2.5 Stand-By Mode

##### How to Activate?

Hold down set button for 5 seconds when it is set for "Min". All leds are blink three times.

##### How It Works?

In stand-by mode; all components will be disabled. If user push set button while in stand-by mode, all leds will blink three times to show stand-by mode is active.

##### How To Deactivate ?

Push and hold set button until display returns to normal working.

#### 3.2.6 Door Open Alarm Function

If the door is left open for more than 2 minutes, the interior lighting (if available) will start flashing.

### 3.3 Temperature Settings Warnings

- 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.
- Temperature adjustments should be made according to the frequency of door openings, the quantity of food kept inside the appliance and the ambient temperature in the location of your appliance.

- 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.
- A 5 minute delay function is applied to prevent damage to the compressor of your appliance when connecting or disconnecting to mains, or when an energy breakdown occurs. Your appliance will begin to operate normally after 5 minutes.

### 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.

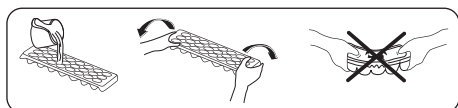
**SN (extended temperate):** This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 10 °C to 32 °C.

## 3.4 Accessories

*Visual and text descriptions in the accessories section may vary according to the model of your appliance.*

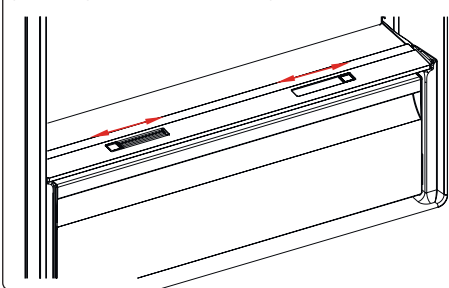
### 3.4.1 Ice Tray (In some models)

- 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.



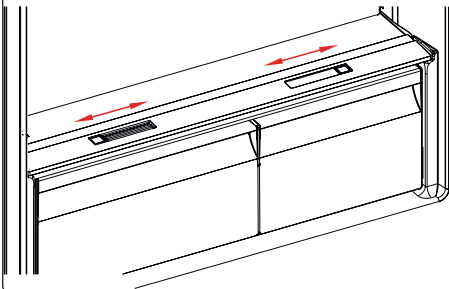
### 3.4.2 The Fresh Dial (In some models)

(The images are representative)



or

(The images are representative)



If the crisper is full, the fresh dial located in front of the crisper should be opened.

This allows the air in the crisper and the humidity rate to be controlled, to increase the life of food within.

The dial, located behind the shelf, must be opened if any condensation is seen on the glass shelf.

## 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.
- Cooked dishes must remain covered when they are kept in the fridge. Do not place warm foods in fridge. Place them when they are cool, otherwise the

temperature/humidity inside the fridge will increase, reducing the fridge's efficiency.

- 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.
- 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.
- 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.

Do not allow food to come into contact with the temperature sensor, which is located in the refrigerator compartment, in order to keep the refrigerator compartment at optimum temperature.

- For normal working conditions, it will be sufficient to adjust the temperature setting of your refrigerator to 'eco'.
- 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
<b>Vegetables and fruits</b>	1 week	Vegetable bin
<b>Meat and fish</b>	2 - 3 days	Wrap in plastic foil, bags, or in a meat container and store on the glass shelf
<b>Fresh cheese</b>	3 - 4 days	On the designated door shelf
<b>Butter and margarine</b>	1 week	On the designated door shelf
<b>Bottled products e.g. milk and yoghurt</b>	Until the expiry date recommended by the producer	On the designated door shelf
<b>Eggs</b>	1 month	On the designated egg shelf
<b>Cooked food</b>	2 days	All shelves

**NOTE:**



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

## 4.2 Freezer Compartment


- The freezer is used for storing frozen food, freezing fresh food, and making ice cubes.
- Food in liquid form should be frozen in plastic cups and other food should be frozen in plastic folios or bags. 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
- 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.

- If the freezer door has been left open for a long time or not closed properly, frost will form and can prevent efficient air circulation. To resolve this, unplug the freezer and wait for it to defrost. Clean the freezer once it has fully defrosted.
- The freezer volume stated on the label is the volume without baskets, covers, and so on.
- Do not refreeze thawed food. It may pose a danger to your health and cause problems such as food poisoning.

**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.



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)
<b>Steak</b>	Wrap in foil	6 - 8
<b>Lamb meat</b>	Wrap in foil	6 - 8
<b>Veal roast</b>	Wrap in foil	6 - 8
<b>Veal cubes</b>	In small pieces	6 - 8
<b>Lamb cubes</b>	In pieces	4 - 8
<b>Minced meat</b>	In packaging without using spices	1 - 3
<b>Giblets (pieces)</b>	In pieces	1 - 3
<b>Bologna sausage/salami</b>	Should be kept packaged even if it has a membrane	1 - 3
<b>Chicken and turkey</b>	Wrap in foil	4 - 6
<b>Goose and duck</b>	Wrap in foil	4 - 6
<b>Deer, rabbit, wild boar</b>	In 2.5 kg portions or as fillets	6 - 8
<b>Freshwater fish (Salmon, Carp, Crane, Catfish)</b>	After cleaning the bowels and scales of the fish, wash and dry it. If necessary, remove the tail and head.	2
<b>Lean fish (Bass, Turbot, Flounder)</b>		4
<b>Fatty fishes (Tuna, Mackerel, Bluefish, Anchovy)</b>		2 - 4
<b>Shellfish</b>	Clean and in a bag	4 - 6
<b>Caviar</b>	In its packaging, or in an aluminium or plastic container	2 - 3
<b>Snails</b>	In salty water, or in an aluminium or plastic container	3
 <b>NOTE:</b> 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)
<b>String beans and beans</b>	Wash, cut into small pieces and boil in water	10 - 13
<b>Beans</b>	Hull, wash and boil in water	12
<b>Cabbage</b>	Clean and boil in water	6 - 8
<b>Carrot</b>	Clean, cut into slices and boil in water	12
<b>Pepper</b>	Cut the stem, cut into two pieces, remove the core and boil in water	8 - 10
<b>Spinach</b>	Wash and boil in water	6 - 9
<b>Cauliflower</b>	Remove the leaves, cut the heart into pieces and leave it in water with a little lemon juice for a while	10 - 12
<b>Eggplant</b>	Cut into pieces of 2cm after washing	10 - 12
<b>Corn</b>	Clean and pack with its stem or as sweet corn	12
<b>Apple and pear</b>	Peel and slice	8 - 10
<b>Apricot and Peach</b>	Cut into two pieces and remove the stone	4 - 6
<b>Strawberry and Blackberry</b>	Wash and hull	8 - 12

Vegetables and Fruits	Preparation	Maximum storage time (months)
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	

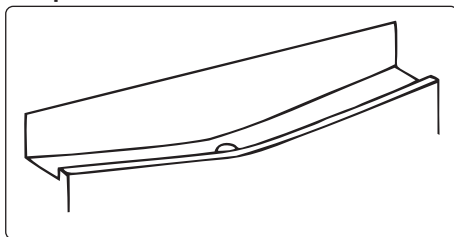
## 5 CLEANING AND MAINTENANCE

-  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.

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

### 5.1 Defrosting

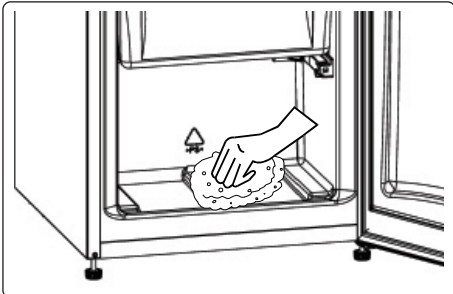
#### Defrosting the Refrigerator Compartment



- 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 a pipe cleaner 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.

## Freezer defrosting process

- Small amounts of frost will accumulate inside the freezer, depending on the length of time the door may be left open or the amount of moisture introduced. It is essential to ensure that no frost or ice is allowed to form in places where it will affect the close fitting of the door seal. This might allow air to penetrate the cabinet, encouraging continuous running of the compressor. Thin frost formation is quite soft and can be removed with a brush or plastic scraper. Do not use metal or sharp scrapers, mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process. Remove all dislodged frost from the cabinet floor. It is not necessary to switch off the appliance for the removal of thin frost.
- For the removal of heavy ice deposits, disconnect the appliance from the mains supply, empty the contents into cardboard boxes and wrap in thick blankets or layers of paper to keep cool. Defrosting will be most effective if carried out when the freezer is nearly empty and should be carried out as quickly as possible to prevent an unnecessary increase in the temperature of the contents.
- Do not use metal or sharp scrapers, mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process. An increase in temperature of frozen food during defrosting will shorten the storage life. Keep contents well wrapped and cool while defrosting is taking place.




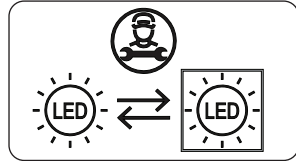
- Dry the inside of the compartment with a sponge or a clean cloth.

- To accelerate the defrosting process, place one or more bowls of warm water in the freezer compartment.
- Examine the contents when replacing them in the freezer and if some of the packages have thawed out, they should be eaten within 24 hours, or be cooked and re-frozen.
- After defrosting is complete, clean the inside of the appliance with a solution of warm water and a little bicarbonate of soda, then dry thoroughly. Wash all removable parts in the same way and reassemble. Reconnect the appliance to the mains supply and leave for 2 to 3 hours on setting number MAX before introducing the food back into the freezer.

## Replacing LED Lighting

To replace any of the LEDs, please contact the nearest Authorised Service Centre.

 **Note:** The numbers and location of the LED strips may change according to the model.



## If product equipped with LED lamp

This product contains a light source of energy efficiency class <E>.

## If product equipped with LED Strip(s) or LED card(s)


This product contains a light source of energy efficiency class <F>.



## 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 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 you are experiencing a problem with your **appliance**, please check the following before contacting the after-sales service.

### Your appliance is not operating

#### Check if:

- There is power
- The plug is correctly placed in the socket
- The plug fuse or the mains fuse has blown
- 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 appliance door is closed properly
- There is any dust on the condenser
- There is enough space near the rear and side walls.

### Your appliance is operating noisily

#### Normal noises

#### Cracking noise occurs:

- During automatic defrosting

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

**Short cracking 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 splash 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.

**Air blowing noise occurs:** In some models during normal operation of the system due to the circulation of air.

### The edges of the appliance in contact with the door joint are warm

Especially during summer (warm seasons), the surfaces in contact with the door joint may become warmer during the operation of the compressor, this is normal.

### There is a build-up of humidity inside the appliance

#### Check if:

- All food is packed properly. Containers must be dry before being placed in the **appliance**.
- The **appliance** door is opened frequently. Humidity of the room enters the **appliance** when the doors are opened. Humidity increases faster when the doors are opened more frequently, especially if the humidity of the room is high.

### The door does not open or close properly

#### Check if:

- There is food or packaging preventing the door from closing
- The door joints are broken or torn
- Your **appliance** is on a level surface.

- The compressor can run loudly or the noise of the compressor/refrigerator may increase in some models during operating in some conditions such that the product is plugged in for the first time, depending on change in the ambient temperature or change of usage. That is normal; when the refrigerator reaches the required temperature, the noise decreases automatically.

### **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.
- If you will not use your appliance for a long time (e.g. in summer holidays) unplug it. Clean your appliance according to chapter cleaning and leave the door open to prevent humidity and smell.
- 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 if available. 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 if available) closed.
7. The door gasket must be clean and pliable. In case of wear, replace the gasket.

## 9 TECHNICAL DATA

The technical information is situated in the rating plate on the internal side of the appliance and on the energy label.

The QR code on the energy label supplied with the appliance provides a web link to the information related to the performance of the appliance in the EU EPREL database.

Keep the energy label for reference together with the user manual and all other documents provided with this appliance.

It is also possible to find the same information in EPREL using the link <https://eprel.ec.europa.eu> and the model name and product number that you find on the rating plate , the appliance.

See the link [www.theenergylabel.eu](http://www.theenergylabel.eu) for detailed information about the energy label.

## 10 INFORMATION FOR TEST INSTITUTES

Appliance for any EcoDesign verification shall be compliant with EN 62552.

Ventilation requirements, recess dimensions and minimum rear clearances shall be as stated in this User Manual at Chapter 2. Please contact the manufacturer for any other further information, including loading plans.

## 11 CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, Serial Number and Service Index.

The information can be found on the rating plate. You can find the rating label inside the fridge zone on the left lower side.

The original spare parts for some specific components are available for a minimum of 7 or 10 years, based on the type of component, from the placing on the market of the last unit of the model.

Visit our website to:  
[www.vestel.com](http://www.vestel.com)

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

# INHALT

<b>1 SICHERHEITSHINWEISE</b> .....	<b>30</b>
1.1 DIESE MÜSSEN DURCHGELESEN UND BEACHTET WERDEN. ....	30
<b>2 GERÄTEBESCHREIBUNG</b> .....	<b>41</b>
2.1 Abmessungen.....	42
<b>3 VERWENDEN DES GERÄTS</b> .....	<b>43</b>
3.1 Display und Bedienfeld.....	44
3.2 Bedienen des Kühlgeräts .....	44
3.2.1 Temperatureinstelltaste .....	44
3.2.2 Temperatureinstellungen .....	44
3.2.3 Superfrostmodus .....	44
3.2.4 Superkühlmodus.....	44
3.2.5 Bereitschaftsmodus .....	44
3.2.6 Tür-offen-Alarmfunktion.....	45
3.3 Warnhinweise zur Temperatureinstellung.....	45
3.4 Zubehör .....	45
3.4.1 Eiswürfelschale( <i>bei einigen Modellen</i> ).....	<b>45</b>
3.4.2 Der Frischeregler ( <i>In einigen Modellen</i> ).....	<b>45</b>
<b>4 LEBENSMITTELLAGERUNG</b> .....	<b>46</b>
4.1 Kühlteil.....	46
4.2 Gefrierteil.....	47
<b>5 REINIGUNG UND WARTUNG</b> .....	<b>50</b>
5.1 Abtauen .....	50
<b>6 VERSAND UND UMSETZUNG</b> .....	<b>51</b>
6.1 Transportieren und Umstellen .....	51
<b>7 VOR DEM ANRUF BEIM KUNDENDIENST</b> .....	<b>51</b>
<b>8 ENERGIESPARTIPPS</b> .....	<b>53</b>
<b>9 TECHNISCHE DATEN</b> .....	<b>53</b>
<b>10 INFORMATIONEN FÜR PRÜFINSTITUTE</b> .....	<b>54</b>
<b>11 KUNDENDIENST</b> .....	<b>54</b>

# 1 SICHERHEITSHINWEISE

## 1.1 DIESE MÜSSEN DURCHGELESEN UND BEACHTET WERDEN.

Diese Sicherheitsanweisungen vor dem Gebrauch durchlesen. Diese Anweisungen zum Nachschlagen leicht zugänglich aufbewahren.

In diesen Anweisungen sowie auf dem Gerät selbst werden wichtige Sicherheitshinweise angegeben, die durchgelesen und stets beachtet werden müssen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise, für unsachgemäße Verwendung des Geräts oder falsche Bedienungseinstellung.

**⚠** Babys und Kleinkinder (0-3 Jahre) müssen vom Gerät ferngehalten werden. Jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege des Geräts darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.

Kinder im Alter von 3 bis 8 Jahren dürfen Kühlgeräte beladen und entladen.

### ZULÄSSIGE NUTZUNG

**⚠ VORSICHT:** Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Schaltvorrichtung, z. B. einem Timer oder einer separaten Fernbedienung, ausgelegt.

**⚠** Dieses Gerät ist für Haushaltsanwendungen und ähnliche Anwendungen konzipiert, zum Beispiel: Mitarbeiterküchen im Einzelhandel, in Büros oder in anderen Arbeitsbereichen; Gasthäuser; für Gäste in Hotels, Motels, Bed-and-Breakfast-Anwendungen und anderen Wohnumgebungen.

**⚠** Dieses Gerät eignet sich nicht für den professionellen Einsatz. Das Gerät ist nicht für die Benutzung im Freien geeignet.

**⚠** Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009).

**⚠** Das Gerät ist für den Einsatz in Räumen mit nachstehenden Umgebungstemperaturbereichen ausgelegt, die ihrerseits von der Klimaklasse auf dem Typenschild abhängig sind. Wird der vorgegebene Temperaturbereich für das Gerät für einen längeren Zeitraum unter- oder überschritten, kann es zu Funktionsstörungen kommen.  
Klimaklasse Umgebungstemperaturen:

SN: Von 10 °C bis 32 °C;

N: Von 16 °C bis 32 °C

ST: Von 16 °C bis 38 °C;

T: Von 16 °C bis 43 °C

**⚠** Dieses Gerät ist FCKW-frei. Der Kältemittelkreislauf enthält R600a (HC).

Hinweis zu Geräten mit Isobutan (R600a): Isobutan ist ein umweltverträgliches, natürliches Gas, es ist jedoch leicht entflammbar.

Aus diesem Grund sicherstellen, dass die Leitungen des Kühlmittelkreislaufs nicht beschädigt sind, insbesondere beim Entleeren des Kühlmittelkreislaufs.

**⚠️ WARNUNG:** Beschädigen Sie auf keinen Fall die Leitungen des Kältemittelkreises.

**⚠️ WARNUNG:** Lüftungsöffnungen in der Geräteverkleidung oder im Einbaumöbel sind von Behinderungen frei zu halten.

**⚠️ WARNUNG:** Zum Beschleunigen des Abtauvorganges niemals zu anderen mechanischen, elektrischen oder chemischen Hilfsmitteln greifen als zu den vom Hersteller empfohlenen.

**⚠️ WARNUNG:** Verwenden Sie keine elektrischen Geräte in den Fächern des Gerätes, wenn deren Einsatz nicht explizit vom Hersteller zugelassen worden ist.

**⚠️ WARNUNG:** Eisbereiter und/oder Wasserspender, die nicht direkt mit der Wasserleitung verbunden sind, dürfen nur mit Trinkwasser befüllt werden.

**⚠️ WARNUNG:** Automatische Eisbereiter und/oder Wasserspender müssen an eine Wasserleitung angeschlossen werden, die nur Trinkwasser mit einem Wasserleitungsdruck zwischen 0,17 und 0,81 MPa (1,7 und 8,1 bar) liefert.

**⚠️** Bewahren Sie keine explosionsgefährdeten Stoffe wie Spraydosen im oder in der Nähe des Gerätes auf. Das gleiche gilt für Benzin und sonstige entflammbare Stoffe und deren Verwendung.

**⚠️** Die in den Kühlakkus (bei manchen Modellen vorhanden) enthaltene (ungiftige) Flüssigkeit darf nicht verschluckt werden. Verzehren Sie Eiswürfel oder Wasseris nicht unmittelbar nach der Entnahme aus dem Gefrierfach, da sie Kälteverbrennungen hervorrufen können.

**⚠️** Bei Produkten, die für den Gebrauch eines Luftfilters hinter einer zugänglichen Lüfterabdeckung ausgelegt



sind, muss der Filter bei laufendem Kühlschrank stets eingesetzt sein.

**⚠** Bewahren Sie keine Glasbehälter mit Flüssigkeiten im Gefrierfach auf, sie könnten zerbrechen.

Blockieren Sie das Gebläse (falls inbegriffen) nicht mit Lebensmitteln.

Prüfen Sie nach dem Ablegen von Lebensmitteln, ob die Tür der Fächer korrekt schließt, besonders die Tür des Gefrierfachs.

**⚠** Beschädigte Dichtungen müssen so schnell wie möglich ausgetauscht werden.

**⚠** Verwenden Sie das Kühlfach nur zur Aufbewahrung von frischen Lebensmitteln und das Gefrierfach nur zur Aufbewahrung von gefrorenen Lebensmitteln, zum Einfrieren von frischen Lebensmitteln und zur Herstellung von Eiswürfeln.

**⚠** Keine unverpackten Lebensmittel im Kühl- bzw. Gefrierfach lagern, damit sie nicht mit den Innenwänden in Berührung kommen.

Möglicherweise verfügt das Gerät über Sonderfächer (Frischefach, Null-Grad-Box, ...).

Falls nicht anderweitig in der Anleitung des Gerätes anders angegeben, können diese für eine gleichmäßige Funktion im gesamten Gerät herausgenommen werden.

**⚠** Das brennbare Gas C-Pentan wird als Treibmittel im Isolierschaum eingesetzt.

Folgende Fächer des Geräts eignen sich am besten zur Aufbewahrung verschiedener Arten von Lebensmitteln, unter Berücksichtigung der unterschiedlichen Temperaturverteilung in verschiedenen Fächern des Geräts:

- Kühlschrankfach:

1) Oberer Bereich des Kühlschranks und der Tür - Temperaturbereich: Zur Aufbewahrung von tropischen Früchten, Dosen, Getränken, Eiern, Soßen, Gewürzgurken, Butter, Marmelade

2) Mittlerer Bereich des Kühlschranks - kühler Bereich: Zur Aufbewahrung von Käse, Milch, Milchprodukten, Feinkost, Joghurt

3) Unterer Bereich des Kühlschranks - kältester Bereich: Zur Aufbewahrung von Aufschnitt, Desserts, Fleisch und Fisch, Käsekuchen, frischen Nudeln, saurer Sahne, Pesto/Salsa, selbstgemachtem Essen, Sahne, Pudding und Frischkäse

4) Obst- und Gemüsefach unten im Kühlschrank: Zur Aufbewahrung von Obst und Gemüse (außer tropische Früchte)

5) Kühlfach: Nur Fleisch und Fisch im kältesten Fach aufbewahren

- Gefrierfach:

4 Sterne (\*\*\*\*) Gefrierfach eignet sich zum Einfrieren von Lebensmittel ausgehend von Raumtemperatur und zum Lagern von Tiefkühlkost, da die Temperatur im gesamten Fach gleichmäßig verteilt ist. Bei gekaufter Tiefkühlkost ist das Haltbarkeitsdatum auf der Verpackung angegeben. Bei diesem Datum wird die Art des gelagerten Lebensmittels berücksichtigt und daher sollte dieses Datum eingehalten werden. Frische Lebensmittel sollten für folgender Zeiträume gelagert werden: 1-3 Monate für Käse, Krustentiere, Eiscreme, Schinken/Würste, Milch, frische Flüssigkeiten; 4 Monate für Steaks oder Koteletts (Rind, Lamm, Schwein); 6 Monate für Butter oder Margarine, Geflügel (Hähnchen, Pute); 8-12 Monate bei Obst (ausgenommen Zitrusfrüchte), Braten (Rind, Schwein,

Lamm), Gemüse. Haltbarkeitszeiten auf der Verpackung von Lebensmitteln im 2-Stern-Fach müssen eingehalten werden.

Beachten Sie zur Vermeidung von Lebensmittelverunreinigungen folgende Regeln:

- Das Öffnen der Tür für längere Zeit kann zu einer deutlichen Temperaturerhöhung in den Fächern des Kühlgeräts führen.
- Reinigen Sie Oberflächen, die mit Lebensmitteln und Abwassersystemen in Kontakt kommen können, regelmäßig.
- Reinigen Sie Wasserbehälter, wenn sie 48 Stunden lang nicht benutzt wurden; spülen Sie das mit der Wasserversorgung verbundene Wassersystem, wenn seit 5 Tagen kein Wasser entnommen wurde.
- Bewahren Sie rohes Fleisch und Fisch in geeigneten Behältern im Kühlschrank auf, damit es nicht mit anderen Lebensmitteln in Kontakt kommt oder auf sie tropft.
- Zwei-Sterne-Gefrierfächer eignen sich zur Aufbewahrung von tiefgekühlten Lebensmitteln, zur Aufbewahrung oder Herstellung von Speiseeis und Eiswürfeln.
- Frieren Sie frische Lebensmittel nicht in Ein-, Zwei- oder Drei-Sterne-Gefrierfächern ein.
- Wenn das Kühlgerät lange leer steht, schalten Sie es aus, tauen Sie es ab, reinigen und trocknen Sie es und lassen Sie die Tür offen, um zu verhindern, dass sich im Inneren des Geräts Schimmel bildet.

## **INSTALLATION**

**!** Zum Transport und zur Installation des Gerätes sind zwei oder mehrere Personen erforderlich - Verletzungsgefahr. Schutzhandschuhe zum Auspacken und zur Installation verwenden - Risiko von Schnittverletzungen.

**⚠** Die Installation, einschließlich der Wasserversorgung (falls vorhanden) und elektrische Anschlüsse und Reparaturen müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Das Gerät nicht selbst reparieren und keine Teile austauschen, wenn dies von der Bedienungsanleitung nicht ausdrücklich vorgesehen ist. Kinder vom Installationsort fernhalten. Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den Kundendienst. Nach der Installation müssen Verpackungsabfälle (Kunststoff, Styroporsteile usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden - Erstickungsgefahr. Das Gerät vor Installationsarbeiten von der Stromversorgung trennen - Stromschlaggefahr. Während der Installation sicherstellen, das Netzkabel nicht mit dem Gerät selbst zu beschädigen - Brand- oder Stromschlaggefahr. Das Gerät erst starten, wenn die Installationsarbeiten abgeschlossen sind.

**⚠** Achten Sie beim Bewegen des Gerätes darauf, den Boden (z. B. Parkett) nicht zu beschädigen. Stellen Sie das Gerät auf dem Boden oder einer für sein Gewicht ausreichend starken Halterung auf. Der Ort sollte der Größe und der Nutzung des Geräts entsprechen. Sicherstellen, dass sich das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle befindet und dass die vier Füße fest auf dem Boden aufliegen. Die Füße entsprechend einstellen und mit einer Wasserwaage kontrollieren, dass das Gerät vollkommen eben und standfest ist. Warten Sie mindestens zwei Stunden, bevor Sie das Gerät einschalten, um sicherzustellen, dass der Kältemittelkreislauf einwandfrei funktioniert.

**⚠️ WARNUNG:** Stellen Sie beim Aufstellen des Geräts sicher, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.

**⚠️ WARNUNG:** Um Gefahren aufgrund von Instabilität zu verhindern, muss das Gerät gemäß Herstelleranweisungen platziert oder befestigt werden. Der Kühlschrank darf nicht so aufgestellt werden, dass das Metallrohr eines Gasherdes, Metall- bzw. Wasserrohre oder elektrische Verkabelungen mit der Rückwand des Gerätes in Berührung kommen (oder mit der Kondensatorschlange). Alle Abmessungen und Abstandsflächen die für die Installation des Gerätes erforderlich sind, befinden sich in dem Installationshandbuch.

Entfernen Sie bitte das Netzkabel während der Installation vom Kondensatorhaken, bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen.

## **HINWEISE ZUR ELEKTRIK**

**⚠️** Es muss gemäß den Verdrahtungsregeln möglich sein, den Netzstecker des Gerätes zu ziehen, oder es mit einem Trennschalter, welcher der Steckdose vorgeschaltet ist, auszuschalten. Das Gerät muss im Einklang mit den nationalen elektrischen Sicherheitsbestimmungen geerdet sein.

**⚠️** Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachstecker oder Adapter. Nach der Installation dürfen Stromführende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein. Das Gerät nicht bedienen, wenn Sie nasse Hände haben oder barfuß sind.

Das Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, wenn es heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.

**⚠** Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, von seinem Kundendienstvertreter oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft mit einem identischen Kabel ersetzt werden - Stromschlaggefahr.

**⚠ WARNUNG:** Bringen Sie keine Mehrfachstecker oder tragbare Stromversorgungsgeräte an der Geräterückseite an.


## **REINIGUNG UND PFLEGE**

**⚠ WARNUNG:** Vor dem Durchführen von Wartungsarbeiten ist sicherzustellen, dass das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt ist. Um die Gefahr von Personenschäden zu vermeiden, Schutzhandschuhe (Gefahr von Schnittverletzungen) und Sicherheitsschuhe (Quetschgefahr) tragen; unbedingt zu zweit transportieren (Last reduzieren); keine Dampfreinigungsgeräte verwenden (Stromschlaggefahr).

Nicht professionelle und nicht vom Hersteller autorisierte Reparaturen können ein Risiko für Gesundheit und Sicherheit mit sich bringen, wofür der Hersteller nicht haftbar gemacht werden kann. Jegliche Mängel oder Schäden infolge nicht professioneller Reparatur- oder Wartungsarbeiten sind nicht durch die Garantie abgedeckt, deren Bedingungen in den Unterlagen angeführt sind, welche mit dem Gerät mitgeliefert werden.


**⚠** Verwenden Sie keine Scheuermittel wie Fensterspray, Entfetter, entzündbare Flüssigkeiten, Reinigungspaste, konzentrierte Reinigungsmittel, Bleichmittel oder benzinhaltige Reinigungsmittel auf Kunststoffteilen, Innen- oder Türablagen oder Dichtungen. Benutzen Sie keine Papiertücher, Topfreiniger oder scharfen Gegenstände.

## ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIALIEN

 Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol. Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften.

## ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN

Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät im Einklang mit den lokalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) und den Verordnungen zur Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten 2013 (in der jeweils gültigen Fassung) gekennzeichnet. Durch Ihren Beitrag zur korrekten Entsorgung dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.

Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss. Für Deutschland regelt das Elektrogesetz die Rückgabe von Elektrogeräten noch weitreichender. Altgeräte können kostenfrei im lokalen Wertstoff- oder Recyclinghof abgegeben werden. Das Gesetz sieht weitere kostenfreie Rückgabemöglichkeiten für Elektro- und Elektronik-Altgeräte im Handel vor: Für Produkte, die sie direkt bezogen haben, bieten wir die optionale Rücknahme ihres Altgerätes bei Anlieferung des neuen Gerätes durch den Spediteur. Rückgabe in Elektrofachmärkten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400m<sup>2</sup> Rückgabe in Lebensmittelmärkten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800m<sup>2</sup>, wenn diese regelmäßig Elektrogeräte zum

Kauf anbieten. Rücknahmen über den Versandhandel. Für Haushaltsgroßgeräte mit einer Kantenlänge über 25cm gilt eine 1:1 Rücknahme – sie können bei Neukauf ein Altgerät der gleichen Art zurückgeben. Für Kleingeräte mit einer Kantenlänge bis 25cm besteht auch eine 0:1 Rücknahmepflicht – die Rückgabe von Geräten ist nicht an einen Neukauf gebunden. Bitte löschen sie personenbezogene Daten auf geräte-internen Datenträgern, bevor sie das Gerät entsorgen. Sie sind verpflichtet Leuchtmittel; Batterien und Akkumulatoren getrennt zu entsorgen, sofern diese zerstörungsfrei aus dem Gerät entnehmbar sind.

## ENERGIESPARTIPPS

Befolgen Sie die Aufstellanweisungen, um angemessene Belüftung sicherzustellen. Eine unzureichende Belüftung hinten am Gerät erhöht den Energieverbrauch und verringert die Kühlkapazität. Häufiges Öffnen der Tür kann zu einem erhöhten Energieverbrauch führen. Die Innentemperatur des Gerätes und der Energieverbrauch können sowohl von der Umgebungstemperatur als auch vom Standort des Gerätes beeinflusst werden. Bei der Temperatureinstellung sind diese Faktoren zu berücksichtigen. Öffnen Sie die Tür so wenig wie notwendig. Platzieren Sie Lebensmittel zum Auftauen im Kühlschrank. Die niedrige Temperatur der gefrorenen Lebensmittel kühlt das Essen im Kühlschrank. Lassen Sie warme Speisen und Getränke abkühlen, bevor Sie diese im Gerät platzieren. Die Position der Ablageflächen im Kühlschrank hat keinen Einfluss auf den effizienten Energieverbrauch. Lebensmittel müssen so auf den Ablageflächen platziert werden, dass eine korrekte Luftzirkulation sichergestellt wird (Lebensmittel dürfen sich nicht berühren und zwischen Lebensmitteln und Rückwand muss Abstand gehalten werden). Sie können die Lagerkapazität der gefrorenen Lebensmittel durch Entnahme der Körbe und, wenn vorhanden, der Stop-Frost-Ablage, erhöhen. Es gibt keinen Grund zur Beunruhigung im Falle von Geräuschen durch den Kompressor, diese sind normale Betriebsgeräusche.



## BROSCHÜRE ECODESIGN - 2020

Dieses Dokument soll eine Liste mit Tipps liefern, die dabei helfen können, die Energieleistung und Verwendung des Geräts zu optimieren.

Schubladen, Körbe und Ablageflächen sollten an ihrem aktuellen Platz bleiben, sofern in dieser Kurzanleitung nicht anders angegeben. Beim Lichtsystem im Kühlfach werden LED Lichter verwendet, die eine bessere Beleuchtung als mit herkömmlichen Glühlampen ermöglichen sowie einen sehr niedrigen Energieverbrauch.

Türen und Klappen des Kühlgeräts müssen vor der Entsorgung auf der Mülldeponie entfernt werden, um zu vermeiden, dass Kinder oder Tiere darin eingeschlossen werden.

Empfohlene Einstellung:

- Kühlschrankfach: +4°C oder MED
- Gefrierfach: -18°C (falls vorhanden)

Um die optimale Gefriereschwindigkeit zu erzielen und mehr Stauraum zu erhalten, kann das Gefrierfach auch ohne die Schubfächer des Gefrierraums verwendet werden und die Lebensmittel können direkt unten im Fach platziert werden.

Die Menge an Lebensmitteln, die innerhalb eines spezifischen Zeitraums eingefroren werden kann, ist auf dem Typenschild angegeben.

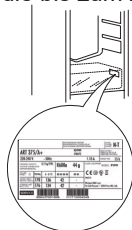
Beladegrenzen werden durch Körbe, Klappen, Schubladen, Ablageflächen usw. bestimmt. Stellen Sie sicher, dass diese Komponenten nach dem Einräumen noch einfach schließen. Um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden, beachten Sie bitte die empfohlenen Einstellungen und Aufbewahrungszeiträume, die Sie in der Online-Bedienungsanleitung finden.

### EISWÜRFEL

Füllen Sie die Eiswürfelbehälter zu 2/3 mit Wasser und stellen Sie diese in das Gefrierfach. Verwenden Sie unter keinen Umständen scharfe oder spitze Werkzeuge, um das Eis (falls vorhanden) zu lösen.

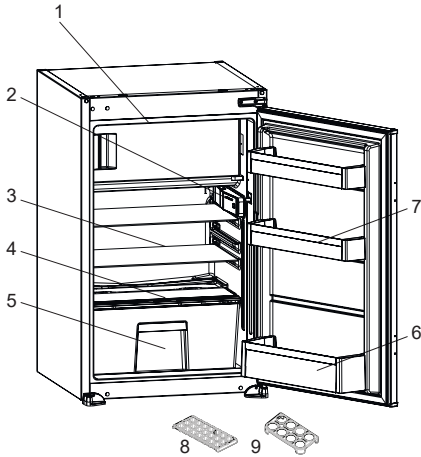
### FRISCHE LEBENSMITTEL EINFRIEREN


1. Es wird empfohlen eine kältere Temperatur einzustellen oder die Funktion Schnell Einfrieren/Schnellkühlen mindestens vier Stunden vor Entnahme der Lebensmittel aus dem Gefrierfach einzuschalten, um die Haltbarkeit der Lebensmittel während des Abtauens zu verlängern.
2. Ziehen Sie den Stecker des Geräts zum Abtauen ab und entnehmen Sie die Schubladen. Lassen Sie die Tür offen, damit der Reif abtauen kann. Es empfiehlt sich, saugfähige Tücher am Boden des Gefrierfachs zu platzieren, und regelmäßig auszuwringen, um ablaufendes Abtauwasser einzudämmen.
3. Reinigen Sie den Innenraum des Gefrierfachs und trocknen Sie es sorgfältig ab.
4. Schalten Sie das Gerät wieder ein und geben Sie die Lebensmittel zurück in das Gerät. Wenn die Deklaration für "Chiller/Chill" auf dem Typenschild vorhanden ist, gilt die Erklärung nur für die Norm EN 62552:2013, die bis zum 28. Februar 2021 gültig ist.





## 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) Flaschenablage
- 7) Türfächer
- 8) Eiswürfelschale
- 9) Eierhalter

*\* bei bestimmten Modellen*

### Allgemeine Hinweise:

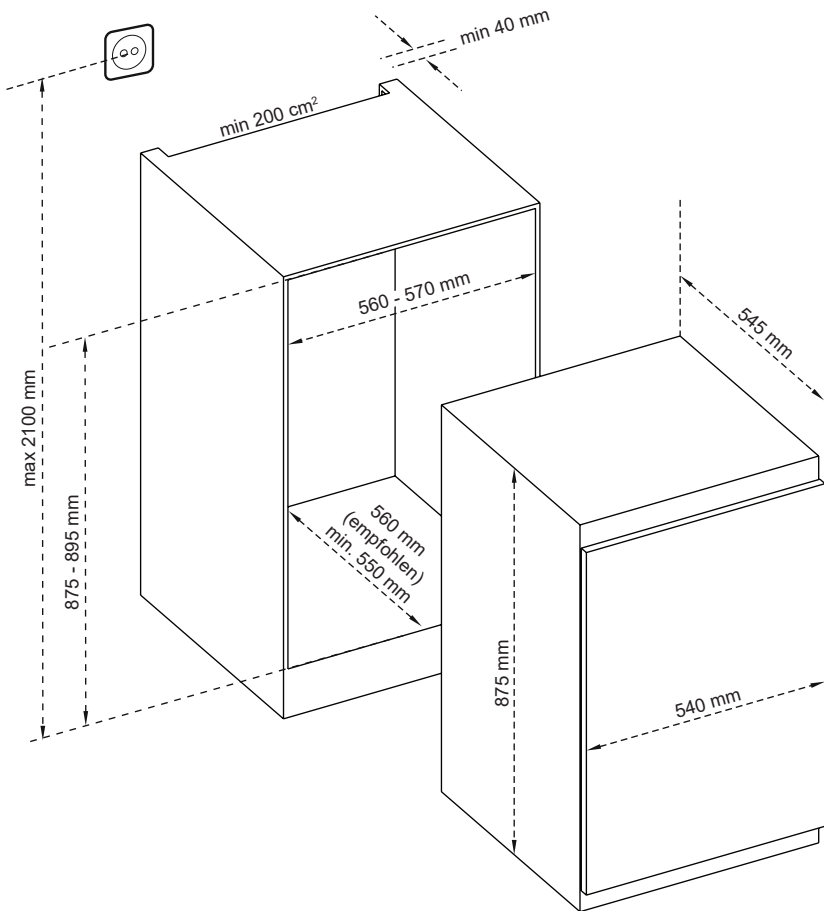
#### **Fach für frische Lebensmittel (Kühlteil):**

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 (Gefrierteil):** Die effektivste Energienutzung wird durch die lagermäßige Einteilung der Schubladen - und Kasten-anordnung erreicht.

## 2.1 Abmessungen

\* 875 - 883 für Metallabdeckung



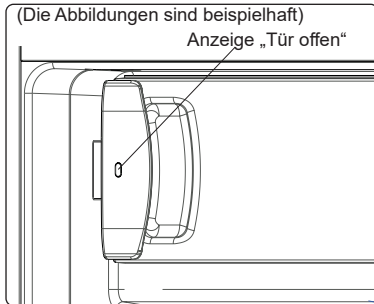
### 3 VERWENDEN DES GERÄTS

#### Anzeige „Tür offen“

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

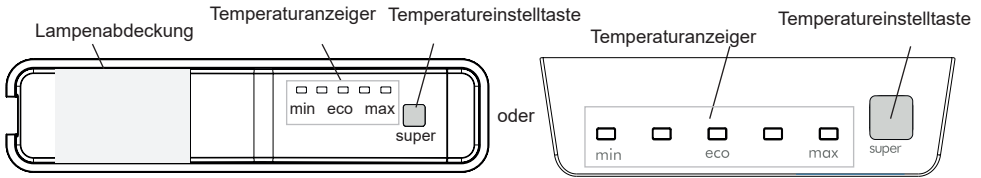
Rot bedeutet, die Tür ist noch offen.

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 Display und Bedienfeld



### 3.2 Bedienen des Kühlgeräts

#### Beleuchtung (falls vorhanden)

Beim erstmaligen Anschließen des Produkts kann sich die Innenbeleuchtung aufgrund von Betriebstests mit einer Verspätung von 1 Minute einschalten.

#### 3.2.1 Temperatureinstelltaste

Mit dieser Taste können Sie die Temperatur des Kühlschranks einstellen. Um Werte für das Kühlteil einzustellen, drücken Sie diese Taste.

#### 3.2.2 Temperatureinstellungen

- Mit jeder Betätigung der Taste verringert sich die Temperatureinstellung.
- Kühltemperaturanzeige angezeigt wird und Sie innerhalb der nächsten 3 Sekunden keine Taste drücken,

**Wenn der Kühlschrank ein Gefrierteil hat**

#### 3.2.3 Superfrostmodus

**Wann sollte er eingesetzt werden?**

- Zum Einfrieren großer Lebensmittelmengen
- Zum Einfrieren von Fertiggerichten
- Zum schnellen Einfrieren von Lebensmitteln
- Zum langfristigen Aufbewahren von saisonalen Lebensmitteln.

**Wenn der Kühlschrank kälter ist**

#### 3.2.4 Superkühlmodus

**Wann sollte er eingesetzt werden?**

- Zum Kühlen großer Lebensmittelmengen.
- Zum Kühlen von Fertiggerichten.
- Zum schnellen Kühlen von Lebensmitteln.
- Zum langfristigen Aufbewahren von saisonalen Lebensmitteln.

#### Verwendung

- Halten Sie die Temperatureinstelltaste bei MAX-Einstellung 5 Sekunden lang gedrückt, um den Supermodus zu aktivieren.
- Alle Leuchten gehen gleichzeitig an.

#### In diesem Modus:

Wenn Sie die Einstelltaste 5 Sekunden lang gedrückt halten, wird der Supermodus deaktiviert.



Der Supermodus wird nach maximal 48 Stunden automatisch beendet.

#### 3.2.5 Bereitschaftsmodus

Wie wird er aktiviert?

Halten Sie den Einstellknopf bei „Min“-Einstellung 5 Sekunden lang gedrückt. Alle LEDs blinken dreimal.

Wie funktioniert es?

Im Bereitschaftsmodus werden alle Komponenten deaktiviert. Wenn Sie den Einstellknopf im Bereitschaftsmodus drücken, blinken alle LEDs dreimal, um zu zeigen, dass der Bereitschaftsmodus aktiviert ist.

Wie deaktivieren?

Drücken Sie den Einstellknopf und halten Sie ihn gedrückt, bis das Display zur normalen Anzeige zurückkehrt.

### 3.2.6 Tür-offen-Alarmfunktion

Wenn die Tür länger als 2 Minuten offensteht, beginnt die Innenbeleuchtung (sofern vorhanden) zu blinken.

### 3.3 Warnhinweise zur Temperatureinstellung

- Trennen Sie bei einem Stromausfall das Gerät vom Netz, um eine Beschädigung des Kompressors zu vermeiden. Es wird nicht empfohlen, Ihren Kühlschrank in Umgebungen zu betreiben, die außerhalb der angegebenen Temperaturbereiche liegen. So vermeiden Sie Schäden an den Gerätekomponenten.
- Die Einstellung der Temperatur sollte sich nach der Häufigkeit des Türöffnens, der Menge des Kühlguts im Gerät und der Umgebungstemperatur am Aufstellort des Kühlgeräts richten.
- Nach dem ersten Einschalten benötigt das Gerät 24 Stunden, um die Betriebstemperatur zu erreichen. Öffnen Sie während dieser Zeit nicht die Tür und füllen Sie das Gerät nicht mit großen Mengen an Lebensmitteln.
- Eine Verzögerungsfunktion von 5 Minuten verhindert Schäden am Kompressor des Kühlgeräts, wenn das Gerät an das Netz angeschlossen bzw. vom Netz getrennt wird oder die Stromversorgung ausfällt. Nach 5 Minuten nimmt das Kühlgerät den Normalbetrieb auf.

#### 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.

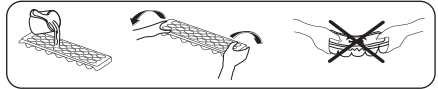
**SN (ausgedehnt temperiert):** Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von 10 bis 32 °C vorgesehen.

### 3.4 Zubehör

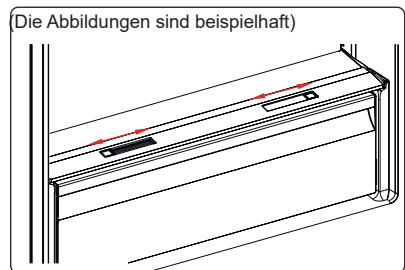
**Die Darstellungen und Beschreibungen im Abschnitt über Zubehör können je nach Modell von Ihrem Gerät abweichen.**

#### 3.4.1 Eiswürfelschale (bei einigen Modellen)

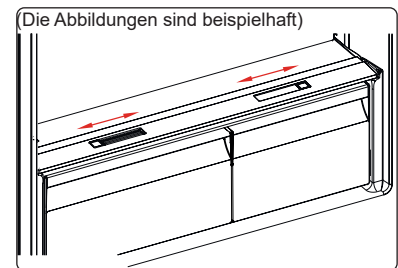
- Füllen Sie die Eiswürfelschale mit Wasser und legen Sie sie in das Gefrierfach.
- Wenn das Wasser vollständig gefroren ist, können Sie die Schale wie in der Abbildung gezeigt umdrehen, um die Eiswürfel zu entnehmen.



#### 3.4.2 Der Frischeregler (In einigen Modellen)



oder



Bei vollem Gemüsefach sollte der Frischeregler vorne am Gemüsefach geöffnet werden. So kann die Luft und die Feuchtigkeit im Gemüsefach reguliert werden, um die Haltbarkeit der Lebensmittel im Fach zu verlängern.

Wenn sich Kondenswasser am Glasablagefach bildet, muss der Frischeregler hinter dem Fach geöffnet werden.

## 4 LEBENSMITTELLAGERUNG

### 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.
- Gekochte Speisen müssen abgedeckt bleiben, wenn sie im Kühlschrank aufbewahrt werden. Stellen Sie keine warmen Speisen in den Kühlschrank, sondern erst, wenn sie abgekühlt sind, da sonst die Temperatur/Luftfeuchtigkeit im Kühlschrank ansteigt und die Effizienz des Kühlschranks sinkt.
- 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.
- 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.

- 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.

Bitte passen Sie auf, dass die Lebensmittel nicht den Sensor berühren, der sich im Kühlschrankabteil befindet. Die Lebensmittel dürfen den Sensor nicht berühren, damit die optimale Aufbewahrungstemperatur im Kühlabteil erhalten bleibt.

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

#### HINWEIS:



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

#### 4.2 Gefrierteil

- Im Gefrierteil werden gefrorene Lebensmittel aufbewahrt, frische Lebensmittel eingefroren und Eiswürfel erzeugt.
- Lebensmittel in flüssiger Form sollten in Plastikbechern und andere Lebensmittel in Plastikfolien oder -beuteln eingefroren werden. Zum Einfrieren frischer Lebensmittel; wickeln und versiegeln Sie frische Lebensmittel richtig, d.h. die Verpackung sollte luftdicht sein und 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.
- 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. Befolgen Sie immer die auf der Verpackung angegebenen Anweisungen; überschreiten Sie die Aufbewahrungsdauer nicht.
- Dies kann die Luftzirkulation beeinträchtigen. Vermeiden Sie dies, indem Sie zunächst das Kabel ziehen und warten, bis das Eis getaut ist. Nach Abtauen dieses Eises sollten Sie den Tiefkühlbereich reinigen. Reinigen Sie den Gefrierschrank, wenn er vollständig abgetaut ist.
- Die auf den Produkten angegebenen Volumenangaben beziehen sich immer auf die Lebensmittel ohne Verpackung.


- Bitte frieren Sie einmal gefrorene Lebensmittel nach dem Auftauen nicht wieder ein. Es kann gesundheitsschädlich sein, da möglicherweise giftige Stoffwechselprodukte entstehen können.

**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.



In der folgenden Tabelle sind die wichtigsten Lebensmittelgruppen und die jeweils beste Aufbewahrungsart und -dauer im Gefrierteil 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:** Gefrorenes Fleisch sollte nach dem Auftauen wie frisches Fleisch gegart werden. Wenn das Fleisch nach dem Auftauen nicht gegart ist, darf es nicht wieder 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






Obst und Gemüse	Vorbereitung	Maximale Lagerdauer (Monate)
<b>Karotten</b>	Putzen, in Scheiben schneiden und blanchieren	12
<b>Paprika</b>	Entstielen, in zwei Teile schneiden, Kerngehäuse herauslösen und blanchieren	8 - 10
<b>Spinat</b>	Waschen und blanchieren	6 - 9
<b>Blumenkohl</b>	Blätter entfernen, Herz in Stücke schneiden und eine Weile in Wasser mit etwas Zitronensaft legen	10 - 12
<b>Aubergine</b>	Nach dem Waschen in 2 cm große Stücke schneiden	10 - 12
<b>Mais</b>	Putzen und mit Strunk verpacken oder als Zuckermais	12
<b>Äpfel und Birnen</b>	Schälen und in Scheiben schneiden	8 - 10
<b>Aprikosen und Pfirsiche</b>	In zwei Teile schneiden und Kern entfernen	4 - 6

Obst und Gemüse	Vorbereitung	Maximale Lagerdauer (Monate)
<b>Erdbeeren und Brombeeren</b>	Waschen und entstielen	8 - 12
<b>Gekochte Früchte</b>	10 % Zucker in den Behälter zugeben	12
<b>Pflaumen, Kirschen, Sauerkirschen</b>	Waschen und entstielen	8 - 12

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

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

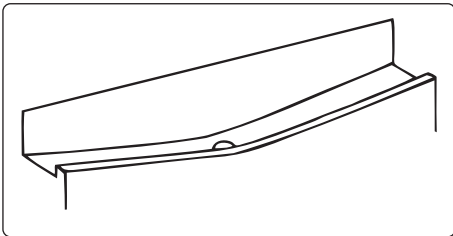
## 5 REINIGUNG UND WARTUNG

-  Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen vom Netz.
-  Schütten 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.

  **Zum Reinigen das Gerät stets vom Stromnetz trennen.**

### 5.1 Abtauen

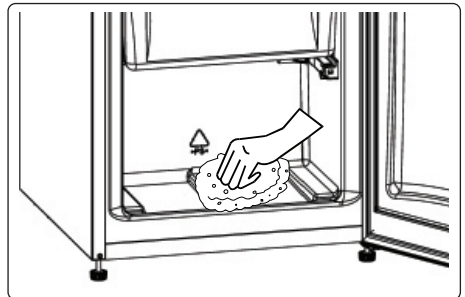
#### Abtauen des Kühlteils



- 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 eines Rohrreinigers 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.

#### Ablauf des Abtauprozesses

- Je nachdem, wie lange die Tür geöffnet wird und wie viel Feuchtigkeit eindringt, bildet sich im Innern des Gefrierteils Reif. Achten Sie darauf, dass die Reif- und Eisbildung keinesfalls die Dichtung der Tür beeinträchtigt. Anderenfalls kann Luft ins Geräteinnere gelangen und dazu führen, dass der Kompressor dauerhaft läuft. Dünne Reifschichten sind sehr weich und können mit einer Bürste oder einem Eisschaber entfernt werden. Verwenden Sie keine metallenen oder andere scharfkantigen Schaber, mechanische Geräte oder andere Mittel, um den Abtauprozess zu beschleunigen. Entfernen Sie das abgeschabte Eis vom Geräteboden. Zum Entfernen der dünnen Reifschicht brauchen Sie das Gerät nicht abzuschalten.
- Um dicke Eisablagerungen zu entfernen, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, lagern Sie das Gefriergut in Kartons um und schlagen sie es in dicke Tücher oder Zeitungspapier ein, damit es kühl bleibt. Im Idealfall sollten Sie das Gefrierenteil abtauen, wenn es fast leer ist. Das Abtauen sollte zügig durchgeführt werden, damit das Gefriergut nicht unnötig warm wird.
- Verwenden Sie keine metallenen oder andere scharfkantigen Schaber, mechanische Geräte oder andere Mittel, um den Abtauprozess zu beschleunigen. Wenn die gefrorenen Lebensmittel beim Abtauen warm werden, verringert sich ihre Haltbarkeit. Bewahren Sie Gefriergut für die Dauer des Abtauens gut eingepackt an einem kühlen Platz auf.




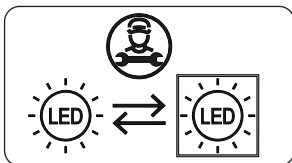
### **Trocknen Sie das Innere des Geräts mit einem Schwamm oder einem sauberen Tuch.**

- Um das Abtauen zu beschleunigen, können Sie Schüsseln mit warmem Wasser in das Gefrierteil stellen.
- Kontrollieren Sie das Gefriergut beim Einräumen in das Gefrierteil. Wenn Packungen angetaut sind, müssen die Lebensmittel innerhalb von 24 Stunden aufgebraucht oder gekocht und wieder eingefroren werden.
- Reinigen Sie das Geräteinnere nach dem Abtauen mit warmem Wasser und etwas Natron und trocknen Sie es gut ab. Waschen Sie die ausbaubaren Teile ebenso und bauen Sie sie wieder ein. Schließen Sie das Gerät wieder an das Stromnetz an und lassen Sie es 2 bis 3 Stunden auf der Einstellung MAX stehen, bevor Sie die Lebensmittel wieder in den Gefrierschrank legen.

### **LED-Beleuchtung auswechseln**

Zum Austausch der LEDs wenden Sie sich bitte an die zuständige autorisierte Kundendienststelle.

 **HINWEIS:** Die Anzahl und Position der LED-Streifen kann sich je nach Modell ändern.



### **Wenn das Produkt mit einer LED-Lampe ausgestattet ist**

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse <E>.


### **Wenn das Produkt mit LED-Streifen oder LED-Karte(n) ausgestattet ist**

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse <F>.

## **6 VERSAND UND UMSETZUNG**

### **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.
- Entfernen Sie alle beweglichen Teile oder fixieren Sie sie mit Bändern gegen Stöße, wenn Sie das Gerät umpositionieren oder transportieren.

 Transportieren Sie das Gerät immer aufrecht.

## **7 VOR DEM ANRUF BEIM KUNDENDIENST**

Wenn Sie ein Problem mit Ihrem **Gerät** haben, überprüfen Sie bitte die folgenden Punkte, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden.

**Ihr Gerät ist nicht in Betrieb**  
**Überprüfen Sie, ob...**

- Strom fließt
- Netzanschluss besteht

- Ist die Temperatur-Einstellung auf der richtigen Ebene?
- Die Steckdose ist defekt. 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**

**Normale Geräusche**

**Krachen (brechendes Eis)**

- beim automatischen Abtauen
- wenn das Gerät kühler oder wärmer wird (aufgrund der Ausdehnung des Materials)

**Kurzes Knackgeräusch tritt auf:**

Wenn der Thermostat den Kompressor ein-/ausschaltet.

**Motorgeräusch:** Zeigen an, dass der Kompressor normal arbeitet. Der Kompressor kann beim Anlaufen kurzfristig stärkere Geräusche machen.

**Es entstehen Blasengeräusche und Spritzer:** Durch den Fluss des Kältemittels in den Röhren des Systems verursacht.

**Es treten Fließgeräusche des Wassers auf:** Durch das zum Verdunstungsbehälter fließende Wasser. Dieses Geräusch ist beim Abtauen völlig normal.

**Es treten Luftblasengeräusche auf:** Bei einigen Modellen während des normalen Betriebs des Systems aufgrund der Luftzirkulation.

**Die Kanten des Geräts, die mit der Türfuge in Berührung kommen, sind warm**

Besonders im Sommer (heißes Wetter)), die Oberflächen, die die Scharniere berühren, können sich während des Betriebs des Kompressors erwärmen.

**Im Inneren des Geräts hat sich Feuchtigkeit angesammelt.**

**Überprüfen Sie, ob...**

- alle Lebensmittel gut verpackt sind. Die Behälter müssen trocken sein, bevor sie in das **Gerät** gestellt werden.
- Die **Gerätetür** wird häufig geöffnet. Die Feuchtigkeit des Raums dringt in das **Gerät** ein, wenn die Türen geöffnet werden. Die Feuchtigkeit nimmt schneller zu, je häufiger die Türen geöffnet werden, vor allem bei hoher Luftfeuchtigkeit im Raum.

**Wenn die Türen nicht richtig geöffnet und geschlossen werden;  
Überprüfen Sie, ob...**

- Lebensmittel oder Verpackungen verhindern das Schließen der Tür
- die Türdichtungen beschädigt oder verdreht sind
- Ihr **Gerät** steht auf einer ebenen Fläche.

Der Kompressor des Kühlgeräts kann unter bestimmten Bedingungen, z. B. nach dem ersten Anschließen, bei starken Temperaturänderungen in der Umgebung oder bei veränderter Nutzung, lauter laufen als normal und es können sich auch andere leichte Kühlgeräusche ergeben. Das ist normal; wenn das Kühlgerät die erwünschte Temperatur erreicht hat, verringern sich diese Geräusche wieder.

**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.
- Wenn Sie Ihr Gerät längere Zeit nicht benutzen (z. B. in den Sommerferien), ziehen Sie den Netzstecker. Reinigen Sie Ihr Gerät entsprechend dem Kapitel Reinigung und lassen Sie die Tür offen, um Feuchtigkeit und Geruch zu vermeiden.
- 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 biegsam sein. Verschlossene Dichtungen müssen ausgetauscht werden.

## 9 TECHNISCHE DATEN

Die technischen Informationen befinden sich auf dem Typenschild auf der Innenseite des Gerätes sowie auf dem Energieetikett.

Der QR-Code auf dem mit dem Gerät gelieferten Energieetikett enthält einen Weblink zu den Informationen über die Leistung des Geräts in der EU EPREL-Datenbank.

Bewahren Sie dieses Energieetikett zur jederzeitigen Einsicht zusammen mit dem Benutzerhandbuch und allen anderen mit diesem Gerät gelieferten Dokumenten auf. Dieselben Informationen finden Sie auch bei EPREL über den Link <https://eprel.ec.europa.eu>, indem Sie dort den Modellnamen und die Produktnummer vom Typenschild des Geräts eingeben. Ausführliche Informationen über das Energieetikett finden Sie unter dem Link [www.theenergylabel.eu](http://www.theenergylabel.eu).

## **10 INFORMATIONEN FÜR PRÜFINSTITUTE**

Installation und Vorbereitung des Geräts für eine eventuelle Ökodesign-Prüfung müssen in Übereinstimmung mit EN 62552 erfolgen. Dazu müssen die Belüftungsanforderungen, Aussparungsabmessungen und Mindestabstände auf der Rückseite den Angaben in Teil 2 dieses Benutzerhandbuchs entsprechen. Bitte wenden Sie sich für weitere Informationen, einschließlich der Ladepläne, an den Hersteller.

## **11 KUNDENDIENST**

Verwenden Sie ausschließlich originale Ersatzteile.

Wenn Sie Kontakt mit unserem Kundendienst aufnehmen, halten Sie bitte folgende Informationen bereit: Modellbezeichnung, Seriennummer und Service Index (SI).






Diese Informationen sind auf dem Typenschild des Gerätes zu finden.

Das Typenschild befindet sich im Kühlbereich auf der linken unteren Seite. Laut Gesetz gewährleistet der Hersteller die Verfügbarkeit originaler Ersatzteile für bestimmte Komponenten für 7-10 Jahre ab dem Inverkehrbringen der letzten Einheit des Modells.

## **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.

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

# SOMMAIRE

<b>1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ</b> .....	<b>57</b>
1.1 IMPORTANT - À LIRE ET À RESPECTER.....	57
<b>2 DESCRIPTION DE L'APPAREIL</b> .....	<b>68</b>
2.1 Dimensions.....	69
<b>3 UTILISATION DE L'APPAREIL</b> .....	<b>70</b>
3.1 Panneau d'affichage et de commande.....	71
3.2 Utilisation du réfrigérateur.....	71
3.2.1 Touche de réglage de la température.....	71
3.2.2 Réglages de la température.....	71
3.2.3 Mode Super congélation.....	71
3.2.4 Mode Super refroidissement.....	71
3.2.5 Mode veille.....	71
3.3 Avertissements relatifs aux paramètres de température.....	72
3.4 Accessoires.....	72
3.4.1 Bac à glaçons ( <i>Sur certains modèles</i> ).....	<b>72</b>
3.4.2 Molette du bac à aliments frais ( <i>sur certains modèles</i> ).....	<b>72</b>
<b>4 RANGEMENT DES ALIMENTS</b> .....	<b>73</b>
4.1 Compartiment du réfrigérateur.....	73
4.2 Compartiment congélateur.....	74
<b>5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b> .....	<b>77</b>
5.1 Décongélation.....	77
<b>6 TRANSPORT ET CHANGEMENT DE PLACE</b> .....	<b>78</b>
6.1 Transport et changement de place.....	78
<b>7 AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE</b> .....	<b>79</b>
<b>8 CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE</b> .....	<b>80</b>
<b>9 DONNÉES TECHNIQUES</b> .....	<b>81</b>
<b>10 INFORMATIONS POUR LES INSTITUTS DE TEST</b> .....	<b>81</b>
<b>11 SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE</b> .....	<b>81</b>



# 1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## 1.1 IMPORTANT - À LIRE ET À RESPECTER.

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les consignes de sécurité. Conservez-les à portée pour consultation ultérieure.


Ces instructions et l'appareil lui-même fournissent d'importantes consignes de sécurité qui doivent être respectées à tout moment. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des présentes consignes de sécurité, pour une utilisation inadaptée de l'appareil ou un réglage incorrect des commandes.


**⚠** Les enfants en bas âge (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8 ans) doivent rester éloignés de l'appareil sauf s'ils sont surveillés en continu. Les enfants à partir de 8 ans et les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances peuvent utiliser cet appareil uniquement s'ils sont surveillés ou ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité et s'ils comprennent les risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.


Les enfants âgés de 3 à 8 ans sont autorisés à charger et décharger les appareils de réfrigération.


### UTILISATION AUTORISÉE

**⚠ MISE EN GARDE** : L'appareil n'est pas destiné à être actionné par le biais d'un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ou un système de télécommande séparé.

 Cet appareil est destiné à un usage domestique et peut aussi être utilisé dans les endroits suivants : cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; dans les fermes ; par des clients dans des hôtels, motels, bed & breakfast et autres environnements résidentiels.

 Cet appareil n'est pas conçu pour un usage professionnel. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

 L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour des appareils ménagers et ne convient pas à l'éclairage général d'une pièce au domicile (réglementation CE 244/2009).

 L'appareil est conçu pour fonctionner à des endroits où la température ambiante se trouve dans les plages suivantes, en fonction de la classe climatique indiquée sur la plaque signalétique. L'appareil risque de ne pas fonctionner correctement s'il reste pendant une longue période à une température supérieure ou inférieure à la plage prévue.


Températures ambiantes classe climatique :

SN : De 10°C à 32°C ;

N : De 16°C à 32°C

ST : De 16°C à 38°C ;

T : De 16°C à 43°C

 Cet appareil ne contient pas de chlorofluorocarbures. Le circuit de réfrigérant contient du R600a (HC). Appareils avec isobutane (R600a) : l'isobutane est un gaz naturel qui n'est pas nuisible à l'environnement, mais il est inflammable.

Par conséquent, assurez-vous que les tuyaux du circuit réfrigérant ne sont pas endommagés, surtout lorsque vous videz le circuit réfrigérant.

**⚠ AVERTISSEMENT** : N'endommagez pas les tuyaux du circuit de refroidissement de l'appareil.

**⚠ AVERTISSEMENT** : Veillez à ce que les ouvertures de ventilation, dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure intégrée, soient dénuées d'obstructions.

**⚠ AVERTISSEMENT** : N'utilisez pas des moyens mécaniques, électriques ou chimiques différents de ceux recommandés par le fabricant pour accélérer le processus de décongélation.

**⚠ AVERTISSEMENT** : N'utilisez pas ou ne placez pas les dispositifs électriques à l'intérieur des compartiments de l'appareil s'ils ne sont pas du type expressément autorisé par le fabricant.

**⚠ AVERTISSEMENT** : Les machines à glaçons et/ou les distributeurs d'eau non directement raccordés à l'arrivée d'eau doivent être remplis uniquement avec de l'eau potable.


**⚠ AVERTISSEMENT** : Les distributeurs automatiques de glaçons et/ou d'eau doivent être raccordés à une alimentation en eau potable uniquement, avec une pression d'eau principale comprise entre 0,17 et 0,81 MPa (1,7 et 8,1 bars).

**⚠** Ne stockez pas les substances explosives comme les aérosols et ne placez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres matériaux inflammables dans ou près de l'appareil.

**⚠** N'avalez pas le contenu (non toxique) des sacs de glace (dans certains modèles). Ne mangez pas de glaçons ou de bâtonnets glacés immédiatement après les avoir sortis du congélateur ; ils pourraient provoquer des brûlures par le gel.

**⚠** Pour les produits conçus pour utiliser un filtre à air à l'intérieur d'un couvercle de ventilateur accessible, le


filtre doit toujours être en place lorsque le réfrigérateur est en marche.


 Ne stockez pas de récipients en verre avec des liquides dans le compartiment congélateur ; ils pourraient se briser.

N'obstruez pas le ventilateur (si disponible) avec des aliments.


Après avoir placé les aliments, vérifiez que la porte des compartiments ferme correctement, en particulier la porte du congélateur.

 Les joints endommagés doivent être remplacés dès que possible.

 Utilisez le compartiment réfrigérateur uniquement pour stocker les aliments frais et le compartiment congélateur uniquement pour stocker les aliments surgelés, congeler les aliments frais et faire des glaçons.

 Évitez de mettre des aliments non emballés directement en contact avec les surfaces intérieures du compartiment réfrigérateur ou du compartiment congélateur. Les appareils peuvent être équipés de compartiments spéciaux (compartiment fraîcheur, compartiment « Zéro degré »,...).

Sauf spécification différente dans la brochure du produit, ils peuvent être retirés tout en maintenant des performances équivalentes.

 Du c-pentane est utilisé en tant qu'agent gonflant dans la mousse d'isolation et est un gaz inflammable. Les compartiments de l'appareil les plus appropriés dans lesquels des types spécifiques d'aliments doivent être conservés, en tenant compte de la répartition différente de la température dans les différents compartiments de l'appareil, sont les suivants:

- Compartiment réfrigérateur :

- 1) Zone supérieure de la porte du compartiment du réfrigérateur - zone de température : Conservez fruits tropicaux, canettes, boissons, œufs, sauces, cornichons, beurre, confiture
- 2) Zone centrale du compartiment du réfrigérateur - zone froide : Conservez fromage, lait, produits laitiers, charcuterie, yaourt
- 3) Zone inférieure du compartiment du réfrigérateur - zone plus froide : Conservez charcuterie, desserts, viande et poisson, cheesecake, pâtes fraîches, crème fraîche, pesto/salsa, plats faits maison, crème pâtissière, pudding et fromage à la crème
- 4) Bac à fruits et légumes en bas du compartiment du réfrigérateur : Conservez fruits et légumes (fruits tropicaux exceptés)
- 5) Compartiment de refroidissement : Conservez uniquement viande et poisson dans le tiroir le plus froid  
- Compartiment congélateur:  
Le compartiment 4 étoiles (\*\*\*\*) convient pour congeler des aliments à la température ambiante et pour conserver des aliments surgelés car la température est uniformément répartie dans tout le compartiment. Les produits surgelés achetés ont la date d'échéance indiquée sur l'emballage. Cette date prend en compte le type de nourriture conservé et doit donc être respectée. Les aliments frais doivent être conservés pendant les périodes suivantes : 1-3 mois pour fromage, fruits de mer, glace, jambon/saucisse, lait, liquides frais; 4 mois pour steak ou côtelettes (bœuf, agneau porc) ; 6 mois pour beurre ou margarine, volaille (poulet, dinde) ; 8-12 mois pour fruits (agrumes exceptés), rôti (bœuf, porc, agneau), légumes. Les dates d'échéance figurant sur l'emballage des aliments dans la zone 2 étoiles doivent être respectées.

Pour éviter la contamination des aliments, veuillez respecter les points suivants :

- L'ouverture prolongée de la porte peut entraîner une augmentation importante de la température dans les compartiments de l'appareil.
- Nettoyez régulièrement les surfaces pouvant entrer en contact avec les aliments et les systèmes de drainage accessibles.
- Nettoyez les réservoirs d'eau s'ils n'ont pas été utilisés pendant 48 h; rincez le système d'alimentation en eau raccordé à une source d'eau si l'eau n'a pas été aspirée pendant 5 jours.
- Conservez viande et poisson crus dans des récipients appropriés au réfrigérateur, de manière à ce qu'ils n'entrent pas en contact ou coulent sur d'autres aliments.
- Les compartiments deux étoiles pour aliments congelés conviennent à la conservation d'aliments pré-congelés, à la conservation ou à la fabrication de glace et de glaçons.
- Ne congelez pas les aliments frais dans des compartiments à une, deux ou trois étoiles.
- Si l'appareil de réfrigération reste vide pendant de longues périodes, éteignez, décongelez, nettoyez, séchez et laissez la porte ouverte pour éviter la formation de moisissure à l'intérieur de l'appareil.

## **INSTALLATION**

**⚠** Deux personnes minimum sont nécessaires pour déplacer et installer l'appareil - risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil - vous risquez de vous couper.

**⚠** L'installation, y compris l'alimentation en eau (éventuelle), les raccordements électriques et les réparations doivent être réalisés par un technicien qualifié. Ne pas

réparer ou remplacer de parties de l'appareil sauf si cela est spécifiquement indiqué dans le manuel de l'utilisateur. Maintenir les enfants éloignés du site d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problèmes, contactez le distributeur ou votre service après-vente le plus proche. Une fois installé, les déchets de l'emballage (plastiques, pièces en polystyrène, etc) doivent être stockés hors de portée des enfants - risque d'étouffement. L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'installation - vous pourriez vous électrocuter.

Au moment de l'installation, assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas endommagé par l'appareil - vous pourriez vous électrocuter. Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.

**⚠** Prenez garde à ne pas endommager les sols (p. ex., les parquets) lorsque vous déplacez l'appareil. Installez l'appareil sur un sol ou des supports suffisamment résistants pour supporter son poids et dans un endroit adapté à sa taille et à son utilisation. Lors de l'installation de l'appareil, assurez-vous qu'il n'est pas placé près d'une source de chaleur et que les quatre pieds sont stables et reposent sur le sol, en les réglant au besoin. Assurez-vous aussi que l'appareil est parfaitement de niveau en utilisant un niveau à bulle. Attendez au moins deux heures avant de brancher l'appareil pour s'assurer que le circuit de réfrigération atteint son efficacité maximum.

**⚠ AVERTISSEMENT** : Lors de la mise en place de l'appareil, assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas coincé ou endommagé.

**⚠ AVERTISSEMENT** : pour éviter tout danger dû à l'instabilité, le positionnement ou le montage de l'appareil

doit être effectué conformément aux instructions du fabricant. Il est interdit de placer le réfrigérateur de sorte que le tuyau métallique d'une cuisinière à gaz, les tuyaux métalliques de gaz ou d'eau, ou les câbles électriques soient en contact avec la paroi arrière du réfrigérateur (bobine de condenseur).

Toutes les dimensions et espacements nécessaires pour l'installation de l'appareil sont indiqués dans la brochure d'instructions pour l'installation.

Retirez le fil d'alimentation du crochet du condensateur lors de l'installation avant de connecter le produit à l'alimentation électrique.

## **AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES**

**⚠** Il doit être possible de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise de courant si elle est accessible, ou à l'aide d'un interrupteur multipolaire en amont de la prise de courant, conformément aux règles de câblage et l'appareil doit être mis à la terre conformément aux normes de sécurité électrique nationales.

**⚠** N'utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. Les composants électriques ne doivent pas être accessibles à l'utilisateur après l'installation. N'utilisez pas l'appareil lorsque vous êtes mouillés ou pieds nus.

Ne faites pas fonctionner cet appareil s'il présente un câble ou une prise électrique endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou s'il est tombé.

**⚠** Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble identique provenant du fabricant, d'un représentant du Service Après-vente, ou par toute



autre personne qualifiée - vous pourriez vous électrocuter.


**⚠ AVERTISSEMENT** : Ne placez pas les prises portables multiples ou les alimentations électriques portables à l'arrière de l'appareil.

## **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

**⚠ AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché du réseau électrique avant d'effectuer une quelconque opération d'entretien. Pour éviter tout risque de lésion personnelle, utilisez des gants de protection (risque de lacération) et des chaussures de sécurité (risque de contusion) ; assurez-vous de manipuler l'appareil avec deux personnes (pour réduire la charge) ; n'utilisez jamais d'équipement de nettoyage à vapeur (risque de choc électrique). Des réparations non-professionnelles non autorisées par le fabricant pourraient donner lieu à un risque pour la santé et la sécurité, dont le fabricant ne saurait être tenu pour responsable. Tout défaut ou dommage causé par des réparations non-professionnelles ou un entretien ne sera pas couvert par la garantie, dont les termes sont soulignés dans le document fourni avec l'unité.

**⚠** N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou rugueux comme les vaporisateurs pour fenêtre, nettoyants, liquides inflammables, nettoyant pour cire, détergents concentrés, désinfectants et nettoyants contenant des produits pétroliers ou des particules de plastique à l'intérieur et sur le contour et les joints de la porte. N'utilisez pas d'essuie-tout, de tampons à récurer, ou autres outils de nettoyage rugueux.

## ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage . Les différentes parties de l'emballage doivent donc être jetées de manière responsable et en totale conformité avec les réglementations des autorités locales régissant la mise au rebut des déchets.

## MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Cet appareil est fabriqué avec des matériaux recyclables ou réutilisables.

Mettez-le au rebut en vous conformant aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets.

Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électriques domestiques, contactez vos autorités locales, le service de collecte pour les déchets domestiques ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil est marqué comme étant conforme à la Directive européenne 2012/19/EU, aux réglementations relatives aux Déchets d'équipement électrique et électronique (DEEE) et relatives aux Déchets d'équipement électrique et électronique de 2013 (tels qu'amendés). En vous assurant que l'appareil est mis au rebut correctement, vous pouvez aider à éviter d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine. Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.



Points de collecte sur [www.quefairemedesdechets.fr](http://www.quefairemedesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

## CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Pour garantir une ventilation adéquate, suivez les instructions d'installation.

Une aération insuffisante à l'arrière du produit augmente la consommation d'énergie et réduit l'efficacité du refroidissement.

L'ouverture fréquente de la porte peut augmenter la consommation d'énergie.

La température interne de l'appareil et la consommation d'énergie peuvent être affectées par la température ambiante et l'endroit où l'appareil est installé. Le réglage de la température doit toujours prendre ces facteurs en compte. Évitez le plus possible d'ouvrir les portes.

Lors de la décongélation des produits surgelés, placez-les dans le réfrigérateur. La basse température des produits surgelés refroidit les aliments dans le réfrigérateur.

Laissez refroidir les aliments et boissons chaudes avant de les placer dans l'appareil.

Le positionnement des tablettes dans le réfrigérateur n'affecte pas l'utilisation efficace de l'énergie. Les aliments doivent être placés sur les tablettes de sorte à assurer une bonne circulation de l'air (les aliments ne doivent pas être en contact les uns avec les autres et une certaine distance entre les aliments et la paroi arrière doit être maintenue).

Vous pouvez augmenter la capacité de stockage des aliments congelés en enlevant des paniers et si elle est présente, l'étagère Antigrivre.

Ne vous inquiétez pas des bruits provenant du compresseur qui sont des bruits de fonctionnement normaux.



## BROCHURE ECODESIGN - 2020

Le but du présent document est de fournir une liste de suggestions pouvant aider à optimiser les performances énergétiques et l'utilisation de l'appareil.

Les tiroirs, paniers et tablettes doivent rester dans leur position sauf spécification différente dans le présent guide rapide. Le système d'éclairage à l'intérieur du compartiment réfrigérateur utilise un éclairage DEL, permettant un meilleur éclairage qu'avec des ampoules traditionnelles, ainsi que pour une très faible consommation d'énergie.

Les portes et couvercles de l'appareil de réfrigération doivent être enlevés avant sa mise au rebut en décharge, afin d'éviter que des enfants ou des animaux ne soient piégés à l'intérieur.

Réglage recommandé:

- Compartiment réfrigérateur : +4°C ou MED
- Compartiment congélateur : -18°C (si disponible)

Pour optimiser la vitesse de congélation et obtenir davantage de place, les tiroirs peuvent être enlevés et les aliments peuvent être placés directement sur le fond du compartiment.

La quantité d'aliments frais pouvant être congelés en heures est inscrite sur la plaque signalétique.

Les limites de charge sont déterminées par des paniers, des volets, des tiroirs, des tablettes, etc. Assurez-vous que ces composants peuvent toujours se fermer facilement après avoir été chargés.

Pour éviter de gaspiller de la nourriture, consultez les réglages et les durées de conservation recommandés dans le manuel de l'utilisateur en ligne.

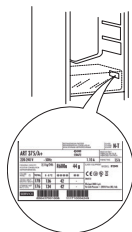
### CUBES DE GLACE

Remplir le bac à glaçons au 2/3 d'eau et le replacer dans le compartiment congélateur. N'utilisez jamais, en quelques circonstances que ce soit, d'objets pointus ou tranchants pour enlever la glace.

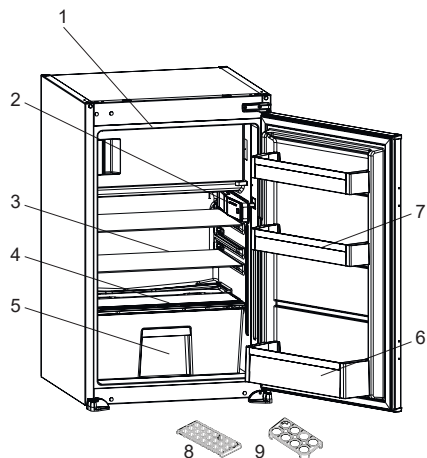
### CONGÉLATION D'ALIMENTS FRAIS


1. Il est conseillé de régler une température plus froide ou activer la Congélation rapide/ Refroidissement rapide\* au moins quatre heures avant d'enlever les aliments du compartiment congélateur pour augmenter la durée de conservation lors de la phase de dégivrage.
2. Pour dégivrer, débranchez l'appareil et enlevez les tiroirs. Laissez la porte ouverte pour faire fondre la glace. Pour éviter les dégâts l'eau pendant le dégivrage, il est conseillé de placer un chiffon absorbant au fond du compartiment congélateur et de l'essorer régulièrement.
3. Nettoyez l'intérieur du compartiment congélateur et séchez-le soigneusement.
4. Rallumez l'appareil et replacez les aliments à l'intérieur.

Si la déclaration du tiroir de « chiller/chill » est présente sur la plaque signalétique, la déclaration s'applique uniquement à la norme EN 62552:2013, valable jusqu'au 28 février 2021.



## 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) Balconnet à bouteilles
- 7) Balconnets
- 8) Bac à glaçons
- 9) Support porte-œufs

*\* Sur certains modèles*

### Remarques générales:

#### **Compartiment des aliments frais**

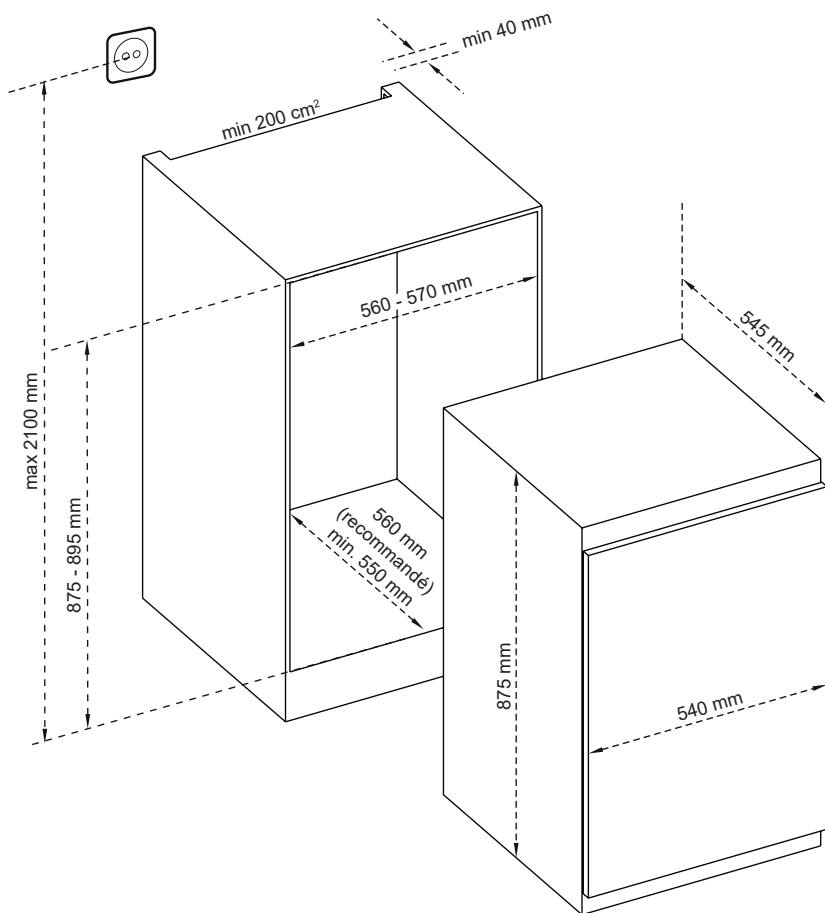
**(réfrigérateur) :** L'utilisation la plus efficace de l'énergie est assurée dans la configuration avec les tiroirs dans la partie inférieure de l'appareil, et les étagères uniformément réparties. La position des bacs de porte n'affecte pas la consommation d'énergie.

#### **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

\* 875 - 883 pour couvercle métallique



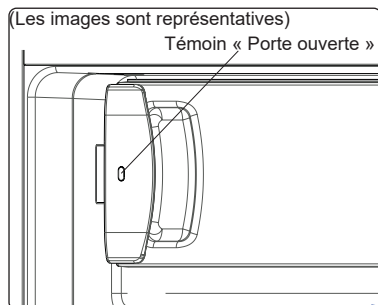
### 3 UTILISATION DE L'APPAREIL


#### Témoin « Porte ouverte » ;

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

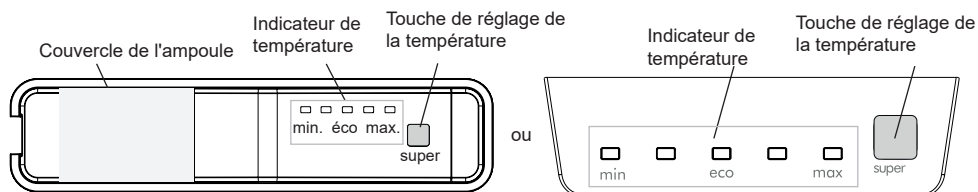
Si le témoin est rouge, la porte est encore ouverte.

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



 La porte du congélateur doit toujours rester fermée pour éviter que les produits alimentaires ne se décongèlent. Cela empêche l'accumulation de glace et de gel à l'intérieur du congélateur, ainsi qu'une consommation d'énergie inutile.

## 3.1 Panneau d'affichage et de commande



### 3.2 Utilisation du réfrigérateur

#### Éclairage (le cas échéant)

Lors de la première mise sous tension de l'appareil, il est possible que l'éclairage interne prenne jusqu'à une minute pour s'activer afin de tester le système d'ouverture.

#### 3.2.1 Touche de réglage de la température

Cette touche permet de régler la température du réfrigérateur. Appuyez sur cette touche pour définir les valeurs applicables au compartiment réfrigérateur.

#### 3.2.2 Réglages de la température

- À chaque pression de ce bouton, la valeur de température diminue.
- Les paramètres s'affichent et n'appuyez sur aucun bouton pendant les 3 secondes qui suivent.

#### Si le réfrigérateur a un compartiment congélateur

#### 3.2.3 Mode Super congélation

##### Pour quel usage ?

- Pour congeler de grandes quantités de nourriture
- Pour congeler des plats rapidement
- Pour congeler des aliments rapidement
- Pour conserver les aliments de saison plus longtemps.

#### Si le réfrigérateur est plus froid

#### 3.2.4 Mode Super refroidissement

##### Pour quel usage ?

- Pour refroidir de grandes quantités d'aliments ;
- pour refroidir des plats rapidement ;
- pour refroidir rapidement des aliments ;


- pour conserver les aliments saisonniers pendant longtemps.

#### Utilisation

- Lorsque la température du réfrigérateur est réglée sur MAX, maintenez le bouton de réglage de température enfoncé pendant 5 secondes pour activer le mode Super.
- Toutes les lumières resteront allumées pendant que ce mode est actif.

#### Lorsque ce mode est activé :

Maintenez la touche de réglage enfoncée pendant 5 secondes pour désactiver le mode Super.

 Le mode « Super » est automatiquement désactivé après 48 heures.

#### 3.2.5 Mode veille

##### Comment l'activer ?

Lorsque la température est réglée sur «Min», maintenez le bouton de réglage de température enfoncé pendant 5 secondes pour activer le mode veille. Tous les voyants clignoteront trois fois.

##### Comment cela fonctionne ?

En mode veille, tous les composants seront désactivés. Si l'utilisateur appuie sur le bouton de réglage de température pendant le mode veille, tous les voyants clignoteront trois fois pour indiquer que le mode veille est actif.

##### Comment désactiver ?

Maintenez le bouton de réglage de température enfoncé jusqu'à ce que les voyants retournent à leur fonctionnement normal. Fonction d'alarme de porte ouverte  
Si la porte reste ouverte pendant plus de 2 minutes, l'éclairage intérieur (si disponible) se met à clignoter.

### 3.3 Avertissements relatifs aux paramètres de température

- Votre appareil été conçu de manière à fonctionner dans la plage de température ambiante dans les normes conformément à la classe du climat mentionnée dans l'étiquette de l'information. Il est déconseillé de faire fonctionner votre réfrigérateur à des endroits où la température est en dehors de la plage indiquée. Cela réduit l'efficacité de refroidissement de l'appareil.
- Les réglages de température doivent être effectués en fonction de la fréquence d'ouverture de la porte, de la quantité de nourriture conservée dans l'appareil et de la température ambiante de la pièce où il se trouve.
- Lorsque l'appareil est mis en marche pour la première fois, il convient de le laisser tourner pendant 24 heures pour qu'il atteigne la température de fonctionnement. Au cours de cette période, ne pas ouvrir la porte, ni garder une quantité importante de nourriture à l'intérieur de l'appareil.
- Une fonction de temporisation de 5 minutes est appliquée pour éviter d'endommager le compresseur de votre appareil lors du branchement ou débranchement au réseau, ou lorsqu'une panne d'énergie se produit. Votre appareil recommencera à fonctionner normalement après 5 minutes.

#### 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.

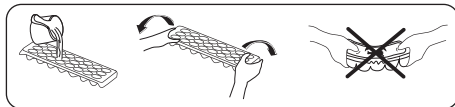
**SN (Tempéré étendu) :** Cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 10 °C et 32 °C.

### 3.4 Accessoires

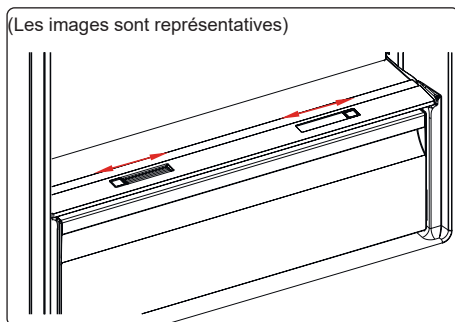
**Les descriptions visuelles et textuelles de la section relatives aux accessoires peuvent varier selon le modèle de votre appareil.**

#### 3.4.1 Bac à glaçons (Sur certains modèles)

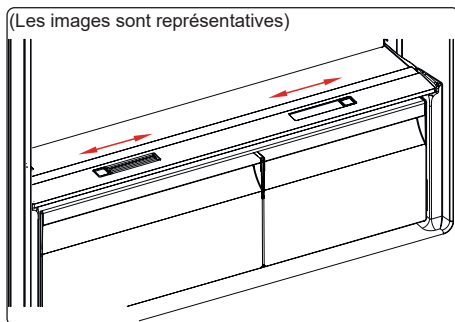
- Remplir le bac à glaçons d'eau et le placer dans le compartiment congélateur.
- Une fois que l'eau a complètement gelé, il est possible de tordre le bac à glaçons comme indiqué pour retirer les glaçons.



#### 3.4.2 Molette du bac à aliments frais (sur certains modèles)



OU



Si le compartiment à légumes est plein, le réglage flux d'air situé à l'avant du compartiment doit être ouvert. Ceci permet la pénétration de l'air dans le compartiment à légumes et le contrôle du taux d'humidité



afin d'augmenter la durée de vie des aliments.

Le cadran situé à l'arrière de la clayette doit être ouvert si de la condensation apparaît sur la clayette en verre.

## 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.
- Couvrez tous les plats cuits lorsque vous les placez dans le réfrigérateur. N'y introduisez pas d'aliment chaud. Placez-les lorsqu'ils sont frais car la température/humidité à l'intérieur du réfrigérateur pourrait augmenter et causer un dysfonctionnement du 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 stockage séparé des fruits et des légumes permet d'éviter que les légumes sensibles à l'éthylène (feuilles vertes, brocolis, carottes, etc.) ne soient affectés par des fruits libérant de l'éthylène (banane, pêche, abricot, figue, 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.

- L'eau s'écoulant de la viande risque de contaminer les autres produits du réfrigérateur. Les produits carnés doivent être emballés et les couloirs sur les clayettes doivent être nettoyés.
- Ne pas placer d'aliments sur le passage du flux d'air.
- Consommer les aliments emballés avant la date d'expiration recommandée.


Évitez que les aliments touchent le capteur de température situé dans le compartiment réfrigérateur. Pour maintenir une température de conservation optimale à l'intérieur du compartiment réfrigérateur, évitez tout contact entre les aliments et le capteur.

- 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

#### REMARQUE :

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

#### 4.2 Compartiment congélateur

- Le congélateur est utilisé pour stocker des aliments congelés, congeler des aliments frais et faire des glaçons.
- Les aliments sous forme liquide doivent être congelés dans des tasses en plastique et le reste dans sachets ou sacs en plastique. 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
- 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 sur l'emballage et ne pas dépasser la période de conservation.
- Si vous laissez la porte du congélateur ouverte pendant une longue période, la glace apparaîtra sur la surface inférieure du congélateur. Par conséquent, la circulation d'air est obstruée. Afin d'éviter cela, veuillez d'abord débrancher le cordon et patienter que la glace soit décongelée. Une fois la glace fondue, veuillez nettoyer le congélateur.

- Le volume spécifié sur la plaque signalétique de l'appareil indique le volume sans paniers, couvercles, etc.
- Veuillez ne jamais recongeler les aliments une fois qu'ils sont décongelés. Ce geste pourrait représenter un danger pour votre santé dans la mesure où vous courrez le risque d'être victime d'une intoxication alimentaire.

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



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
Chevreuil, lapin, sanglier	En portions de 2,5 kg ou sous forme de filets	6 à 8
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 congelée doit être cuisinée comme la viande fraîche. Si la viande n'est pas cuite après décongélation, 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


Légumes et fruits	Préparation	Durée de conservation maximale (mois)
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 (200 à 225 °C)
Tarte	1 à 1,5	3 à 4	5 à 8 (190 à 200 °C)
Pâte feuilletée	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

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

 Ne nettoyez pas le réfrigérateur en y versant l'eau.

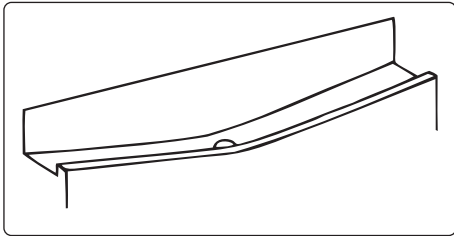
 N'utilisez pas de produits abrasifs, ni de détergents pour nettoyer l'appareil. Après avoir procédé au lavage, rincer à l'eau claire et sécher soigneusement. Lorsque le nettoyage est terminé, rebrancher la fiche sur l'alimentation électrique avec les mains sèches.

- 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.

  **La prise d'alimentation doit être débranchée pendant le nettoyage.**

### 5.1 Décongélation

#### Dégivrage du compartiment du réfrigérateur

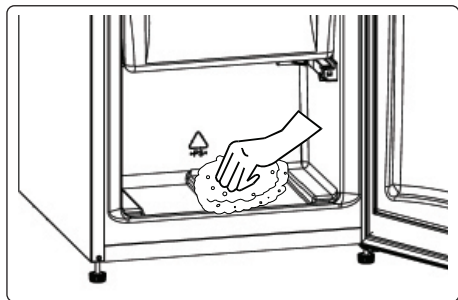


- Le dégivrage se déclenche automatiquement dans le compartiment du réfrigérateur quand il fonctionne. L'eau est récupérée par le bac d'évaporation et s'évapore automatiquement.
- Le bac d'évaporation et l'orifice d'évacuation de l'eau doivent être nettoyés régulièrement avec un nettoyant pour canalisations afin d'éviter que l'eau ne s'accumule au fond 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.

#### Processus de dégivrage du congélateur


- De petites quantités de givre s'accumulent à l'intérieur du congélateur, en fonction de la durée pendant laquelle la porte peut être laissée ouverte ou de la quantité d'humidité introduite. Il est important d'éviter toute formation de givre ou de glace dans des endroits susceptibles d'affecter le mécanisme de fermeture du joint de la porte. Cela pourrait permettre à l'air de pénétrer dans l'armoire, ce qui favoriserait le fonctionnement continu du compresseur. Les couches fines et douces de givre accumulées peuvent être enlevées à l'aide d'une brosse ou d'un racloir en plastique. N'utilisez pas d'articles métalliques, des racloirs pointus, des outils mécaniques ou d'autres dispositifs pour accélérer le processus de dégivrage. Enlever tout givre délogé de la surface de l'armoire. Il n'est pas nécessaire d'arrêter l'appareil pour enlever les fines couches de givre.
- Pour retirer des glaces lourdes, bien vouloir débrancher l'appareil, vider son contenu dans des boîtes en carton et l'emballer dans des couvertures épaisses ou des couches de papier pour garder au frais. Le dégivrage sera plus efficace s'il est effectué lorsque le congélateur est presque vide et doit être effectué le plus rapidement possible pour éviter une augmentation inutile de la température du contenu.
- N'utilisez pas d'articles métalliques, des racloirs pointus, des outils mécaniques ou d'autres dispositifs pour accélérer le processus de dégivrage. Une augmentation de la température des aliments congelés pendant le dégivrage réduira leur durée de conservation. Maintenir le contenu du congélateur bien emballé et dans un endroit frais pendant toute la durée de la décongélation.

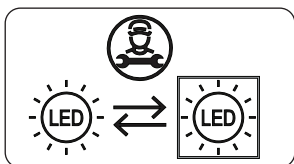


- Essuyez l'intérieur du compartiment avec une éponge ou un chiffon doux.
- Pour accélérer le processus de dégivrage, placer un ou deux bols d'eau chaude dans le compartiment congélateur.
- Examinez le contenu des paquets en les replaçant dans le congélateur. Si certains aliments sont décongelés, consommez-les dans un délai de 24 heures ou faites-les cuire avant de les recongeler.
- Une fois le dégivrage terminé, nettoyez l'intérieur de l'appareil avec une solution d'eau tiède et un peu de bicarbonate de soude puis, séchez-le soigneusement. Lavez toutes les pièces amovibles de la même manière et réassemblez-les. Rebranchez l'appareil au réseau électrique et laissez-le fonctionner pendant 2 à 3 heures sur le réglage numéro MAX avant d'y replacer des aliments.

### Remplacement de l'éclairage LED

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

 **Remarque :** Le nombre et l'emplacement des bandes LED peuvent varier selon le modèle.



### Si produit équipé d'une lampe LED

Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique <E>.


### Si produit équipé de bande(s) LED ou carte(s) LED

Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique <F>.

## 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 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 vous rencontrez un problème avec votre **appareil**, veuillez vérifier les points suivants avant de contacter le service après-vente.

### **Votre appareil ne fonctionne pas**

#### **Vérifier si :**

- Il est alimenté en électricité.
- La fiche est correctement branchée dans la prise
- Le fusible de la prise ou le fusible du secteur a sauté
- 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.
- La porte de l'appareil est correctement fermée
- De la poussière se trouve sur le condenseur.
- L'espace situé à l'arrière et sur les côtés est suffisant.

### **Votre appareil est bruyant lorsqu'il est en fonctionnement**

#### **Bruits normaux**

##### **Un cliquetis se produit :**

- Pendant le dégivrage automatique
- Lorsque l'appareil se refroidit ou se réchauffe (en raison de la dilatation du matériau).

**Un court bruit de craquement se produit :** Ce bruit se fait entendre lorsque le thermostat active et désactive le compresseur.

**Bruit du moteur :** Ce bruit indique que le compresseur fonctionne normalement. Le compresseur peut provoquer plus de bruit pendant une courte période lorsqu'il se met en marche pour la première fois.

**Des bruits de bouillonnement et des projections se produisent :** Causés par l'écoulement du réfrigérant dans les tubes du système.

**Des bruits d'écoulement de l'eau se produisent :** En raison de l'eau qui s'écoule vers le récipient d'évaporation. Ce bruit est normal pendant le dégivrage.

**Des bruits de soufflage d'air se produisent :** Sur certains modèles, pendant le fonctionnement normal du système en raison de la circulation de l'air.

### **Les bords de l'appareil en contact avec le joint de la porte sont chauds**

En particulier en été (saisons chaudes), les surfaces en contact avec le joint de porte peuvent devenir plus chaudes pendant le fonctionnement du compresseur, c'est normal.

### **Il y a une accumulation d'humidité à l'intérieur de l'appareil**

#### **Vérifier si :**

- L'ensemble des aliments sont emballés correctement. Les récipients doivent être secs avant d'être placés dans l'**appareil**.
- La porte de l'**appareil** est ouverte fréquemment. L'humidité de la pièce pénètre dans l'**appareil** lorsque les portes sont ouvertes. L'humidité augmente rapidement si les portes sont ouvertes fréquemment, notamment si l'humidité de la pièce est élevée.

### **La porte ne s'ouvre ou ne se ferme pas correctement**

#### **Vérifier si :**

- Il y a des aliments ou des emballages qui empêchent la fermeture de la porte
- Les joints de porte sont cassés ou tordus
- Votre **appareil** se trouve sur une surface plane.

Le compresseur peut fonctionner bruyamment ou le bruit du compresseur/réfrigérateur peut augmenter sur certains modèles pendant le fonctionnement dans certaines conditions, notamment lorsque le produit est branché pour la première fois, lors d'un changement de la température ambiante ou lors d'un changement d'utilisation. Cela est normal et le bruit diminue automatiquement lorsque le réfrigérateur atteint la température requise.

## 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.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée (comme pendant les vacances), débrancher la fiche. Dégivrer et nettoyer l'appareil, 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 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, s'ils sont disponibles) fermés.
7. Les joints de la porte doivent rester propres et flexibles. Remplacer les joints s'ils sont usés.



## 9 DONNÉES TECHNIQUES

Les informations techniques figurent sur la plaque signalétique sur le côté intérieur de l'appareil et sur l'étiquette énergétique.

Le code QR présent sur l'étiquette énergétique fournie avec l'appareil contient un lien Web vers les informations relatives aux performances de l'appareil dans la base de données EPREL de l'UE.

Conservez l'étiquette énergétique à titre de référence avec le manuel d'utilisation et tous les autres documents fournis avec cet appareil.

Il est également possible de trouver les mêmes informations dans EPREL à l'aide du lien <https://eprel.ec.europa.eu> avec le nom du modèle et le numéro de produit se trouvant sur la plaque signalétique de l'appareil.

## 10 INFORMATIONS POUR LES INSTITUTS DE TEST

L'installation et la préparation de l'appareil pour une vérification EcoDesign doivent être conformes à la norme EN 62552.

Les exigences de ventilation, les dimensions des évidements et les dégagements arrière minimum doivent correspondre aux indications du section 2 de ce manuel d'utilisation. Veuillez contacter le fabricant pour de plus amples informations, notamment les plans de chargement.

## 11 SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

Utilisez toujours des pièces de rechange d'origine.

Lorsque vous contactez notre centre de service agréé, assurez-vous que vous disposez des données suivantes: modèle, numéro de série et indice de service.

Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique. Sous réserve de modifications sans préavis.

Les pièces de rechange d'origine pour certains composants spécifiques sont disponibles pendant 10 ans à compter de la date de mise sur le marché de la dernière unité du modèle.

## Dank u dat u voor dit product heeft gekozen.

Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over veiligheid en aanwijzingen om u bij te staan in de bediening en het onderhoud van uw apparaat.

Lees deze gebruikershandleiding rustig door voordat u uw apparaat in gebruik neemt en houd het bij de hand voor raadpleging in de toekomst.

Icoon	Type	Betekenis
	<b>WAARSCHUWING</b>	Risico op ernstig of dodelijk letsel
	<b>RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOK</b>	Risico op gevaarlijke spanning
	<b>BRAND</b>	Waarschuwing; Gevaar voor brand / ontvlambare materialen
	<b>OPGELET</b>	Risico op letsel of beschadiging van eigendommen
	<b>BELANGRIJK</b>	Juiste bediening van het systeem

# INHOUD

<b>1 VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN .....</b>	<b>84</b>
1.1 BELANGRIJK MOET WORDEN GELEZEN EN IN ACHT GENOMEN .....	84
<b>2 BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT .....</b>	<b>95</b>
2.1 Afmetingen.....	96
<b>3 GEBRUIK VAN HET APPARAAT .....</b>	<b>97</b>
3.1 Display en bedieningspaneel.....	98
3.2 Bedienen van uw koelkast.....	98
3.2.1 Instelknop temperatuur.....	98
3.2.2 Temperatuurinstellingen .....	98
3.2.3 Snelvriesstand .....	98
3.2.4 Snelkoelstand.....	98
3.2.5 Stand-by.....	98
3.2.6 Alarmfunctie deur open.....	98
3.3 Waarschuwingen temperatuurinstellingen.....	99
3.4 Accessoires .....	99
3.4.1 Ijsblokjesvorm ( <i>in bepaalde modellen</i> ).....	<b>99</b>
3.4.2 De Vers-knop ( <i>in bepaalde modellen</i> ).....	<b>99</b>
<b>4 BEWAREN VAN VOEDSEL.....</b>	<b>100</b>
4.1 Koelkastgedeelte .....	100
4.2 Diepvriesgedeelte.....	101
<b>5 REINIGING EN ONDERHOUD.....</b>	<b>103</b>
5.1 Ontdooien .....	104
<b>6 VERVOER EN VERPLAATSEN .....</b>	<b>105</b>
6.1 Vervoer en van plaats veranderen.....	105
<b>7 VOORDAT U CONTACT OPNEEMT MET KLANTENSERVICE.....</b>	<b>105</b>
<b>8 TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN .....</b>	<b>107</b>
<b>9 TECHNISCHE GEGEVENS.....</b>	<b>107</b>
<b>10 INFORMATIE VOOR TESTINSTITUTEN.....</b>	<b>108</b>
<b>11 SERVICE EN ONDERDELEN .....</b>	<b>108</b>

# 1 VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

## 1.1 BELANGRIJK MOET WORDEN GELEZEN EN IN ACHT GENOMEN.


Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken deze veiligheidsinstructies. Houd ze binnen handbereik voor latere raadpleging. Deze instructies en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsaanwijzingen, die te allen tijde moeten worden opgevolgd. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van het niet opvolgen van deze veiligheidsinstructies, oneigenlijk gebruik van het apparaat of een foute instelling van de regelknoppen.


**⚠** Kleine kinderen (0-3 jaar) moeten uit de buurt van het apparaat gehouden worden. Jonge kinderen (3-8 jaar) moeten uit de buurt van het apparaat gehouden worden, tenzij ze constant onder toezicht staan. Kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mogen dit apparaat gebruiken indien ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over veilig gebruik en de mogelijke gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. De reiniging en het onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.


Kinderen van 3 tot 8 jaar mogen etenswaren uit de koelapparatuur halen en er in leggen.


### TOEGESTAAN GEBRUIK

**⚠ VOORZICHTIG:** Het apparaat is niet geschikt voor inwerkingstelling met een externe schakelaar zoals een timer, of een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.

 Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en vergelijkbare toepassingen zoals : personeelskeukens in winkels, kantoren en overige werkomgevingen; in landbouwbedrijven; door klanten in hotels, motels, bed & breakfast en andere verblijfsomgevingen.

 Dit apparaat is niet voor professioneel gebruik bedoeld. Gebruik het apparaat niet buiten.

 De lamp die in het apparaat wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor huishoudapparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EC Richtlijn Nr. 244/2009).

 Het apparaat is bedoeld voor gebruik op plaatsen waar de temperatuur binnen het volgende bereik komt, conform de klimaatklasse op het typeplaatje. Mogelijk werkt het apparaat niet correct indien het lange tijd op een temperatuur buiten het aangegeven bereik wordt gebruikt.

Omgevingstemperaturen van klimaatklasse:

SN: van 10°C tot 32°C;

N: van 16°C tot 32°C

ST: van 16°C tot 38°C;

T: van 16°C tot 43°C

 Dit apparaat bevat geen CFK. Het koelcircuit bevat R600a (HC). Apparaten met Isobutaan (R600a): isobutaan is een natuurlijk gas dat geen schadelijke invloed heeft op het milieu, maar wel ontvlambaar is.

Zorg er daarom voor dat de koelcircuitleidingen niet beschadigd raken, vooral wanneer het koelcircuit geledigd wordt.

 **WAARSCHUWING:** Beschadig de koelcircuitleidingen van het apparaat niet.

**⚠ WAARSCHUWING:** Houd de ventilatieopeningen in de behuizing van het apparaat of in de ingebouwde structuur vrij van obstakels.

**⚠ WAARSCHUWING:** Gebruik geen mechanische, elektrische of chemische middelen behalve de middelen aanbevolen door de fabrikant om het ontdooiproces te versnellen.

**⚠ WAARSCHUWING:** Gebruik of plaats geen elektrische apparaten binnenin de apparaatcompartimenten indien deze niet het type zijn dat uitdrukkelijk is goedgekeurd door de Fabrikant.

**⚠ WAARSCHUWING:** IJsmakers en/of waterdispensers die niet rechtstreeks op het waterleidingnet zijn aangesloten, mogen uitsluitend met drinkwater worden gevuld.

**⚠ WAARSCHUWING:** Automatische ijsmakers en/of waterdispensers moeten worden aangesloten op een waterleidingnet dat uitsluitend drinkwater levert, met een waterdruk tussen 0,17 en 0,81 MPa (1,7 en 8,1 bar).

**⚠** Geen ontplofbare stoffen zoals spuitbussen opslaan en geen benzine of andere brandbare materialen gebruiken in of in de buurt van het apparaat.


**⚠** Slik de (niet-giftige) vloeistof uit de vrieselementen niet in (bij enkele modellen inbegrepen). Eet geen ijsblokjes of waterijsjes die net uit de vriezer komen, aangezien deze vriesbrandwonden kunnen veroorzaken.


**⚠** Bij producten ontworpen voor gebruik met een luchtfilter in een toegankelijke ventilatorafdekking, moet het filter altijd zijn aangebracht wanneer de koelkast in bedrijf is.

**⚠** Bewaar geen glazen containers met vloeistoffen in het diepvriezercompartiment omdat ze kunnen breken.


Blokkeer de ventilator (indien aanwezig) niet met levensmiddelen. Controleer nadat u levensmiddelen in het apparaat heeft geplaatst of de deuren van Gebruik het koelkastcompartiment uitsluitend voor het bewaren van vers de vakken goed zijn gesloten, met name de deur van het vriesvak.

 Een beschadigde afdichting dient zo snel mogelijk vervangen te worden.

 Gebruik het koelkastcompartiment uitsluitend voor het bewaren van vers voedsel en het diepvriezercompartiment uitsluitend voor het bewaren van bevroren voedsel, het invriezen van vers voedsel en het maken van ijsblokjes.

 Bewaar geen onverpakt voedsel in het koel- of vriesgedeelte om direct contact met interne oppervlakken te voorkomen.

Apparaten kunnen over speciale compartimenten beschikken (vak voor verse etenswaar, nul graden-vak,...). Indien niet anders gespecificeerd in de productbeschrijving, kunnen deze compartimenten verwijderd worden zonder dat hierdoor de prestaties veranderen.

 C-pentaan wordt gebruikt als blaasmiddel in het isolatieschuim en is een licht ontvlambaar gas.

Rekening houdend met de temperatuursverschillen in de verschillende koelkastcompartimenten, kunnen etenswaren het beste als volgt worden bewaard:

- Koelkastcompartiment:

1) Bovenste gedeelte van het koelkastcompartiment en deurtemperatuurzone: Bewaar tropisch fruit, blikjes, drankjes, eieren, sauzen, augurken, boter, jam

2) Middengedeelte van het koelkastcompartiment - koele zone: Bewaar kaas, melk, zuivelproducten, delicatessen, yoghurt

3) Onderste gedeelte van het koelkastcompartiment - koelste zone: Bewaar vleeswaren, desserts, vlees en vis, cheesecake, verse pasta, zure room, pesto/salsa, zelf-gemaakte gerechten, banketbakkersroom, pudding en roomkaas

4) Fruit- en groentelade onderin het koelkastcompartiment: Bewaar groenten en fruit (geen tropisch fruit)

5) Koelcompartiment: Bewaar vlees en vis alleen in deze koudste lade

- Diepvriescompartiment:

De zone met 4 sterren (\*\*\*\*) is geschikt voor het invriezen van levensmiddelen op omgevingstemperatuur en voor het bewaren van ingevroren etenswaren, aangezien de temperatuur gelijkmatig is verdeeld over het hele compartiment. De houdbaarheidsdatum van gekochte diepvriesproducten staat op de verpakking vermeld.

Deze datum houdt rekening met het type voedsel dat wordt bewaard, en moet daarom worden aangehouden. Verse etenswaren kunnen worden bewaard voor de onderstaande periodes: 1-3 maanden voor kaas, schaaldieren, ijs, ham/worst, melk, verse vloeistoffen; 4 maanden voor biefstuk of koteletten (rund, lam, varken); 6 maanden voor boter of margarine en gevogelte (kip, kalkoen); 8-12 maanden voor fruit (behalve citrusvruchten), gebraden vlees (rund, varken, lam), groenten. De houdbaarheidsdatum op de verpakking van etenswaren in de 2-sterrenzone moeten worden aangehouden.

Houd rekening met de volgende punten om voedselbesmetting te voorkomen:



- Het langdurig openen van de deur kan de temperatuur in de compartimenten van het apparaat aanzienlijk verhogen.
- Reinig regelmatig oppervlakken die in contact kunnen komen met etenswaren, evenals toegankelijke afvoersystemen.
- Reinig watertanks als ze 48 uur niet zijn gebruikt; spoel het watersysteem dat is aangesloten op een watertoevoer als er gedurende 5 dagen geen water is gebruikt.
- Bewaar rauw vlees en rauwe vis in geschikte bewaarbakken in de koelkast, om contact met (of druppelen op) andere etenswaren te voorkomen.
- Vriescompartimenten met twee sterren zijn geschikt voor het bewaren van reeds ingevroren voedsel en voor het bewaren of maken van ijs en ijsblokjes.
- Vries geen verse etenswaren in compartimenten met één, twee of drie sterren.
- Als het koelapparaat gedurende lange perioden leeg blijft, schakel het dan uit, ontdooi het, maak het schoon, laat het drogen en laat de deur open om te voorkomen dat zich schimmel in het apparaat vormt.

## **INSTALLATIE**

**⚠** Het apparaat moet verplaatst en geïnstalleerd worden door twee of meer personen - gevaar voor letsel. Gebruik beschermende handschoenen om uit te pakken en te installeren - risico voor snijwonden.

**⚠** Laat de installatie, m.i.v. de aansluiting op het water-net (indien van toepassing) en de elektrische aansluitingen en reparaties door een gekwalificeerd technicus verrichten. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in het gebruikshandleiding. Houd kinderen uit de

buurt van de installatieplaats. Controleer na het uitpakken van het apparaat of het tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen. Neem bij problemen contact op met uw leverancier of met het dichtstbijzijnde servicecentrum. Na de installatie moet het verpakkingsmateriaal (plastic, piepschuim enz.) buiten het bereik van kinderen bewaard worden - risico voor verstikking. Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert - risico op elektrocutie. Tijdens de installatie dient u ervoor te zorgen dat het apparaat de voedingskabel niet beschadigt - risico op brand of elektrocutie. Activeer het apparaat alleen wanneer de installatie helemaal uitgevoerd is.

**⚠** Zorg dat u de vloer (bijv. parket) niet beschadigt tijdens het verplaatsen van het apparaat. Installeer het apparaat op een vloer of steun die sterk genoeg is om het gewicht te kunnen hebben, en op een plaats die geschikt is voor grootte en gebruik. Controleer of het apparaat niet vlak naast een warmtebron staat en of de vier pootjes stevig op de vloer rusten, stel ze naar wens af en controleer of het apparaat exact horizontaal staat en gebruik hiervoor een waterpas. Wacht minstens twee uur alvorens het apparaat in te schakelen, om zeker te stellen dat het koelcircuit volledig efficiënt is.

**⚠ WAARSCHUWING:** Zorg er bij het plaatsen van het apparaat voor dat de voedings snoer niet geklemd zit of beschadigd is.

**⚠ WAARSCHUWING:** Om gevaar als gevolg van instabiliteit te voorkomen, moet de positionering of bevestiging van het apparaat worden uitgevoerd volgens de instructies van de fabrikant. Het is verboden de koelkast dusdanig te plaatsen dat de metalen slang van de gas-

kachel, de metalen gas- of waterleidingen of de elektrische draden in contact komen met de achterwand van de koelkast (condensatorspoel). De ruimte die nodig is voor de installatie van het apparaat is aangegeven in de handleiding. Verwijder het netsnoer van de condensatorhaak tijdens de installatie voordat u het product op de voeding aansluit.

## **ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN**

**⚠** Het moet mogelijk zijn het apparaat van het elektriciteitsnet af te koppelen door de stekker uit het stopcontact te halen of via een meerpolige netschakelaar die bovenstrooms van het stopcontact is geplaatst conform de bedradingsvoorschriften en het apparaat dient geaard te zijn conform de nationale veiligheidsnormen voor elektriciteit.

**⚠** Gebruik geen verlengsnoeren, meervoudige stopcontacten of adapters. Als de installatie voltooid is, mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker. Gebruik het apparaat niet wanneer u natte voeten hebt of blootsvoets bent. Gebruik het apparaat niet als de stroomkabel of de stekker beschadigd is, als het apparaat niet goed werkt of als het beschadigd of gevallen is.

**⚠** Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, een servicevertegenwoordiger of gekwalificeerd personeel om risico's te voorkomen - risico voor elektrocutie.

**⚠ WAARSCHUWING:** Meerdere draagbare stopcontacten of draagbare voedingen mogen niet aan de achterkant van het apparaat worden geplaatst.

## REINIGEN EN ONDERHOUD

**⚠ WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en losgekoppeld van de stroomvoorziening voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert. Gebruik beschermende handschoenen (gevaar voor snijwonden) en veiligheidsschoenen (gevaar voor kneuzing) om persoonlijk letsel te vermijden; het apparaat moet door twee personen worden gehanteerd (minder belasting); gebruik nooit stoomreinigers (gevaar voor elektrische schokken). Reparaties die niet door professionals zijn uitgevoerd en die niet door de fabrikant zijn goedgekeurd, kunnen een risico voor de gezondheid en de veiligheid opleveren. De fabrikant kan hiervoor niet aansprakelijk worden gesteld. Schade of defecten veroorzaakt door onderhoud of reparaties die niet door professionals zijn uitgevoerd vallen niet onder de garantie. De garantievoorwaarden staan in het document dat bij het apparaat is geleverd.

**⚠** Gebruik op kunststof onderdelen, binnen- en deurranden of afdichtingen geen schurende of agressieve schoonmaakmiddelen zoals ruitenprays, schurende reinigingsmiddelen, brandbare vloeistoffen, schoonmaakwassen, geconcentreerde schoonmaakmiddelen, bleekmiddelen en reinigingsmiddelen die aardolieproducten bevatten. Gebruik geen papieren handdoeken, schuursponsjes of ander hard schoonmaakmateriaal.

## VERWERKING VAN DE VERPAKKING

De verpakking kan volledig worden gerecycleerd, zoals door het recyclingssymbool wordt aangegeven . De diverse onderdelen van de verpakking moeten op verantwoordelijke wijze afgevoerd worden volgens de plaatselijke voorschriften voor de verwerking van het afval.

## VERWERKING VAN HUISHOUDELIJKE APPARATUUR

Dit apparaat is vervaardigd van recyclebaar of herbruikbaar materiaal.

Dank het apparaat af in overeenstemming met plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking.

Voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van huishoudelijke apparaten kunt u contact opnemen met uw plaatselijke instantie, de vuilnisophaaldienst of de winkel waar u dit apparaat hebt gekocht. Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EU, Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA) en met de Regeling Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur 2013 (zoals gewijzigd). Door ervoor te zorgen dat dit product correct wordt afgedankt, helpt u schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen. Het symbool  op het product of op de begeleidende documentatie geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden, maar dat het ingeleverd moet worden bij een speciaal inzamelingscentrum voor de recyclage van elektrische en elektronische apparatuur.

## TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN

Volg de installatie-instructies om voldoende ventilatie te garanderen.

Door onvoldoende ventilatie aan de achterzijde van het product neemt het energieverbruik toe en neemt de koefficiëntie af.

Wanneer de deur vaak wordt geopend kan dit leiden tot een verhoogd Energieverbruik. De interne temperatuur van het apparaat en het Energieverbruik worden beïnvloed door de omgevingstemperatuur en de plaats waar het apparaat opgesteld is. Bij het instellen van de temperatuur moet rekening gehouden worden met deze factoren. Beperk het openen van deuren tot een minimum.

Plaats diepgevroren etenswaren die u wilt ontdooien in de koelkast. De lage temperatuur van de diepgevroren etenswaar koelt de etenswaar in de koelkast.

Laat warme gerechten en dranken eerst afkoelen voordat ze in het apparaat geplaatst worden.

De positionering van de platen in de koelkast heeft geen invloed op het efficiënte energiegebruik. De etenswaar dient zodanig op de platen geplaatst te worden om voor voldoende luchtcirculatie te zorgen (de verschillende etenswaar dient elkaar niet te raken en de afstand tussen de etenswaar en de achterwand moet behouden blijven). U kunt de opslagcapaciteit voor ingevroren etenswaar vergroten door opslagmanden en, indien aanwezig, de Stop Frost-plaat te verwijderen.

Wees niet verontrust over geluiden die van de compressor komen want dat zijn de normale geluiden van werking.



## BROCHURE ECODESIGN - 2020

Dit document is bedoeld als een lijst met suggesties die kunnen helpen om de energieprestaties en het gebruik van het apparaat te optimaliseren.

De laden, manden en schappen moeten in hun huidige positie worden gehouden, tenzij anders is aangegeven in deze snelgids. Het koelvak wordt verlicht door ledlampen, die beter verlichten dan met traditionele gloeilampen en minder energie verbruiken.

Deuren en deksels van de koelkast moeten worden verwijderd voordat het apparaat wordt afgevoerd, om te voorkomen dat kinderen of dieren erin vast komen te zitten.

Aanbevolen instelling:

- Koelkastcompartiment: +4 °C of MED
- Diepvriescompartiment: -18 °C (indien aanwezig)

Het diepvriescompartiment kan zonder laden worden gebruikt en het voedsel kan rechtstreeks op de bodem van het compartiment worden geplaatst om sneller in te vriezen.

De hoeveelheid verse voedingswaren die in een bepaalde periode kan worden ingevroren, staat aangegeven op het typeplaatje.

De laadlimieten zijn bepaald door manden, flappen, lades, schappen enz. Zorg ervoor dat deze onderdelen nog altijd gemakkelijk kunnen sluiten na het laden.

Raadpleeg de aanbevolen instelling en bewaartijden in de online gebruikershandleiding om voedselverspilling te gaan.

### IJSBLOKJES

Vul het ijsbakje voor 2/3 met water en plaats het in het vriesvak. Gebruik NOOIT puntige of scherpe voorwerpen om het ijs te verwijderen (indien aanwezig).

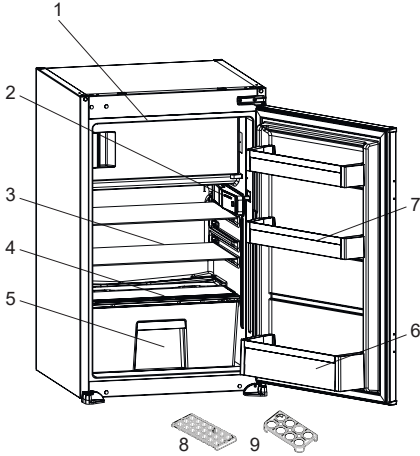
### INVRIEZEN VAN VERSE LEVENSMIDDELEN

1. Het wordt aanbevolen de temperatuur kouder in te stellen of Snelvries/Snel koelen\* te selecteren minstens vier uur vooraleer het voedsel uit het vriesvak te halen, om de bewaartijd in de ontdooiingsfase te verlengen.
2. Om het compartiment te ontdooien, trekt u de stekker uit het stopcontact en verwijdert u de laden. Laat de deur open, zodat het ijs kan smelten. Om te voorkomen dat er tijdens het ontdooien water wegloopt, wordt geadviseerd een absorberende doek onderin het vriesvak te leggen en regelmatig uit te wringen.
3. Maak de binnenkant van het vriesvak schoon en droog zorgvuldig.
4. Schakel het apparaat weer in en plaats de etenswaar terug.

Als de verklaring voor de lade van de "chiller/chill" op het typeplaatje aangegeven is, is de verklaring alleen van toepassing op norm EN 62552:2013, geldig tot 28 Februari 2021.



## 2 BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT



Deze presentatie is alleen bedoeld als informatie over de onderdelen van het apparaat. Onderdelen kunnen afhankelijk van het toestelmodel variëren.

- 1) Deur diepvriesgedeelte
- 2) Thermostaatdoos
- 3) Koelkastschappen
- 4) Deksel van groentelade
- 5) Groentelade
- 6) Flessenrek
- 7) Deurschappen
- 8) Ijsblokjesvorm
- 9) Eierrek

*\* In bepaalde modellen*

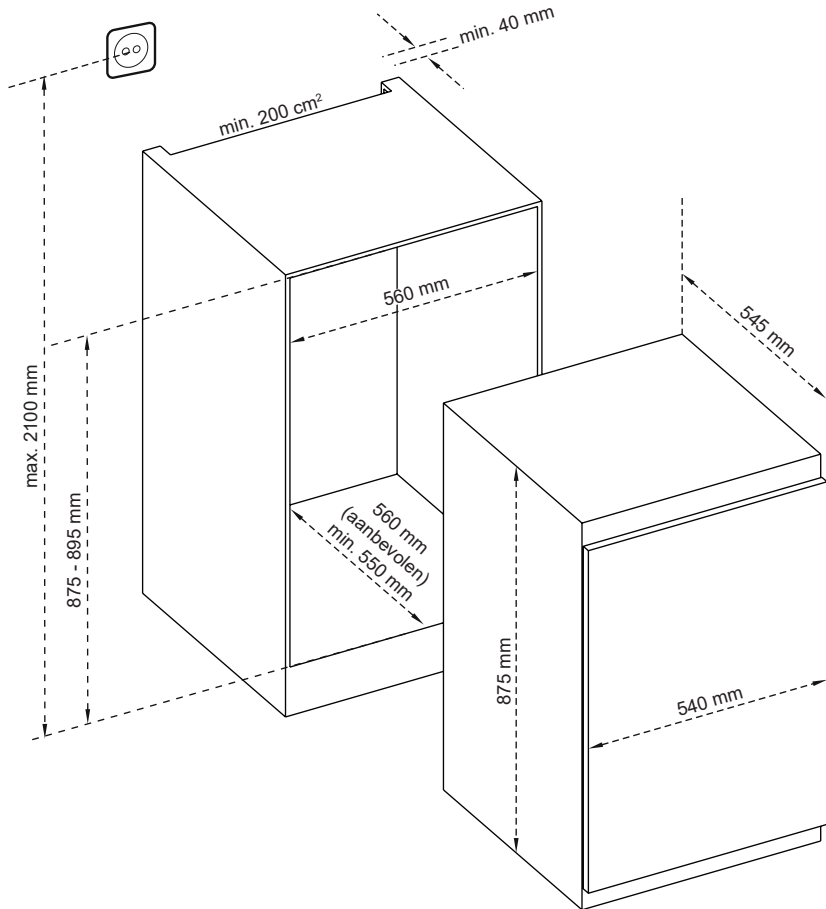
### Algemene opmerkingen:

**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

\* 875 - 883 voor metalen afdekplaat





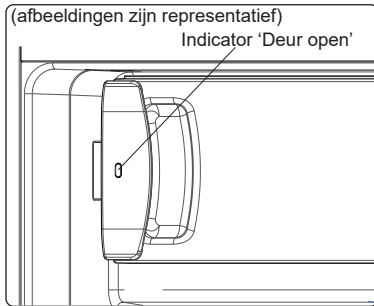
### 3 GEBRUIK VAN HET APPARAAT

#### Indicator 'Deur open';

De indicator 'Deur open' op de handgreep geeft aan of de deur juist is gesloten of dat hij open is blijven staan.

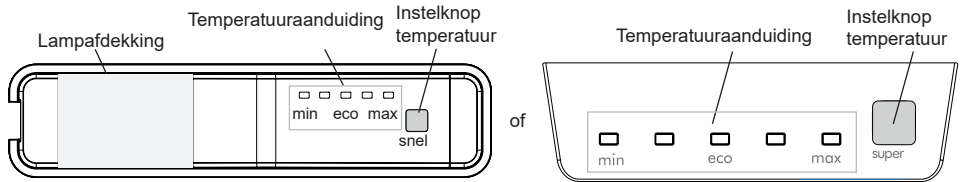
Als de indicator rood is, is de deur nog open.

Als de indicator wit is, is de deur juist gesloten.



De diepvriesdeur moet altijd gesloten worden. Hierdoor wordt voorkomen dat de voedselproducten ontdooien. Zo wordt voorkomen dat er veel ijs en rijp in de vriezer worden gevormd en dat er onnodig veel energie wordt verbruikt.

### 3.1 Display en bedieningspaneel



### 3.2 Bedienen van uw koelkast

#### Verlichting (indien beschikbaar)

Als het product voor het eerst op het stopcontact wordt aangesloten, kan de binnenverlichting een vertraging van 1 minuut hebben wat wordt veroorzaakt door openingstests.

#### 3.2.1 Instelknop temperatuur

Met deze knop wordt de temperatuurinstelling van de koelkast ingesteld. Druk op deze knop om de waarden voor het aparte koelgedeelte in te stellen.

#### 3.2.2 Temperatuurinstellingen

- Bij iedere druk op de knop neemt de temperatuurinstelling toe.
- de display van de diepvriesinstellingen en u drukt binnen de opvolgende 3 seconden op geen enkele knop,

**Als er zich een vriesvak in de koelkast bevindt.**

#### 3.2.3 Snelvriesstand

##### Wanneer moet deze worden gebruikt?

- Om een grote hoeveelheid voedsel in te vriezen.
- Om kant-en-klaar-maaltijden in te vriezen.
- Om voedsel snel in te vriezen.
- Om seizoensgebonden voedsel lang te bewaren.

### Als de koelkast koeler is

#### 3.2.4 Snelkoelstand

##### Wanneer moet deze worden gebruikt?

- Om een grote hoeveelheid voedsel te koelen.
- Om fastfood te koelen.
- Om voedsel snel te koelen.
- Om seizoensproducten gedurende lange tijd te bewaren.

##### Hoe te gebruiken?

- Houd de temperatuurinstelknop 5 seconden ingedrukt om de Snelmodus te activeren als deze op MAX staat.
- Alle lichten zullen constant aan staan.

##### In deze stand:

Als je de instelknop 5 seconden ingedrukt houdt, wordt de Snelmodus uitgeschakeld.



De snel stand wordt na maximaal 48u automatisch geannuleerd.

#### 3.2.5 Stand-by

Hoe te activeren?

Houd de instelknop 5 seconden ingedrukt als deze op "Min" staat. Alle leds knipperen drie keer.

Hoe werkt het?

In stand-by; alle componenten worden uitgeschakeld. Als de gebruiker in de stand-by de instellingsknop indrukt, gaan alle leds driemaal knipperen om aan te geven dat de stand-by actief is.

Hoe te deactiveren?

Druk de instellingsknop net zo lang in totdat de display weer normaal werkt.

#### 3.2.6 Alarmfunctie deur open

Als de deur langer dan 2 minuten open blijft staan, gaat de binnenverlichting (indien aanwezig) knipperen.

### 3.3 Waarschuwingen temperatuurinstellingen

- Uw apparaat is ontworpen om te werken binnen bereiken van omgevingstemperatuur zoals gespecificeerd in de normen, volgens de klimaatklasse die op het typeplaatje staat vermeld. Het wordt niet aanbevolen uw koelkast te gebruiken in omgevingen die buiten de aangegeven temperatuurbereiken vallen. Dit zal de koefficiëntie van het apparaat verminderen.
- Temperatuuradaptaties moeten worden uitgevoerd in overeenstemming met het aantal malen dat de deur wordt geopend, de hoeveelheid voedsel dat in het apparaat wordt bewaard en de omgevingstemperatuur van waar het apparaat zich bevindt.
- Als het apparaat voor het eerst wordt ingeschakeld, moet het 24 uur draaien om de werkingstemperatuur te bereiken. Open de deur tijdens deze periode niet en bewaar er geen grote hoeveelheden voedsel in.
- Er wordt gebruik gemaakt van een vertragingfunctie van 5 minuten om te voorkomen dat de compressor van uw apparaat beschadigt als u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt of eruit trekt, of als er zich een stroomstoring voordoet. Uw koelkast zal na 5 minuten normaal gaan werken.

#### 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.

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

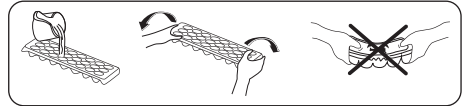
**SN (uitgebreid matig):** Dit koelapparaat is bedoeld voor gebruik bij omgevingstemperaturen van 10°C tot 32°C.

### 3.4 Accessoires

**Visuele en tekstuele omschrijvingen op het gedeelte van de accessoires kunnen afhankelijk van het model van uw apparaat variëren.**

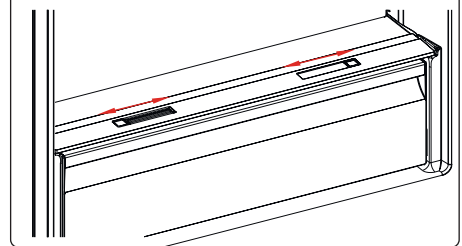
#### 3.4.1 Ijsblokjesvorm (in bepaalde modellen)

- Vul de ijsblokjesvorm met water en plaats in het diepvriesgedeelte.
- Nadat het water volledig bevroren is, kunt u de ijsblokjesvorm buigen zoals hieronder om de ijsblokjes te verwijderen.



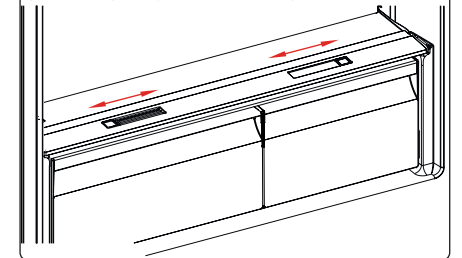
#### 3.4.2 De Vers-knop (in bepaalde modellen)

(afbeeldingen zijn representatief)



of

(afbeeldingen zijn representatief)



Als de groentelade vol is, moet de Vers-knop op de voorkant van de groentelade worden geopend. Hierdoor worden de lucht in de groentelade en de vochtigheidsgraad gecontroleerd om de levensduur van de levensmiddelen die erin zitten te verhogen. De knop die zich achter het schap bevindt, moet worden geopend als er condens op het glazen schap wordt waargenomen.

## 4 BEWAREN VAN VOEDSEL

### 4.1 Koelkastgedeelte

- Om de vochtigheid te verminderen en de rijpvorming die daarmee gepaard gaat te voorkomen, moeten vloeistoffen altijd in de koelkast worden bewaard in afgesloten bakjes. IJsvorming concentreert zich doorgaans in de koudste delen van de verdampende vloeistof en uw apparaat zal met de tijd vaker moeten worden ontdooid.
- Bereide gerechten moeten afgedekt blijven als ze in de koelkast worden bewaard. Plaats geen warm voedsel in de koelkast. Plaats het als het is afgekoeld, anders zal de temperatuur/vochtigheid in de koelkast toenemen de de efficiëntie van de koelkast verminderen.
- Zorg dat er geen items in direct contact staan met de achterwand van het apparaat. Want dit zorgt voor ijsvorming en de verpakking zal zich hieraan hechten. Open de deuren niet vaak.
- We raden aan vlees en schoongemaakte vis los ingewikkeld te bewaren op het glazen schap net boven de groentelade. Hier is de lucht koeler en dit biedt de beste bewaarcondities.
- Bewaar los fruit en groenten los in de groentenladen.
- Het afzonderlijk bewaren van fruit en groenten voorkomt dat ethyleengevoelige groenten (groene bladgroente, broccoli, wortel, enz.) worden aangetast door fruit dat ethyleen afgeeft (banaan, perzik, abrikoos, vijg, enz.)
- Plaats geen natte groenten in de koelkast.
- De bewaartijd van alle etenswaar is afhankelijk van de kwaliteit die de etenswaar had toen u het plaatste en de ononderbroken koelcyclus die vooraf ging aan de bewaring in de koelkast.
- Het vocht dat uit vlees lekt kan andere producten in de koelkast besmetten.

U moet vleesproducten verpakken en gelekte vloeistoffen op de schappen schoonmaken.

- Plaats geen etenswaren voor de luchtdoorgang.
- Consumeer verpakte etenswaar voor de aanbevolen vervaldatum.

Laat voedsel niet in contact komen met de temperatuursensor, die zich bevindt in het koelvak, om het koelvak van de optimale temperatuur te voorzien.


- 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 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.

De onderstaande tabel is een snelle gids die de meest efficiënte manier aangeeft hoe het merendeel van de voedselgroepen in uw koelvak te bewaren.

Etenswaar	Maximale bewaarperiode	Hoe en waar te bewaren
Groenten en fruit	1 week	Groentevak
Vlees en vis	2 - 3 dagen	Wikkel in plastic folie, zakjes of in een vleesschaal en bewaar op het glazen schap

Etenswaar	Maximale bewaarperiode	Hoe en waar te bewaren
Verse kaas	3 - 4 dagen	In het bestemde deurschap
Boter en margarine	1 week	In het bestemde deurschap
Product in fles/pak, zoals melk en yoghurt	Tot de vervaldatum die door de producent wordt aanbevolen	In het bestemde deurschap
Eieren	1 maand	In het bestemde eierrek
Bereid voedsel	2 dagen	Alle schappen

#### OPMERKING:

 Geen aardappelen, uien of knoflook in de koelkast bewaren.

#### 4.2 Diepvriesgedeelte

- De vriezer wordt gebruikt voor het bewaren van bevroren voedsel, invriezen van vers voedsel en het maken van ijsblokjes.
- Vloeibaar voedsel moet worden ingevroren in plastic bakjes en ander voedsel moet worden ingevroren in plastic folie of zakken. Voor het invriezen van vers voedsel; wikkel vers voedsel goed afgedicht in, zodat de verpakking luchtdicht is en niet lekt. Speciale vrieszakken, aluminium folie, plastic zakjes en kunststoffen bakken zijn hier ideaal voor.
- Plaats verse levensmiddelen niet tegen reeds ingevroren levensmiddelen, want zo kunnen reeds ingevroren levensmiddelen ontdooien.
- Verdeel het verse voedsel voor het in te vriezen in porties die in een keer geconsumeerd kunnen worden.
- Consumeer ontdooid voedsel binnen korte tijd na ontdooien.
- Volg altijd de instructies van de producent op de verpakking op bij het bewaren van diepvriesvoedsel. Indien geen informatie op de verpakking wordt vermeld, dient u de levensmiddelen niet langer dan 3

maanden vanaf de datum van aankoop te bewaren.

- Zorg er bij de aankoop van diepvriesproducten voor dat deze zijn bewaard onder de geschikte condities en dat de verpakking niet beschadigd is.
- Diepvriesproducten moeten in geschikte bakken worden vervoerd en zo snel mogelijk in de diepvriezer worden geplaatst.
- Koop geen diepvriesproducten waarvan de verpakking tekenen van vocht of abnormale uitzetting vertoont. Deze kunnen mogelijk zijn bewaard bij ongeschikte temperatuur en de inhoud kan bedorven zijn.
- De bewaartijd van ingevroren levensmiddelen is afhankelijk van de kamertemperatuur, de instelling van de thermostaat, hoe vaak de deur wordt geopend, het soort voedsel en de tijd die nodig was om het product van de winkel naar uw huis over te brengen. Volg altijd de instructies die op de verpakking staan afgedrukt en overschrijd nooit de aangegeven maximum bewaartijd.
- Als de deur van de diepvriezer voor een lange tijd open heeft gestaan of niet goed sluit, zal er rijpvorming plaatsvinden die efficiënte luchtcirculatie in de weg staat. Los dit op door de stekker van de diepvriezer uit het stopcontact te trekken en hem te laten ontdooien. Maak de vriezer na volledig te zijn ontdooid schoon.
- De capaciteit van de vriezer die op het etiket wordt vermeld is de capaciteit zonder manden, deksels enz.
- Vries ontdooid voedsel niet opnieuw in. Dit kan uw gezondheid in gevaar brengen en problemen als voedselvergiftiging veroorzaken.

**OPMERKING:** Als u tracht de deur van de vriezer te openen meteen nadat u deze heeft gesloten, merkt u dat dat niet makkelijk gaat. Dit is normaal. Nadat het evenwicht is teruggekeerd, zal de deur makkelijk opengaan.



De onderstaande tabel is een snelle gids die de meest efficiënte manier aangeeft hoe het merendeel van de voedselgroepen in uw vriesvak te bewaren.

Vlees en vis	Vorbereiden	Maximale bewaarperiode (maanden)
<b>Biefstuk</b>	In folie wikkelen	6 - 8
<b>Lamsvlees</b>	In folie wikkelen	6 - 8
<b>Kalfsbraadstuk</b>	In folie wikkelen	6 - 8
<b>Kalfsvlees in blokjes</b>	In kleine stukjes	6 - 8
<b>Lamsvlees in blokjes</b>	In stukjes	4 - 8
<b>Gehakt</b>	Verpakt zonder kruiden	1 - 3
<b>Orgaanvlees (in stukjes)</b>	In stukjes	1 - 3
<b>Bolognese-worst/salami</b>	Moet worden verpakt zelfs als er een vel omzit	
<b>Kip en kalkoen</b>	In folie wikkelen	4 - 6
<b>Gans en eend</b>	In folie wikkelen	4 - 6
<b>Hert, konijn, wildzwijn</b>	In porties van 2,5 kg en als filets	6 - 8
<b>Zoetwatervis (zalm, karper, meerval)</b>	Ontdoe de vis van de ingewanden en schubben, was en droog de vis. Verwijder indien nodig de kop en staart.	2
<b>Magere vis (zeebaars, tarbot, tong)</b>		4
<b>Vette vis (tonijn, makreel, zeeforel, ansjovis)</b>		2 - 4
<b>Schelpdieren</b>	Schoongemaakt en in een zak	4 - 6
<b>Kaviaar</b>	In zijn verpakking, in een aluminium of plastic bakje	2 - 3
<b>Slakken</b>	In zout water of in een aluminium of plastic bakje	3



**OPMERKING:** Ontdooit vlees dient als vers vlees te worden bereid. Als het vlees na het ontdooien niet wordt bereid, mag het niet opnieuw worden ingevroren.

Groenten en fruit	Vorbereiden	Maximale bewaarperiode (maanden)
<b>Snijbonen en bonen</b>	Gewassen, in kleine stukjes gesneden en gekookt in water	10 - 13
<b>Bonen</b>	Gedopt en gekookt in water	12
<b>Kool</b>	Gewassen en gekookt in water	6 - 8
<b>Wortel</b>	Gewassen, in plakjes gesneden en gekookt in water	12
<b>Paprika</b>	Snijd de steel eraf, snijd doormidden en verwijder de zaadlijsten en kook in water	8 - 10
<b>Spinazie</b>	Was en kook in water	6 - 9
<b>Bloemkool</b>	Haal het blad eraf, snijd het hart in stukjes en laat het even staan in water met wat citroensap	10 - 12
<b>Aubergine</b>	Wassen en in stukken van 2 cm snijden	10 - 12
<b>Maïs</b>	Was en verpak met steel of als maïskolf	12
<b>Appel en peer</b>	Schil en snijd in plakken	8 - 10
<b>Abrikoos en perzik</b>	Snijd doormidden en verwijder de pit	4 - 6




Groenten en fruit	Vorbereiden	Maximale bewaarperiode (maanden)
Aardbeien en bosbessen	Wassen en schoonmaken	8 - 12
Gekookt fruit	Voeg 10% suiker aan het bakje toe	12


Groenten en fruit	Vorbereiden	Maximale bewaarperiode (maanden)
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	Voor lang bewaren moet de oorspronkelijke verpakking worden gebruikt. Voor langere perioden moet het in folie worden gewikkeld.
Boter, margarine	In eigen verpakking	6	

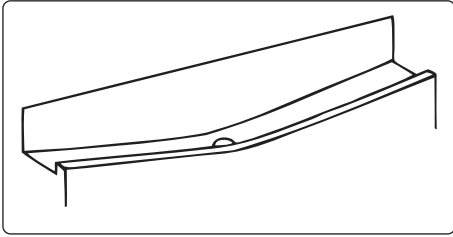
## 5 REINIGING EN ONDERHOUD

-  Verwijder de stekker uit het stopcontact voor het reinigen.
-  Giet geen water in en over uw apparaat.
-  Gebruik geen schurende producten, schoonmaakmiddelen of zeep om uw apparaat te reinigen. Na het reinigen afspoelen met schoon water en zorgvuldig drogen. Steek na het reinigen de stekker weer in het stopcontact met droge handen.
- Zorg ervoor dat er geen water terecht komt in de lampbehuizing en andere elektrische onderdelen.

- Het apparaat moet regelmatig gereinigd worden met een oplossing van natriumbicarbonaat en lauw water.
  - Reinig de accessoires afzonderlijk handmatig met zeep en water. Was de accessoires niet in de vaatwasmachine.
-  **De stekker van het apparaat moet tijdens het reinigen uit het stopcontact zijn getrokken.**

## 5.1 Ontdooien

### Ontdooien van het koelkastgedeelte



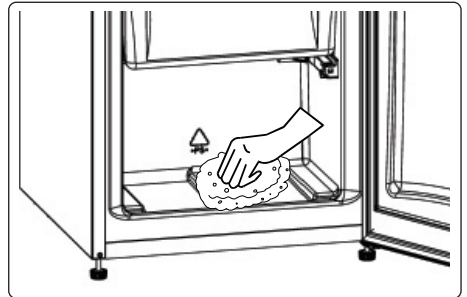
- Het ontdooien vindt in het koelkastgedeelte tijdens de werking automatisch plaats. Het water wordt opgevangen in het verdampingsreservoir en automatisch verdampt.
- Het verdampingsreservoir en de waterafvoeropening moeten periodiek gereinigd worden met een leidingreiniger om te verhinderen dat zich onderin de koelkast water verzamelt in plaats van weg te stromen.
- U kunt de waterafvoeropening ook reinigen door er een half glas water door te gieten.

### Ontdooiproces diepvriezer

- Binnenin uw diepvriezer hopen zich, afhankelijk van hoelang de deur openstaat of de hoeveelheid vloeistof dat geplaatst is, kleine hoeveelheden rijp op. Het is van belang ervoor te zorgen dat er zich geen rijp of ijs vormt op plaatsen waar dit van invloed is op het goed afsluiten van de deur. Dit kan zorgen dat lucht de kast binnenkomt en voortdurend draaien van de compressor veroorzaken. Dunne rijpvorming is behoorlijk zacht en kan met een borstel of plastic krabbel worden verwijderd. Gebruik geen metalen of scherpe krabbers, mechanische apparaten of anderen middelen om het ontdooiproces te versnellen. Verwijder alle losgeraakte rijp uit de bodem van de kast. Het is voor verwijdering van dunne rijp niet noodzakelijk het apparaat uit te schakelen.
- Voor verwijdering van zware ijsvorming dient u de stekker van het apparaat uit

het stopcontact te trekken en de inhoud in kartonnen dozen te doen en die in dikke dekens of lagen papier wikkelen om alles koud te houden. Het ontdooien is het meest effectief bij een bijna lege diepvriezer en dient zo snel mogelijk te worden uitgevoerd om te voorkomen dat de inhoud ontdooit.

- Gebruik geen metalen of scherpe krabbers, mechanische apparaten of anderen middelen om het ontdooiproces te versnellen. Een temperatuurverhoging in het ingevroren voedsel tijdens het ontdooien verkort de houdbaarheid. Houd de inhoud goed ingewikkeld en koel terwijl de ontdooiing plaatsvindt.



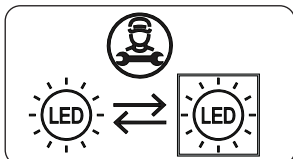
- Droog de binnenkant van het vak met een spons of een schone doek.
- Een of meerdere kommen warm water in het diepvriesvak kan het ontdooiproces versnellen.
- Controleer de inhoud bij het terugplaatsen in de diepvriezer. Als blijkt dat een pakket ontdooid is, dient het binnen 24 uur opgegeten te worden of te worden bereid en daarna opnieuw worden ingevroren.
- Reinig nadat het ontdooien voltooid is de binnenkant van het apparaat met warm water en wat zuiveringszout en droog het daarna grondig af. Was alle uitneembare delen op dezelfde wijze en zet alles weer in elkaar. Steek de stekker van het apparaat weer in het stopcontact en laat het apparaat 2 tot 3 uur op instellingsnummer MAX staan voordat u het voedsel terug in de diepvriezer plaatst.



## Vervangen van ledverlichting

Neem contact op met het dichtstbijzijnde erkende servicecentrum om leds te vervangen.

 **Opmerking:** Het aantal en de plaats van de ledstrips kunnen afhankelijk van het model verschillen.



### Als het product met een ledlamp is uitgerust

Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse <E>.


### Indien product uitgerust met LED-strip(s) of LED-kaart(en)

Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse <F>.

## 6 VERVOER EN VERPLAATSEN

### 6.1 Vervoer en van plaats veranderen

- Originele verpakkingen en piepschuim kan voor hertransport bewaard worden (optioneel).
- U moet uw apparaat stevig verpakken en met banden of sterke touwen vastmaken en de instructies voor vervoer op de verpakking opvolgen.
- Verwijder alle beweegbare delen of maak ze met banden vast aan het apparaat om ze tijdens herplaatsing of vervoer te behoeden tegen schokken.

 Draag uw apparaat altijd in verticale stand.

## 7 VOORDAT U CONTACT OPNEEMT MET KLANTENSERVICE

Als u een probleem ondervindt met uw **apparaat**, controleer dan het volgende voordat u contact op neemt met de klantenservice.

### Uw apparaat werkt niet

#### Controleer of:

- er stroom is;
- de stekker correct in het stopcontact is gestoken;
- de stekker of zekering is gesprongen;
- het stopcontact defect is. Steek om dit te controleren de stekker van een functionerend apparaat in hetzelfde stopcontact.

### Het apparaat presteert slecht

#### Controleer of:

- het apparaat overladen is;
- de deur van het apparaat goed gesloten is;
- er geen stof op de condensator zit;
- er zich voldoende ruimte aan de achterkant en zijkanten bevindt.

### Uw apparaat werkt luidruchtig

#### Normale geluiden

#### Krakend geluid komt voor:

- tijdens het automatisch ontdooien;
- als het apparaat wordt gekoeld of opwarmt (door uitzetting van materiaal in het apparaat).

#### Kort krakend geluid komt voor:

wanneer de compressor door de thermostaat in en uit wordt geschakeld.

**Motorgeluiden:** geeft aan dat de compressor normaal werkt. De compressor kan korte tijd meer geluid produceren als deze voor het eerst wordt geactiveerd.

#### Pruittel- en spettergeluid komt voor:

door de stroom van koelvloeistof in de leidingen van het systeem.

**Waterstromingsgeluid komt voor:**

door water dat naar de verdampbak loopt. Dit geluid is normaal tijdens het ontdooien.

**Geluid van blazen van lucht:** dit komt voor in bepaalde modellen tijdens normale werking van het systeem door de circulatie van lucht.

**De randen van het apparaat die de deurnaden raken zijn warm**

De oppervlakken die de deurnaden raken kunnen, in het bijzonder tijdens de zomer (warme seizoenen), warmen worden tijdens de werking van de compressor. Dit is normaal.

**Er bestaat een ophoping van vocht in het apparaat****Controleer of:**

- alle etenswaren juist zijn verpakt; bakjes droog zijn voordat ze in het **apparaat** worden gezet;
- de deuren van het **apparaat** frequent worden geopend. De vochtigheid in de omgeving komt bij het openen van de deuren in het **apparaat** terecht. De vochtigheid neemt toe als de deuren vaker worden geopend, in het bijzonder als de vochtigheid in de ruimte hoog is.

**De deur opent of sluit niet correct****Controleer of:**

- er levensmiddelen of verpakkingen het sluiten van de deur in de weg staan;
- de scharnieren kapot of gescheurd zijn;
- uw **apparaat** op een vlakke ondergrond staat.

De compressor kan luid draaien of het geluid van de compressor/koelkast kan verhogen bij sommige modellen wanneer ze in bepaalde omstandigheden werken als het product voor de eerste keer wordt aangesloten, afhankelijk van wijzigingen in de omgevingstemperatuur of verandering in gebruik. Dit is normaal. Wanneer de koelkast de vereiste temperatuur bereikt, vermindert het geluid automatisch.

**Aanbevelingen**

- Wacht nadat het apparaat uitgeschakeld is of de stekker uit het stopcontact is getrokken 5 minuten voordat u de stekker weer terugsteekt of het apparaat weer inschakelt om te voorkomen dat de compressor schade oploopt.
- Als u uw apparaat gedurende lange tijd (bijv. in de zomervakantie) gebruikt, trek dan de stekker eruit. Reinig uw apparaat zoals beschreven in hoofdstuk over reiniging en laat de deur open om de vorming van vocht en geuren te voorkomen.
- Als een bepaald probleem blijft bestaan nadat u alle bovenstaande instructies heeft opgevolgd, neemt u contact op met de dichtstbijzijnde erkende onderhoudsservice.
- Het apparaat dat u heeft gekocht is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor commercieel of gemeenschappelijk gebruik. Als de consument het apparaat gebruikt op een wijze die hier niet aan voldoet, benadrukken we dat de fabrikant en het verkooppunt niet aansprakelijk zijn voor reparatie en storingen binnen de garantieperiode.

## 8 TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN

1. Installeer het apparaat in een koele, goed geventileerde ruimte, maar niet in direct zonlicht, noch dichtbij een warmtebron (zoals een radiator of oven), ander moet een isolatieplaat worden gebruikt.
2. Laat warme etenswaar en dranken afkoelen voordat u ze in het apparaat plaatst.
3. Plaats ontdooiend voedsel in het koelkastgedeelte indien beschikbaar. De lage temperatuur van het ingevroren voedsel zal helpen het koelkastgedeelte te koelen wanneer het ontdooit. Dit zal energie besparen. Het ontdooien van ingevroren voedsel buiten het apparaat is energieverspilling.
4. Dranken en andere vloeistoffen moeten in het apparaat worden afgedekt. Als ze onafgedekt blijven zal de vochtigheid in het apparaat toenemen en het apparaat meer energie verbruiken. Het afdekken van dranken en vloeistoffen behoudt beter het aroma en de smaak.
5. Vermijd het lang open laten staan van de deuren en het frequent openen van de deuren. Warme lucht kan dan in het apparaat komen en ervoor zorgen dat de compressor onnodig vaak aanslaat.
6. Houd de deksels van vakken met een andere temperatuur in het apparaat gesloten (zoals de groentelade en koeler indien beschikbaar).
7. Houd deurpakkingen schoon en buigzaam. Vervang de pakking als deze versleten is.

## 9 TECHNISCHE GEGEVENS

De technische informatie staat vermeld op het typeplaatje op de binnenkant van het apparaat en op het energielabel.

De QR-code op het energielabel dat met het apparaat wordt geleverd, voorziet in een weblink naar de informatie die betrekking heeft op de prestaties van het apparaat in de EPREL-database.

Bewaar het energielabel ter naslagwerk bij de gebruikershandleiding en alle andere documenten die met dit apparaat zijn geleverd.

U kunt dezelfde informatie over EPREL vinden via de link <https://eprel.ec.europa.eu>, de modelnaam en het productnummer dat u aantreft op het typeplaatje van het apparaat.

Gebruik de link [www.theenergylabel.eu](http://www.theenergylabel.eu) voor gedetailleerde informatie over het energielabel.

## **10 INFORMATIE VOOR TESTINSTITUTEN**

Installatie en voorbereiding van het apparaat voor EcoDesign-keuring dienen te voldoen aan EN 62552. De ventilatievereisten, afmetingen van de nis en minimale vrije ruimte aan de achterkant dienen te voldoen aan de vereisten van DEEL 2 in deze gebruikershandleiding. Neem contact op met de fabrikant voor eventuele verdere informatie, waaronder laadplannen.


## **11 SERVICE EN ONDERDELEN**

Gebruik altijd originele reserveonderdelen. Zorg ervoor dat u de volgende gegevens bij de hand hebt wanneer u contact opneemt met ons geautoriseerde servicecentrum: model, serienummer en service-index. De informatie staat op het typeplaatje. Wijzigingen voorbehouden. De originele reserveonderdelen voor sommige specifieke componenten zijn beschikbaar gedurende minimaal 7 tot 10 jaar, afhankelijk van het type component, vanaf het in de handel brengen van de laatste stuks van het model.

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

# INDICE

<b>1 NORME DI SICUREZZA .....</b>	<b>111</b>
1.1 IMPORTANTE DA LEGGERE E OSSERVARE.....	111
<b>2 DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO .....</b>	<b>122</b>
2.1 Dimensioni.....	123
<b>3 USO DELL'APPARECCHIO .....</b>	<b>124</b>
3.1 Display e pannello di controllo.....	125
3.2 Uso del frigorifero .....	125
3.2.1 Pulsante di Impostazione della temperatura .....	125
3.2.2 Impostazioni temperatura .....	125
3.2.3 Modalità Super Freeze .....	125
3.2.4 Modalità Super Cool (super freddo) .....	125
3.2.5 Modalità Stand-By .....	125
3.2.6 Funzione di allarme con sportello aperto.....	126
3.3 Avvertenze relative alle impostazioni di temperatura.....	126
3.4 Accessori .....	126
3.4.1 Vaschetta per il ghiaccio ( <i>in alcuni modelli</i> ) .....	<b>126</b>
3.4.2 Manopola del fresco ( <i>In alcuni modelli</i> ).....	<b>126</b>
<b>4 CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI .....</b>	<b>127</b>
4.1 Scomparto frigorifero .....	127
4.2 Scomparto congelatore .....	128
<b>5 PULIZIA E MANUTENZIONE .....</b>	<b>131</b>
5.1 Sbrinamento .....	131
<b>6 TRASPORTO E RIPOSIZIONAMENTO .....</b>	<b>132</b>
6.1 Trasporto e riposizionamento .....	132
<b>7 PRIMA DI CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA .....</b>	<b>132</b>
<b>8 SUGGERIMENTI PER IL RISPARMIO ENERGETICO .....</b>	<b>134</b>
<b>9 DATI TECNICI.....</b>	<b>134</b>
<b>10 INFORMAZIONI PER GLI ISTITUTI DI PROVA.....</b>	<b>135</b>
<b>11 ASSISTENZA E SERVIZIO CLIENTI.....</b>	<b>135</b>

# 1 NORME DI SICUREZZA

## 1.1 IMPORTANTE DA LEGGERE E OSSERVARE.


Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere le seguenti norme di sicurezza. Conservarle per eventuali consultazioni successive.


Questo manuale e l'apparecchio sono corredati da importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e rispettare sempre. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità che derivi dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni di sicurezza, da usi impropri dell'apparecchio o da errate impostazioni dei comandi.


**!** Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 3 anni. Tenere i bambini di età inferiore agli 8 anni a debita distanza dall'apparecchio, a meno che non siano costantemente sorvegliati. L'uso di questo apparecchio da parte di bambini di età superiore agli 8 anni, di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o di persone sprovviste di esperienza e conoscenze adeguate è consentito solo con un'adeguata sorveglianza, o se tali persone siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto. Ai bambini di età compresa tra i 3 e gli 8 anni è consentito caricare e scaricare apparecchi refrigeranti.


### USO CONSENTITO

**!** **ATTENZIONE** : l'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione mediante un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un temporizzatore, o attraverso un sistema di comando a distanza separato.

 L'apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni analoghe, quali: aree di cucina per il personale di negozi, uffici e altri contesti lavorativi; agriturismi; camere di hotel, motel, bed & breakfast e altri ambienti residenziali.

 Questo apparecchio non è destinato all'uso professionale. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

 La lampadina utilizzata nell'apparecchio è progettata specificatamente per gli elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione domestica (Regolamento CE N. 244/2009).

 L'apparecchio è predisposto per operare in ambienti in cui la temperatura sia compresa nei seguenti intervalli, a seconda della classe climatica riportata sulla targhetta. L'apparecchio potrebbe non funzionare correttamente se lasciato per un lungo periodo ad una temperatura superiore o inferiore all'intervallo previsto.


Temperature ambiente delle classi climatiche:

SN: da 10°C a 32°C;

N: da 16°C a 32°C

ST: da 16°C a 38°C;

T: da 16°C a 43°C

 Questo apparecchio non contiene CFC. Il circuito refrigerante contiene R600a (HC).

Apparecchi con isobutano (R600a): l'isobutano è un gas naturale senza effetti nocivi sull'ambiente, tuttavia è infiammabile.

È perciò indispensabile assicurarsi che i tubi del circuito refrigerante non siano danneggiati, in particolare durante lo svuotamento del circuito refrigerante.



**⚠ AVVERTENZA** : Non danneggiare i tubi del circuito refrigerante dell'apparecchio.

**⚠ AVVERTENZA** : Mantenere libere da ostruzioni le aperture di ventilazione nello spazio circostante l'apparecchio o nella nicchia di incasso.

**⚠ AVVERTENZA** : Non usare dispositivi meccanici, elettrici o chimici diversi da quelli raccomandati dal produttore per accelerare il processo di sbrinamento.


**⚠ AVVERTENZA** : Non usare o introdurre apparecchiature elettriche all'interno dei compartimenti dell'apparecchio se queste non sono del tipo espressamente autorizzato dal produttore.


**⚠ AVVERTENZA** : i produttori di ghiaccio e/o i distributori d'acqua non direttamente collegati all'alimentazione idrica devono essere riempiti unicamente con acqua potabile.

**⚠ AVVERTENZA** : I produttori di ghiaccio e/o distributori d'acqua devono essere collegati a un condotto di alimentazione che fornisca soltanto acqua potabile, con una pressione dell'acqua compresa tra 0,17 e 0,81 MPa (1,7 e 8,1 bar).


**⚠** Non riporre sostanze esplosive, come bombolette spray, e non conservare o utilizzare benzina o altri materiali infiammabili all'interno o in prossimità dell'apparecchio.


**⚠** Non ingerire il liquido (atossico) contenuto negli accumulatori di freddo (presenti in alcuni modelli). Non mangiare cubetti di ghiaccio o ghiaccioli subito dopo averli tolti dal congelatore poiché potrebbero causare bruciate da freddo.


 Per i prodotti che prevedono l'uso di un filtro aria all'interno di un coperchio ventola accessibile, il filtro deve essere sempre in posizione quando il frigorifero è in funzione.

 Non conservare nel comparto congelatore alimenti liquidi contenuti all'interno di contenitori di vetro, perché potrebbero rompersi.

Non ostruire la ventola (se presente) con gli alimenti. Dopo avere introdotto gli alimenti, assicurarsi che le porte dei comparti si chiudano bene, in particolare la porta del comparto congelatore.


 Sostituire il prima possibile le guarnizioni danneggiate.

 Utilizzare il comparto frigorifero solo per la conservazione di alimenti freschi e il comparto congelatore solo per la conservazione di alimenti congelati, per la congelazione di alimenti freschi e per la produzione di cubetti di ghiaccio.

 Non conservare gli alimenti non incartati negli scomparti del frigorifero o del congelatore per evitare il contatto diretto con le superfici interne.

Gli apparecchi possono essere dotati di comparti speciali (comparto cibi freschi, comparto zero gradi, ecc.).

Se non indicato diversamente nel libretto del prodotto, questi comparti possono essere rimossi mantenendo prestazioni equivalenti.

 Il c-pentano è utilizzato come agente dilatante nella schiuma isolante ed è un gas infiammabile.

Di seguito sono descritti i comparti dell'apparecchio più adatti per la conservazione di specifici tipi di alimenti

tenendo conto della diversa distribuzione delle temperature:

- Comparto frigorifero:

1) Area superiore del comparto frigorifero e porta – zona temperata: Conservazione di frutta tropicale, lattine, bevande, uova, salse, sottaceti, burro, conserve

2) Area centrale del comparto frigorifero – zona fredda: Conservazione di formaggi, latte, latticini, piatti pronti, yogurt

3) Area inferiore del comparto frigorifero – zona più fredda: Conservazione di affettati, dessert, carne, pesce, semifreddi, pasta fresca, panna acida, pesto/sughi, piatti cucinati, creme dolci, budini e formaggi a pasta molle

4) Cassetto frutta e verdura nella parte bassa del comparto frigorifero: Conservazione di frutta e verdura (esclusi i frutti tropicali)

5) Comparto refrigerante: Il cassetto più freddo è indicato solo per la conservazione di carne e pesce

- Comparto congelatore:


Il comparto a 4 stelle (\*\*\*\*) è adatto per congelare gli alimenti che si trovano a temperatura ambiente e per conservare i surgelati, perché la temperatura è distribuita in modo uniforme nell'intero comparto. I surgelati acquistati hanno la data di scadenza stampata sulla confezione. Questa data tiene conto del tipo di alimento e deve essere perciò rispettata. Le durate di conservazione consigliate per gli alimenti freschi sono le seguenti: 1-3 mesi per formaggi, crostacei, gelati, salumi, latte, liquidi freschi; 4 mesi per bistecche o tagli di carne (manzo, agnello, suino); 6 mesi per burro o margarina, pollame (pollo, tacchino); 8-12 mesi per frutta (esclusi gli agrumi), arrostiti di carne (manzo, suino, agnello), verdure. Le date di sca-

denza riportate sulle confezioni degli alimenti conservati nella zona a 2 stelle devono essere obbligatoriamente rispettate.

Per evitare la contaminazione degli alimenti, osservare le seguenti indicazioni:

- L'apertura prolungata della porta può causare un considerevole aumento della temperatura nei compartimenti dell'apparecchio.
- Pulire periodicamente le superfici che possono entrare a contatto con gli alimenti e i sistemi di scarico accessibili.
- Pulire i serbatoi dell'acqua se non vengono usati per 48 ore; se l'acqua non viene prelevata per 5 giorni, sciacquare completamente il sistema collegato alla rete idrica.
- Conservare in frigorifero la carne e il pesce crudi in recipienti adatti, in modo che non entrino a contatto con gli altri alimenti e non perdano liquidi.
- I compartimenti per surgelati con due stelle sono adatti per la conservazione degli alimenti pre-congelati, la conservazione o la produzione di gelato e la produzione di cubetti di ghiaccio.
- Non congelare gli alimenti freschi nei compartimenti a una, due o tre stelle.
- Se l'apparecchio refrigerante deve essere lasciato vuoto a lungo, si raccomanda di spegnere, sbrinare, pulire e asciugare l'apparecchio e di lasciare la porta aperta per impedire la formazione di muffe.

## **INSTALLAZIONE**

 Per evitare il rischio di lesioni personali, le operazioni di movimentazione e installazione dell'apparecchio devono essere eseguite da almeno due persone. Per evitare

rischi di taglio, utilizzare guanti protettivi per le operazioni di disimballaggio e installazione.

**!** Le operazioni di installazione, compresi gli eventuali allacci alla rete idrica e i collegamenti elettrici, e gli interventi di riparazione devono essere eseguiti da personale qualificato. Non riparare né sostituire alcuna parte dell'apparecchio a meno che ciò non sia espressamente indicato nel manuale d'uso. Tenere i bambini a distanza dal luogo di installazione. Dopo aver disimballato l'apparecchio, assicurarsi che non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza. A installazione completata, conservare il materiale di imballaggio (parti in plastica, polistirolo, ecc.) fuori della portata dei bambini per evitare potenziali rischi di soffocamento. Prima di procedere all'installazione, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per non correre il rischio di scosse elettriche.

Per evitare il rischio di incendio o di folgorazione, durante l'installazione assicurarsi che l'apparecchio non danneggi il cavo di alimentazione. Attivare l'apparecchio solo dopo avere completato la procedura di installazione.

**!** Nello spostare l'apparecchio, fare attenzione a non danneggiare i pavimenti (es. parquet). Installare l'apparecchio su un pavimento in grado di sostenerne il peso e in un ambiente adatto alle sue dimensioni e al suo utilizzo. Controllare che l'apparecchio non sia vicino a una fonte di calore e che i quattro piedini siano stabili e bene in appoggio sul pavimento, regolandoli se necessario; controllare inoltre che l'apparecchio sia perfettamente in piano usando una livella a bolla d'aria. Attendere almeno due ore prima di attivare l'apparecchio, per dare modo al circuito refrigerante di essere perfettamente efficiente.

**⚠ AVVERTENZA** : Quando si posiziona l'apparecchio, fare attenzione a non incastrare o danneggiare il cavo di alimentazione.

**⚠ AVVERTENZA** : per evitare pericoli dovuti all'instabilità dell'apparecchio, posizionarlo o fissarlo attenendosi alle istruzioni del produttore. È vietato posizionare il frigorifero in modo che la sua parete posteriore (bobina del condensatore) entri a contatto con il tubo metallico di un piano di cottura a gas, con le tubazioni metalliche del gas o dell'acqua o con cavi elettrici.

Le dimensioni e le distanze da rispettare per l'installazione dell'apparecchio sono riportate nelle istruzioni di installazione.

Durante l'installazione, staccare il cavo di alimentazione dal gancio del condensatore prima di collegare il prodotto alla rete elettrica.

## **AVVERTENZE ELETTRICHE**

**⚠** Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica disinserendo la spina, se questa è accessibile, o tramite un interruttore multipolare installato a monte della presa nel rispetto dei regolamenti elettrici vigenti; inoltre, l'apparecchio deve essere messo a terra in conformità alle norme di sicurezza elettrica nazionali.

**⚠** Non utilizzare cavi di prolunga, prese multiple o adattatori. Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili. Non utilizzare l'apparecchio quando si è bagnati oppure a piedi nudi. Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se si osservano anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato danneggiato.

**⚠** Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con uno dello stesso tipo dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato per evitare situazioni di pericolo o rischi di scosse elettriche.

**⚠ AVVERTENZA** : Non disporre prese multiple o alimentatori portatili sul retro dell'apparecchio.


## **PULIZIA E MANUTENZIONE**

**⚠ AVVERTENZA** : Per evitare rischi di folgorazione, prima di qualsiasi intervento di manutenzione accertarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dall'alimentazione elettrica. Per evitare il rischio di lesioni personali, utilizzare guanti protettivi (rischio di lacerazione) e scarpe di sicurezza (rischio di contusione); assicurarsi che qualsiasi movimentazione sia eseguita da due persone (ridurre il carico); mai utilizzare pulitrici a getto di vapore (rischio di scosse elettriche).

Le riparazioni non professionali e non autorizzate dal produttore possono comportare un rischio per la salute e la sicurezza, per il quale il produttore non può essere ritenuto responsabile. Qualsiasi difetto o danno causato da riparazioni o interventi di manutenzione non professionali non sarà coperto dalla garanzia, i cui termini sono descritti nel documento consegnato con l'unità.

**⚠** non usare detergenti abrasivi o aggressivi quali ad esempio spray per i vetri, creme abrasive, liquidi infiammabili, cere per pulizia, detergenti concentrati, sbiancanti o detergenti contenenti prodotti derivati dal petrolio sulle parti in plastica, gli interni, i rivestimenti delle porte o le guarnizioni. Non utilizzare carta da cucina, spugnette abrasive o altri strumenti di pulizia aggressivi.

## **SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO**


Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo . Le varie parti dell'imballaggio devono pertanto essere smaltite responsabilmente e in stretta osservanza delle norme stabilite dalle autorità locali.

## **SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI**

Questo apparecchio è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile.

Smaltire il prodotto rispettando le normative locali in materia.

Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato. Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla direttiva europea 2012/19/UE, Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE) e alle norme Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche 2013 (come modificate). Provvedendo al corretto smaltimento del prodotto si contribuirà ad evitare potenziali conseguenze negative sull'ambiente e sulla

salute umana. Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo apparecchio non deve essere smaltito come rifiuto domestico, bensì conferito presso un centro di raccolta preposto al ritiro delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

## **CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO**

Per garantire un'adeguata ventilazione, seguire le istruzioni di installazione.

Una ventilazione insufficiente sul retro dell'apparecchio provoca un aumento del consumo energetico e una riduzione dell'efficienza del raffreddamento.

L'apertura frequente delle porte può causare un aumento del consumo di energia.

La temperatura interna dell'apparecchio e il consumo energetico possono variare anche in funzione della temperatura ambiente e del luogo di installazione. Questi fattori devono essere presi in considerazione quando si imposta il termostato. Ridurre l'apertura delle porte allo stretto necessario. Per scongelare prodotti surgelati, collocarli nel comparto frigorifero. La bassa temperatura dei prodotti surgelati raffredda gli alimenti nel comparto frigorifero.

Fare raffreddare alimenti e bevande calde prima di introdurli nell'apparecchio.

Il posizionamento dei ripiani nel frigorifero non ha effetto sull'utilizzo efficiente dell'energia. Collocare gli alimenti sui ripiani in maniera da assicurare un'adeguata circolazione dell'aria (gli alimenti non devono essere a contatto tra di loro e non devono essere a contatto con la parete posteriore).

Si può aumentare la capacità dell'area di conservazione di alimenti surgelati togliendo i cestelli e, se presente, il ripiano Stop Frost.

I rumori provenienti dal compressore sono da considerarsi come normali rumori di funzionamento.





## INSERTO ECODESIGN - 2020

In questo documento vengono forniti alcuni suggerimenti per ottimizzare le prestazioni energetiche e l'utilizzo dell'apparecchio.

Se non specificato diversamente in questa guida rapida, cassetti, cestelli e ripiani devono restare nella posizione attuale. Il sistema di illuminazione del comparto frigorifero utilizza luci a LED, che offrono un'illuminazione migliore rispetto alle lampadine tradizionali con un consumo di energia molto ridotto.

Porte e coperchi devono essere rimossi dall'apparecchio refrigerante prima dello smaltimento in discarica, per evitare il rischio che bambini e animali vi rimangano intrappolati.

Impostazione consigliata:

- Comparto frigorifero: +4°C o MED
- Comparto congelatore: -18°C (se disponibile)

Per ottimizzare la velocità di congelamento e aumentare lo spazio di conservazione, è possibile rimuovere i cassetti e collocare gli alimenti direttamente sul fondo del comparto congelatore.

La quantità di alimenti freschi che è possibile congelare in un determinato arco di tempo è riportata sulla targhetta matricola.

Il carico massimo dipende da cestelli, antine, cassetti, ripiani, ecc. Verificare che questi componenti possano chiudersi facilmente dopo avere caricato l'apparecchio.

Per evitare sprechi alimentari, fare riferimento all'impostazione consigliata e ai tempi di conservazione riportati nel manuale d'uso online.

### CUBETTI DI GHIACCIO

Riempire d'acqua per 2/3 la vaschetta del ghiaccio e riporla nel comparto congelatore. Non utilizzare in nessun caso oggetti appuntiti o taglienti per rimuovere il ghiaccio (se presente).

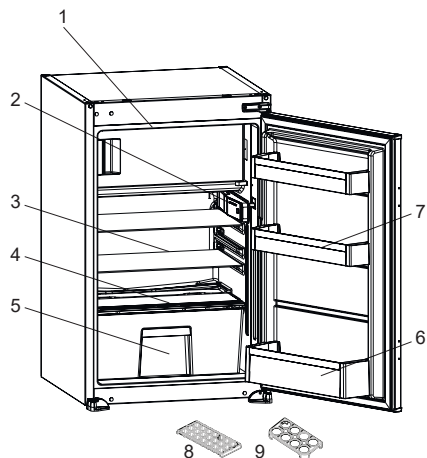
### CONGELAMENTO DI ALIMENTI FRESCHI


1. Per prolungare la durata di conservazione degli alimenti durante lo sbrinamento, è consigliabile impostare una temperatura più fredda o attivare la funzione di Congelamento rapido/Raffreddamento rapido\* almeno quattro ore prima di estrarre gli alimenti dal comparto.
2. Per sbrinare, staccare l'apparecchio dalla rete elettrica e rimuovere i cassetti. Lasciare aperta la porta per permettere lo scioglimento della brina. Per evitare fuoriuscite di acqua durante lo sbrinamento, si consiglia di posizionare un panno assorbente sul fondo del comparto congelatore e di strizzarlo regolarmente.
3. Pulire l'interno del comparto congelatore e asciugare con cura.
4. Riattivare l'apparecchio e riposizionare gli alimenti all'interno.

Se la targhetta matricola contiene la dichiarazione relativa al cassetto ("chiller/chill"), tale dichiarazione si applica solo alla norma EN 62552:2013 valida fino al 28 febbraio<sup>th</sup>, 2021.



## 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) Display e pannello di controllo
- 3) Ripiano del frigorifero
- 4) Coperchio del cassetto frutta e verdura
- 5) Cassetto frutta e verdura
- 6) Ripiano portabottiglie
- 7) Ripiani della porta
- 8) Vaschetta per il ghiaccio
- 9) Portauova

*\* In alcuni modelli*

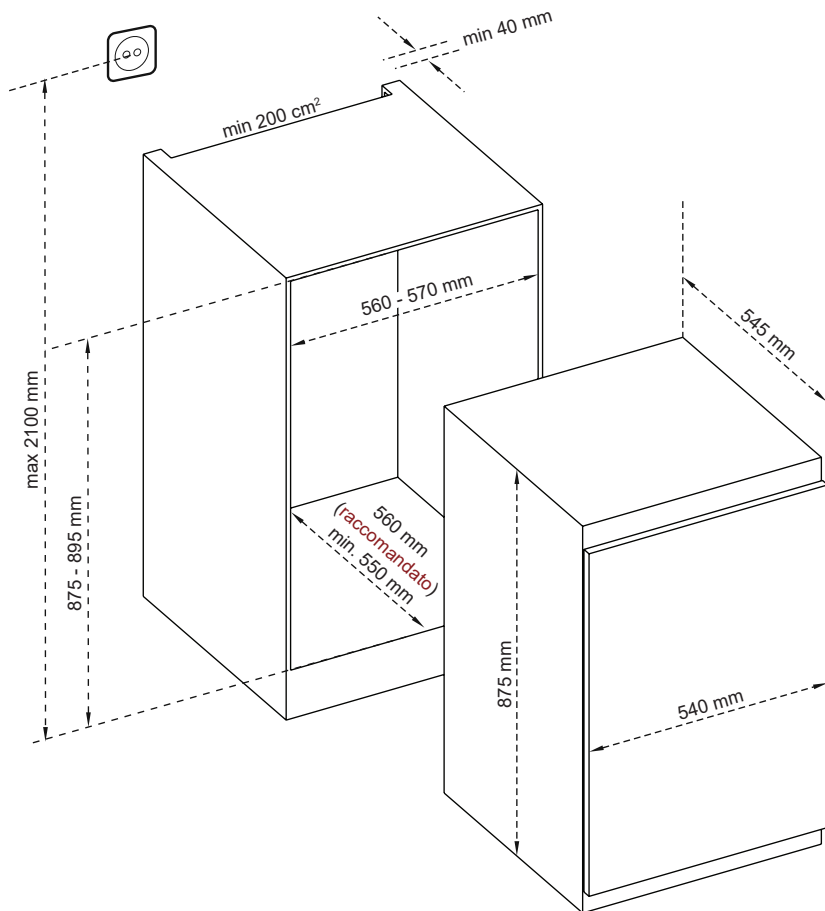
## Note generali:

**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

\* 875 - 883 per copertura superiore metallica



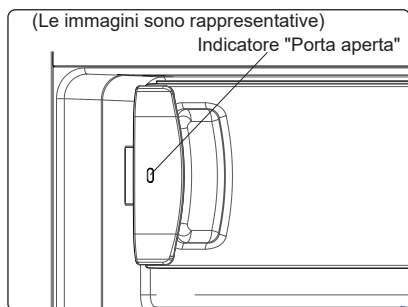
### 3 USO DELL'APPARECCHIO

#### Indicatore "Porta aperta";

L'indicatore "Porta aperta" sulla maniglia indica se la porta è stata chiusa correttamente o è stata lasciata aperta.

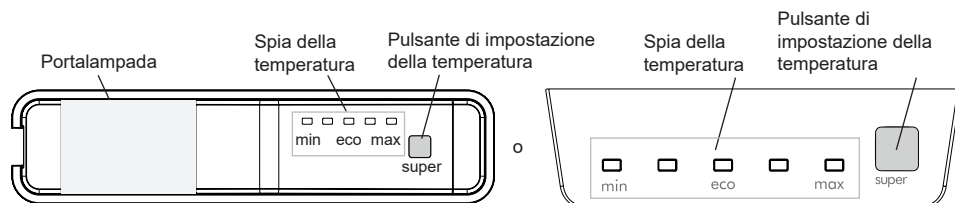
Se l'indicatore è rosso, la porta è ancora aperta.

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 Display e pannello di controllo



## 3.2 Uso del frigorifero

### Illuminazione (se disponibile)

Quando l'apparecchio viene collegato all'alimentazione per la prima volta, le luci interne potrebbero accendersi 1 minuto dopo, a causa dei test di apertura.

### 3.2.1 Pulsante di Impostazione della temperatura

Questo tasto permette di regolare la temperatura del frigorifero. Premere il tasto per impostare il valore della temperatura dello scomparto frigorifero.

### 3.2.2 Impostazioni temperatura

- Ogni volta che si preme il pulsante, l'impostazione della temperatura diminuisce.
- Display di impostazione del freezer e non si preme alcun pulsante entro 3 secondi,

### Se il frigorifero non ha lo scompartimento freezer

### 3.2.3 Modalità Super Freeze

#### Quando si usa?

- Per congelare grosse quantità di alimenti.
- Congelare cibi pronti.
- Congelare rapidamente alimenti.
- Per conservare alimenti di stagione per lunghi periodi.

### Se il frigorifero è in modalità super freddo

### 3.2.4 Modalità Super Cool (super freddo)

#### Quando si usa?

- Per refrigerare grandi quantità di alimenti.
- Per refrigerare cibi pronti.
- Per refrigerare rapidamente gli alimenti.
- Per conservare per lunghi periodi alimenti di stagione.

#### Come si usa?

- Tenere premuto il tasto di selezione della temperatura per 5 secondi per attivare la modalità super freddo quando l'impostazione stabilita è al MASSIMO.
- Tutte le luci rimarranno accese costantemente.

#### Durante questa modalità:

Tenendo premuto il pulsante di selezione per 5 secondi, la modalità super freddo verrà disattivata.



La modalità super freddo si disattiverà automaticamente dopo 48 ore.

### 3.2.5 Modalità Stand-By

#### Come attivarla?

Tenere premuto il pulsante di impostazione per 5 secondi quando è su "minimo". Tutte le luci lampeggeranno tre volte.

#### Come funziona?

Tutti i componenti saranno disabilitati in modalità stand-by. Se l'utente preme il pulsante di impostazione durante la modalità stand-by, tutte le luci lampeggeranno tre volte per indicare che la modalità stand-by è attiva.

#### Come disattivarla?

Tenere premuto il pulsante fino a quando lo schermo non tornerà al normale funzionamento.

### 3.2.6 Funzione di allarme con sportello aperto

Se lo sportello viene lasciato aperto per più di 2 minuti, la luce interna inizierà a lampeggiare (se presente).

### 3.3 Avvertenze relative alle impostazioni di temperatura

- L'apparecchio è progettato per funzionare agli intervalli di temperatura ambiente indicati nelle norme, a seconda della classe climatica indicata nell'etichetta delle informazioni. Non si raccomanda di azionare il frigorifero in ambienti che sono al di fuori degli intervalli di temperatura dichiarati. Ciò ridurrà l'efficienza di raffreddamento dell'apparecchio.
- Le regolazioni della temperatura devono essere eseguite a seconda della frequenza di apertura dello sportello, della quantità di alimenti conservata all'interno dell'apparecchio e della temperatura ambiente del luogo in cui si trova l'apparecchio.
- Quando l'apparecchio viene acceso per la prima volta, esso va mantenuto in funzione 24 ore in modo da raggiungere la temperatura di funzionamento. Durante questo lasso di tempo, non aprire la porta e non conservare grandi quantità di alimenti all'interno.
- Una funzione di ritardo di 5 minuti viene applicata per impedire danni al compressore dell'apparecchio, quando si scollega o si collega il congelatore alla rete o quando si verifica un'interruzione dell'alimentazione. L'apparecchio inizierà a funzionare normalmente dopo 5 minuti.

#### Classe climatica e significato:

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

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

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

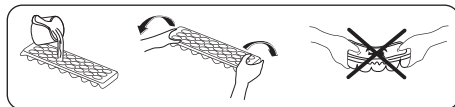
**SN (temperato esteso):** Questo apparecchio refrigerante è destinato all'uso a temperature ambiente comprese tra 10 °C e 32 °C.

### 3.4 Accessori

*Le descrizioni nelle immagini e nel testo della sezione potrebbero variare in base al modello di frigorifero.*

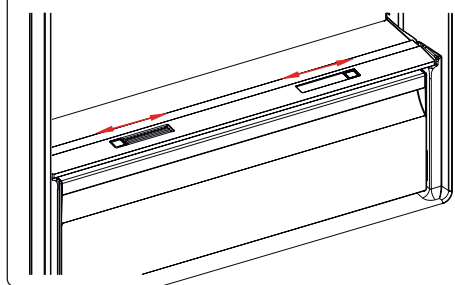
#### 3.4.1 Vaschetta per il ghiaccio (in alcuni modelli)

- 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.

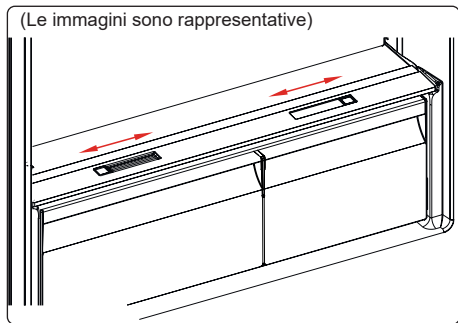


#### 3.4.2 Manopola del fresco (In alcuni modelli)

(Le immagini sono rappresentative)



(Le immagini sono rappresentative)



Se lo scomparto frutta e verdura è pieno, occorre aprire la manopola del fresco che si trova davanti allo scomparto frutta e verdura. Ciò consente di controllare l'aria all'interno dello scomparto frutta e verdura e il tasso di umidità, per aumentare la durata del cibo all'interno.

La manopola, situata dietro il ripiano, deve essere aperta se si nota della condensa sul ripiano in vetro.

## 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 sbrinatorie più frequenti.
- I piatti cucinati devono restare coperti quando vengono conservati nel frigorifero. Non introdurre cibi caldi nel frigorifero. Metterli in frigorifero quando sono freddi altrimenti la temperatura/umidità all'interno del frigorifero aumenteranno, riducendo l'efficienza del 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 cassette verdure.
  - Conservare la frutta e la verdura separatamente consente alla verdura sensibile all'etilene (insalata, broccoli, carota, ecc.) di non essere danneggiata dalla frutta che rilascia l'etilene (banane, pesce, 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.
  - 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.
- Impedire ai cibi di toccare il sensore di temperatura situato sul comparto frigorifero. Per poter mantenere la temperatura di conservazione ottimale nel comparto frigo, il cibo non deve entrare in contatto con il sensore.
- 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 delle uova
Cibi cotti	2 giorni	Su tutti i ripiani

**NOTE:**



Si consiglia di non conservare patate, cipolle e aglio nel frigorifero..

**4.2 Scomparto congelatore**

- Lo scomparto congelatore è usato per

conservare cibi congelati, congelare alimenti freschi e produrre cubetti di ghiaccio.


- Il cibo in forma liquida deve essere congelato in recipienti di plastica, mentre per gli altri alimenti si useranno pellicole o sacchetti in plastica..Per congelare alimenti freschi; 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.
- 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.

- Se si lascia lo sportello del congelatore aperto per un lungo periodo di tempo, sul livello inferiore del congelatore inizierà a comparire il ghiaccio. Pertanto la circolazione dell'aria sarà ostruita. Per poterlo evitare, scollegare il cavo e attendere che si scongeli. Dopo che il ghiaccio si scioglie, pulire il congelatore.
- Il volume specificato sull'etichetta del prodotto mostra il valore senza cestelli, coperture, ecc.
- Non ricongelare mai il cibo già scongelato. Potrebbe essere pericoloso per la salute, poiché potrebbe causare un'intossicazione alimentare.

**NOTA:** Se si tenta di aprire lo sportello del freezer subito dopo averlo chiuso, si noterà che non si aprirà con facilità. Ciò è normale. Una volta ristabilito l'equilibrio fra le pressioni interna ed esterna, la porta si aprirà facilmente

 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)
<b>Bistecca</b>	Avvolgere nella pellicola	6 - 8
<b>Carne di agnello</b>	Avvolgere nella pellicola	6 - 8
<b>Arrosto di vitello</b>	Avvolgere nella pellicola	6 - 8
<b>Cubetti di vitello</b>	In piccoli pezzi	6 - 8
<b>Cubetti di agnello</b>	In pezzi	4 - 8
<b>Carne macinata</b>	In pacchetti senza utilizzo di spezie	1 - 3
<b>Fratraglie (pezzi)</b>	In pezzi	1 - 3
<b>Mortadella/salame</b>	Devono essere confezionati anche se dotati di budello	
<b>Pollo e tacchino</b>	Avvolgere nella pellicola	4 - 6
<b>Oca e anatra</b>	Avvolgere nella pellicola	4 - 6
<b>Renna, coniglio, cinghiale</b>	In porzioni da 2,5 kg o in filetti	6 - 8
<b>Pesce di acqua dolce (salmone, carpa, gru, pesci gatto)</b>		2
<b>Pesce magro (pesce persico, rombo, limanda)</b>	Dopo la pulizia delle interiora e delle squame del pesce, lavarlo e asciugarlo. Se necessario, rimuovere la coda e la testa.	4
<b>Pesci grassi (tonno, sgombro, pesce azzurro, acciuga)</b>		2 - 4
<b>Molluschi</b>	Puliti e in un sacchetto	4 - 6
<b>Caviale</b>	Nella confezione o in un contenitore in alluminio o plastica	2 - 3
<b>Lumache</b>	In acqua salata o in un contenitore in alluminio o plastica.	3



**NOTA:** La carne congelata, una volta scongelata, deve essere cotta come carne fresca. Se la carne non viene cotta dopo lo scongelamento, non deve essere ricongelata.


Frutta e verdura	Preparazione	Periodo massimo di conservazione (mesi)
<b>Fagiolini e fagioli</b>	Lavare, tagliare in piccoli pezzi e bollire in acqua	10 - 13
<b>Fagioli</b>	Sgusciare, lavare e far bollire in acqua	12
<b>Cavoli</b>	Pulire e bollire in acqua	6 - 8
<b>Carota</b>	Pulire, tagliare a fette e bollire in acqua	12
<b>Peperoni</b>	Tagliare lo stelo, tagliare in due pezzi, rimuovere il centro e bollire in acqua	8 - 10
<b>Spinaci</b>	Lavare e far bollire in acqua	6 - 9
<b>Cavolfiore</b>	Rimuovere le foglie, tagliare il cuore in pezzi e lasciare in acqua con un po' di succo di limone per breve tempo	10 - 12
<b>Melanzana</b>	Tagliare in pezzetti da 2 cm dopo il lavaggio	10 - 12


Frutta e verdura	Preparazione	Periodo massimo di conservazione (mesi)
<b>Mais</b>	Pulire e confezionare con lo stelo o come granturco dolce	12
<b>Mela e pera</b>	Sbucciare e tagliare	8 - 10
<b>Albicocca e pesca</b>	Tagliare in due pezzi e rimuovere il torsolo	4 - 6
<b>Fragole e lamponi</b>	Lavare e pelare	8 - 12
<b>Frutta cotta</b>	Aggiungere un 10% di zucchero nel contenitore	12
<b>Prugne, ciliegie, bacche</b>	Lavare e pelare gli steli	8 - 12


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

Prodotti caseari	Preparazione	Tempo massimo di conservazione (mesi)	Condizioni di conservazione
<b>Latte (omogeneizzato) in confezione</b>	Nella propria confezione	2 - 3	Latte intero - nella propria confezione
<b>Formaggio, tranne formaggio bianco</b>	A fette	6 - 8	La confezione originale può essere usata per conservazione a breve termine. Mantenere avvolto in una pellicola per periodi più lunghi.
<b>Burro, margarina</b>	Nella propria confezione	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, detergenti o saponi per pulire l'apparecchio.

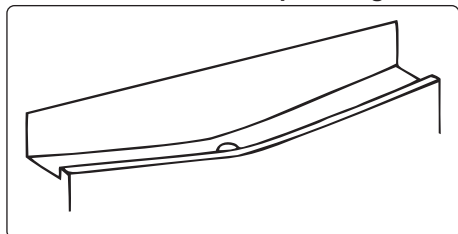
Dopo il lavaggio, sciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente. Una volta terminata la pulizia, ricollegare con le mani asciutte la spina all'alimentazione.

- 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.

 **Durante la pulizia, l'alimentazione deve essere scollegata.**

### 5.1 Sbrinamento

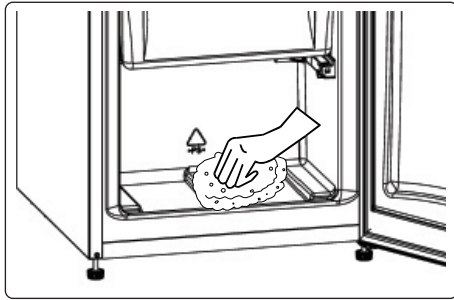
#### Sbrinamento dello scomparto frigorifero



- Durante il funzionamento, lo sbrinamento avverrà automaticamente nello scomparto frigorifero. L'acqua viene raccolta nel vassoio di evaporazione ed evapora automaticamente.
- Il vassoio di evaporazione e il foro di scarico dell'acqua devono essere puliti periodicamente con uno scovolino per evitare che l'acqua si accumuli sul fondo del frigorifero invece di defluire.
- Si può anche pulire il foro di scarico versando attraverso di esso mezzo bicchiere di acqua.

#### Processo di sbrinamento del freezer


- Piccole quantità di ghiaccio si accumuleranno all'interno del freezer a seconda del tempo in cui lo sportello può essere lasciato aperto o della quantità di umidità introdotta. È essenziale assicurare che non vi sia brina o ghiaccio nei punti in cui verrebbe influenzato il giunto di chiusura della guarnizione dello sportello. Questo potrebbe consentire il passaggio dell'aria nell'alloggiamento, facendo sì che il compressore funzioni in modo continuo. Una sottile formazione di ghiaccio è abbastanza morbida e può essere rimossa con una spazzola o un raschietto di plastica. Non utilizzare raschietti di metallo o taglienti, dispositivi meccanici o altri mezzi per accelerare il processo di sbrinamento. Rimuovere tutto il ghiaccio che si stacca dal pavimento dell'alloggiamento. Per la rimozione del ghiaccio sottile, non è necessario spegnere l'apparecchio.
- Per la rimozione di depositi di ghiaccio spessi, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione di rete e svuotare il contenuto in scatole di cartone e avvolgerle in coperte spesse o strati di carta per tenerle fredde. Lo sbrinamento sarà più efficace se eseguito quando il freezer è quasi vuoto e deve essere eseguito quanto più velocemente possibile per evitare un aumento eccessivo della temperatura del contenuto.
- Non utilizzare raschietti di metallo o taglienti, dispositivi meccanici o altri mezzi per accelerare il processo di sbrinamento. Un aumento della temperatura per gli alimenti congelati durante lo sbrinamento abbrevia la conservazione. Mentre ha luogo lo sbrinamento, mantenere i contenuti appropriatamente avvolti e freddi.

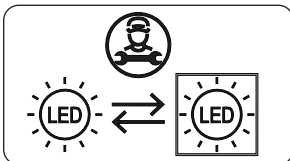


- Asciugare la parte interna dello scomparto con una spugna o un panno pulito.
- Per accelerare il processo di sbrinamento, posizionare uno o più contenitori di acqua calda nello scomparto del freezer.
- Esaminare il contenuto quando lo si riposiziona nel freezer e, se qualcuno dei pacchetti si è sciolto, deve essere consumato entro 24 ore o essere cucinato e ricongelato.
- Una volta completato lo sbrinamento, pulire la parte interna dell'apparecchio con una soluzione di acqua calda e un po' di bicarbonato di sodio e poi asciugare bene. Lavare tutte le parti rimovibili nello stesso modo e rimontare. Ricollegare l'apparecchio alla rete e lasciare per 2 o 3 ore sul numero di impostazione MAX prima di rimettere gli alimenti nel freezer.

### Sostituzione dell'illuminazione LED

Si prega di contattare il servizio di assistenza poiché questo componente deve essere sostituito solo da personale autorizzato.

 **Nota:** Il numero e la posizione delle strisce LED può cambiare a seconda dei vari modelli.



### Se il prodotto è dotato di lampada a LED

Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica <E>.

### Se il prodotto è dotato di strisce LED o schede LED

Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica <F>.

## 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 riposizionamento, rimuovere tutti i componenti mobili 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 si verificano problemi con l'**apparecchio**, controllare quanto segue prima di contattare il servizio post-vendita.

### L'apparecchio non funziona

#### Verificare che:

- La tensione di rete sia presente
- La spina è inserita correttamente nella presa
- Il fusibile della spina o il fusibile della rete si è bruciato
- 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 posteriore e laterali.

## L'apparecchio funziona rumorosamente

### Rumori normali

#### Si verificano scricchiolii:

- Durante lo sbrinamento automatico
- Durante le fasi di raffreddamento o riscaldamento (a causa della dilatazione dei materiali che compongono l'apparecchio).

#### Si verificano brevi scricchiolii:

Quando il termostato accende/spegne il compressore.

**Rumore del motore:** Indica che il compressore funziona normalmente. Il compressore può provocare altro rumore per breve tempo quando viene attivato la prima volta.

**Rumore di bolle e schizzi:** Causato dal flusso del refrigerante nei tubi del sistema.

#### Si verifica rumore di scorrimento

**d'acqua:** Per via dell'acqua che scorre nel contenitore di evaporazione. Questo rumore è normale durante lo sbrinamento.

**Si verifica rumore di soffio d'aria:** In alcuni modelli durante il funzionamento normale del sistema a causa della circolazione dell'aria.

## I bordi dell'apparecchio a contatto con le giunture dello sportello sono caldi

Specialmente durante l'estate (stagione calda), le superfici a contatto con le giunture dello sportello possono diventare calde durante lo funzionamento del compressore; ciò è normale.

## All'interno dell'apparecchio si forma dell'umidità.

## Verificare che:

- Tutti gli alimenti sono confezionati correttamente. I contenitori devono essere asciutti prima di essere collocati nell'**apparecchio**.
- Lo sportello dell'**apparecchio** viene aperto frequentemente. L'umidità dell'ambiente penetra nell'**apparecchio** quando gli sportelli vengono aperti. L'umidità aumenta più rapidamente quando gli sportelli vengono aperti più frequentemente, specialmente se l'umidità dell'ambiente è elevata.

## Lo sportello non si apre o chiude correttamente.

### Verificare che:

- Vi sono alimenti o confezioni che impediscono allo sportello di chiudersi
- Le giunture dello sportello sono rotte o usurate
- L'**apparecchio** è su una superficie piana.

Il compressore può funzionare in maniera rumorosa oppure il rumore del compressore/frigorifero può aumentare in alcuni modelli durante il funzionamento in alcune condizioni, come ad esempio il momento in cui il prodotto viene collegato per la prima volta, in base alla temperatura ambiente o a un cambiamento d'uso. Tutto ciò è normale: quando il frigorifero raggiunge la temperatura richiesta, il rumore diminuisce automaticamente.

## 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.
- Se si prevede di non utilizzare l'apparecchio per un lungo periodo di tempo (ad esempio durante le vacanze), scollegare la spina dalla presa elettrica. Pulire l'apparecchio secondo il Capitolo sulla pulizia e lasciare la porta aperta per prevenire umidità e cattivi 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 se disponibile. La bassa temperatura del cibo congelato contribuirà a raffreddare lo scomparto frigorifero durante il processo di scongelamento. Ciò consentirà 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. Se lasciati scoperti, l'umidità all'interno dell'apparecchio aumenterà; l'apparecchio utilizzerà pertanto più energia. 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 degli scomparti caratterizzati da temperature differenti (come il cassetto verdura e lo scomparto freddo se disponibile).
7. La guarnizione dello sportello deve essere pulita e flessibile. In caso di usura, sostituire la guarnizione.

## 9 DATI TECNICI

I dati tecnici sono riportati sulla targhetta dei dati applicata sul lato esterno dell'apparecchiatura e sull'etichetta dei valori energetici.

Il codice QR sull'etichetta energetica fornita con l'apparecchio fornisce un link web alle informazioni correlate al funzionamento di questa apparecchiatura nella banca dati EPREL dell'UE.

Conservare l'etichetta energetica come riferimento insieme al manuale d'uso e a tutti gli altri documenti forniti con questo apparecchio.

È possibile trovare le stesse informazioni anche in EPREL utilizzando il link <https://eprel.ec.europa.eu> e il nome del modello e il numero di prodotto che si trovano sulla targhetta dell'apparecchio.

## **10 INFORMAZIONI PER GLI ISTITUTI DI PROVA**

L'installazione e la preparazione dell'apparecchiatura per qualsiasi verifica di EcoDesign devono essere conformi a EN 62552.

I requisiti di ventilazione, le dimensioni dell'incavo e le distanze minime dalla parte posteriore devono essere conformi a quanto indicato nel presente manuale d'uso al capitolo 2.

Si prega di contattare il produttore per qualsiasi altra informazione, compresi i piani di carico.

## **11 ASSISTENZA E SERVIZIO CLIENTI**

Utilizzare sempre ricambi originali.

Quando si contatta il nostro Centro di Assistenza Autorizzato, assicurarsi di disporre dei seguenti dati: Modello, Numero di Serie e Service Index (SI).

Le informazioni si trovano sull'etichetta prodotto. Soggetta a modifiche senza preavviso.

I ricambi originali per alcuni componenti specifici sono disponibili per 7-10 anni dall'immissione sul mercato dell'ultima unità del modello.

CE



400011700748

