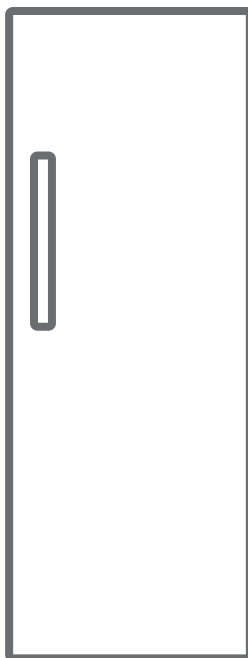


► AGB728E4NX

|           |                                                       |
|-----------|-------------------------------------------------------|
| <b>EN</b> | <b>User Manuel</b><br>FREEZER                         |
| <b>FR</b> | <b>Guide d'utilisation</b><br>CONGÉLATEUR             |
| <b>NO</b> | <b>Bruksanvisning</b><br>FRYSER                       |
| <b>BG</b> | <b>Ръководство за потребителя</b><br>Фризер           |
| <b>DE</b> | <b>Bedienungsanleitung</b><br>Kühl-Gefrierkombination |
| <b>SE</b> | <b>Bruksanvisning</b><br>FRYS                         |

# USER MANUAL



**AEG**



**EN**

**FIRE**

**Warning;** Risk of fire / flammable materials

# CONTENTS

|                                                                   |           |
|-------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>BEFORE USING THE APPLIANCE .....</b>                           | <b>3</b>  |
| General warnings .....                                            | 3         |
| Old and out-of-order fridges or freezer .....                     | 7         |
| Safety warnings .....                                             | 7         |
| Installation warnings .....                                       | 8         |
| Before using your freezer .....                                   | 9         |
| <b>THE VARIOUS FUNCTION AND POSSIBILITIES .....</b>               | <b>9</b>  |
| Information on No-Frost technology .....                          | 9         |
| Display and Control Panel .....                                   | 10        |
| Operating your Freezer .....                                      | 10        |
| Super Freezer Mode .....                                          | 10        |
| Freezer Temperature Settings .....                                | 10        |
| Warnings about temperature adjustments .....                      | 11        |
| Accessories .....                                                 | 12        |
| Ice Tray .....                                                    | 12        |
| The Icematic .....                                                | 12        |
| <b>ARRANGING FOOD IN THE APPLIANCE .....</b>                      | <b>12</b> |
| <b>CLEANING AND MAINTENANCE .....</b>                             | <b>16</b> |
| Defrosting .....                                                  | 16        |
| <b>TRANSPORTATION AND CHANGING OF INSTALLATION POSITION .....</b> | <b>17</b> |
| Repositioning the Door .....                                      | 17        |
| <b>BEFORE CALLING YOUR AFTER SALES SERVICE.....</b>               | <b>18</b> |
| Hints for Energy Saving.....                                      | 19        |
| <b>THE PARTS OF THE APPLIANCE AND THE COMPARTMENTS .....</b>      | <b>20</b> |

## **PART - 1. BEFORE USING THE APPLIANCE**

### **General warnings**

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

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

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

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

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

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

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

 If your appliance uses R600a as a refrigerant (this information will be provided on the label of the cooler) you should take care during transportation and installation to prevent the cooler elements from being damaged. R600a is an environmentally friendly and natural gas, but it is explosive. In the event of a leak due to damage of the cooler elements, move your fridge away from open flames or heat sources and ventilate the room where the appliance is located for a few minutes.

- While carrying and positioning the fridge, do not damage the cooler gas circuit.
- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- This appliance is intended to be used in household and domestic applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
  - farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments.
  - bed and breakfast type environments;
  - catering and similar non-retail applications.
- If the socket does not match the refrigerator plug, it must be replaced by the manufacturer, a service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
  - A specially grounded plug has been connected to the power cable of your refrigerator. This plug should be used with a specially grounded socket of 16 amperes or 10 amperes according to country where the product will be sold. If there is no such socket in your house, please have it installed by an authorized electrician.
  - This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
  - Children aged from 3 to 8 years are allowed to load and unload refrigerating appliances. Children are not expected to perform cleaning or user maintenance of the appliance, very young children (0-3 years old) are not expected to use appliances, young children (3-8 years old) are not expected to use appliances safely unless continuous supervision is given, older children (8-14 years old) and vulnerable people can use appliances safely after they have been given appropriate supervision or instruction concerning use of the appliance. Very vulnerable people are not expected to use appliances safely unless continuous supervision is given.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service agent or similar qualified persons, in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use at altitudes exceeding 2000 m.

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

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

## Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.
- Please note that self-repair or nonprofessional repair can have safety consequences and might void the guarantee.
- The following spare parts will be available for 7 years after the model has been discontinued: thermostats, temperature sensors, printed circuit boards, light sources, door handles, door hinges, trays and baskets.
- Please note that some of these spare parts are only available to professional repairers, and that not all spare parts are relevant for all models.
- Door gaskets will be available for 10 years after the model has been discontinued.

## Old and out-of-order fridges or freezer

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

### Disposal of your old appliance



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

### Notes:

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

## Safety warnings

- Do not connect your freezer to the mains electricity supply using an extension lead.
- Do not use damaged, torn or old plugs.
- Do not pull, bend or damage the cord.



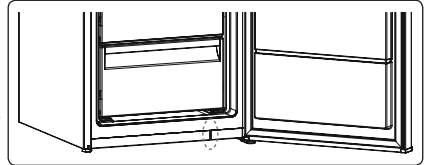
- Do not use plug adapter.
- This appliance is designed for use by adults. Do not allow children to play with the appliance or hang off the door.
- Never touch the power cord/plug with wet hands. This may cause a short circuit or electric shock.



- Do not place glass bottles or cans in the ice-making compartment as they will burst when the contents freeze.
- Do not place explosive or flammable material in your freezer.
- When removing ice from the ice-making compartment, do not touch it. Ice may cause frost burns and/or cuts.
- Do not touch frozen goods with wet hands. Do not eat ice-cream or ice cubes immediately after they are removed from the ice-making compartment.
- Do not re-freeze thawed frozen food. This may cause health issues such as food poisoning.



When the door of the freezer is closed, a vacuum seal will form. Wait for 1 minute before reopening it. This application is optional for easy opening of the door. With this application, a little condensation may occur around this area and you may remove it.



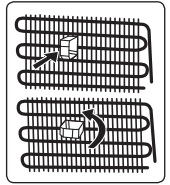
## Installation warnings

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

- The operating voltage for your freezer is 220-240 V at 50Hz.
- The plug must be accessible after installation.
- Your freezer may have an odour when it is operated for the first time. This is normal and the odour will fade when your freezer starts to cool.
- Before connecting your freezer, ensure that the information on the data plate (voltage and connected load) matches that of the mains electricity supply. If in doubt, consult a qualified electrician.
- Insert the plug into a socket with an efficient ground connection. If the socket has no ground contact or the plug does not match, we recommend you consult a qualified electrician for assistance.
- The appliance must be connected with a properly installed fused socket. The power supply (AC) and voltage at the operating point must match with the details on the name plate of the appliance (the name plate is located on the inside left of the appliance).
- We do not accept responsibility for any damages that occur due to ungrounded usage.
- Place your freezer where it will not be exposed to direct sunlight.
- Your freezer must never be used outdoors or exposed to rain.
- Your appliance must be at least 50 cm away from stoves, gas ovens and heater cores, and at least 5 cm away from electrical ovens.
- If your freezer is placed next to a deep freezer, there must be at least 2 cm between them to prevent humidity forming on the outer surface.
- Do not cover the body or top of freezer with lace. This will affect the performance of your freezer.
- Clearance of at least 150 mm is required at the top of your appliance. Do not place anything on top of your appliance.
- Do not place heavy items on the appliance.
- Clean the appliance thoroughly before use (see Cleaning and Maintenance).



- Before using your freezer, wipe all parts with a solution of warm water and a teaspoon of sodium bicarbonate. Then, rinse with clean water and dry. Return all parts to the freezer after cleaning.
- Use the adjustable front legs to make sure your appliance is level and stable. You can adjust the legs by turning them in either direction. This must be done before placing food in the appliance.
- Install the two plastic distance guides (the parts on the black vanes -condenser- at the rear) by turning it 90° (as shown in the figure) to prevent the condenser from touching the wall.
- The distance between the appliance and back wall must be a maximum of 75 mm.



## Before using your freezer

- When using your freezer for the first time, or after transportation, keep it in an upright position for at least 3 hours before plugging into the mains. This allows efficient operation and prevents damage to the compressor.
- Your freezer may have a smell when it is operated for the first time. This is normal and the smell will fade away when your freezer starts to cool.



## PART - 2. THE VARIOUS FUNCTION AND POSSIBILITIES

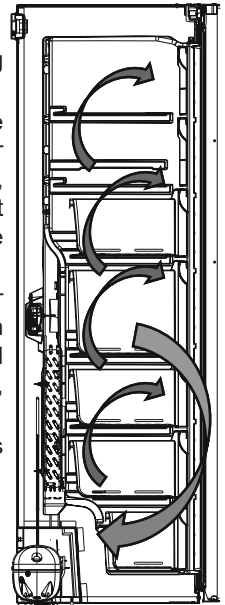
### Information on No-Frost technology

No-frost freezers differ from other static freezers in their operating principle.

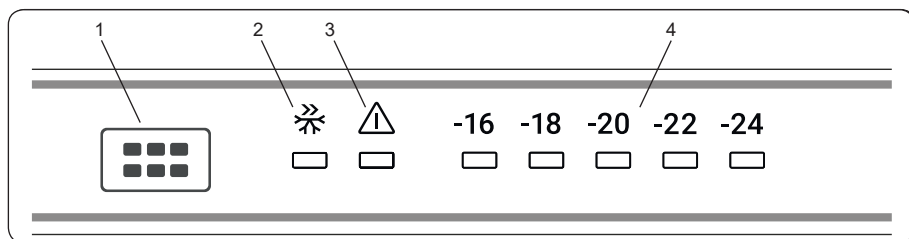
In normal freezers, the humidity entering the freezer due to opening the door and the humidity inherent in the food causes freezing in the freezer compartment. To defrost the frost and ice in the freezer compartment, you are periodically required to turn off the freezer, place the food that needs to be kept frozen in a separately cooled container and remove the ice gathered in the freezer compartment.

The situation is completely different in no-frost freezers. Dry and cold air is blown into the freezer compartment homogeneously and evenly from several points via a blower fan. Cold air dispersed homogeneously and evenly between the shelves cools all of your food equally and uniformly, thus preventing humidity and freezing.

Therefore your no-frost freezer allows you ease of use, in addition to its huge capacity and stylish appearance.



## Display and Control Panel



### Using the Control Panel

1. Freezer temperature set button
2. Super freeze symbol (Super freeze LED)
3. Alarm symbol (Alarm LED)
4. Freezer adjusted temperature indicator

## Operating your Freezer

### Alarm light

In case of a problem within the freezer, the alarm led will release red light.

### Freezer Temperature Set Button

This button allows setting temperature of the freezer. In order to set values for freezer partition, press this button. Use this button also to activate super freeze mode.

### Super Freezer 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.

#### How To Use?

- Press temperature set button until super freezing light comes on.
- Super freezing led will light during this mode.
- Maximum amount of fresh food (in kilograms) to be frozen within 24 hours is shown on the appliance label.
- For optimal appliance performance in maximum freezer capacity, set the appliance to active super freeze mode 24 hours before you put the fresh food into the freezer.

#### During This Mode:

If you press temperature set button, the mode will be cancelled and the setting will be restored from -16.

### Freezer Temperature Settings

- The initial temperature of the setting display is -18 °C.
- Press freezer setting button once.
- Every time you press the button, the setting temperature will decrease. (-16 °C, -18 °C, -20 °C,... super freezing)

- If you press freezer setting button until super freezer symbol is displayed on freezer.
- Settings display and you do not press any button within the following 3 seconds, super freezing will blink.
- If you keep on pressing, it will restart from last value.

## Warnings about temperature adjustments

- It is not recommended that you operate your freezer in environments colder than 10°C in terms of its efficiency.
- Do not start another adjustment while you are already making an adjustment.
- Temperature adjustments should be made according to the frequency of door openings, the quantity of food kept inside the freezer and the ambient temperature in the location of your freezer.
- In order to allow your freezer to reach the operating temperature after being connected to mains, do not open the door frequently or place large quantities of food in the freezer. Please note that, depending on the ambient temperature, it may take 24 hours for your freezer to reach the operating temperature.
- A 5 minute delay function is applied to prevent damage to the compressor of your freezer when connecting or disconnecting to mains, or when an energy breakdown occurs. Your freezer will begin to operate normally after 5 minutes.
- Your appliance is designed to operate in the ambient temperature (T/SN = 10°C - 43°C) intervals stated in the standards, according to the climate class displayed on the information label. We do not recommend operating your appliance out of the stated temperature limits in terms of cooling effectiveness.

| Climate Class | Ambient Temperature (°C) |
|---------------|--------------------------|
| <b>T</b>      | Between 16 and 43 (°C)   |
| <b>ST</b>     | Between 16 and 38 (°C)   |
| <b>N</b>      | Between 16 and 32 (°C)   |
| <b>SN</b>     | Between 10 and 32 (°C)   |
| <b>T/SN</b>   | Between 10 and 43 (°C)   |

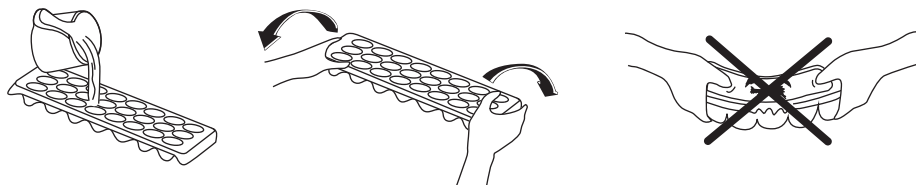
## Important installation instructions

This appliance is designed to work in difficult climate conditions (up to 43 degrees C or 110 degrees F) and is powered with 'Freezer Shield' technology which ensures that the frozen food in the freezer will not defrost even if the ambient temperature falls as low as -15 °C. So you may then install your appliance in an unheated room without having to worry about frozen food in the freezer being spoilt. When the ambient temperature returns to normal, you may continue using the appliance as usual.

## Accessories

### 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.

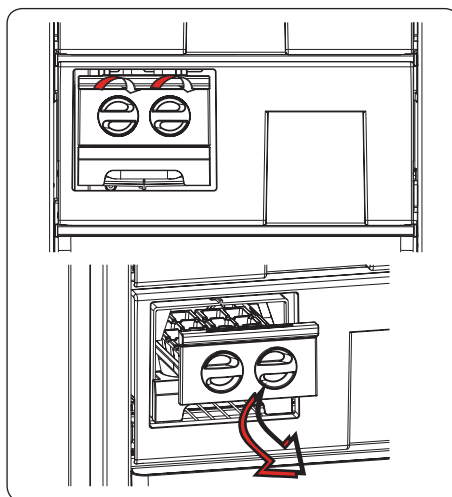


### The Icematic (In some models)

- Pull the lever towards you and remove the ice maker tray
- Fill with water to the marked level
- Hold the left end of the lever and set the ice-tray on the icebox
- When ice cubes have formed, twist the lever to drop the ice cubes into the icebox.



**Do not fill the icebox with water in order to make ice. It will break.**



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

## PART - 3. ARRANGING FOOD IN THE APPLIANCE

- The freezer is used for storing frozen food, freezing fresh food, and making ice cubes.
- For freezing fresh food; wrap and seal fresh food properly, that is the packaging should be air tight and shouldn't leak. Special freezer bags, aluminum foil polythene bags and plastic containers are ideal.
- Do not store fresh food next to frozen food as it can thaw the frozen food.
- Before freezing fresh food, divide it into portions that can be consumed in one sitting.
- Consume thawed frozen food within a short period of time after defrosting
- Never place warm food in the freezer compartment as it will thaw the frozen food.
- Always follow the manufacturer's instructions on food packaging when storing frozen food. If no information is provided food, should not be stored for more than 3 months from the date of purchase.

- When purchasing frozen food, make sure that it has been stored under appropriate conditions and that the packaging is not damaged.
- Frozen food should be transported in appropriate containers and placed in the freezer as soon as possible.
- Do not purchase frozen food if the packaging shows signs of humidity and abnormal swelling. It is probable that it has been stored at an unsuitable temperature and that the contents have deteriorated.
- The storage life of frozen food depends on the room temperature, the thermostat setting, how often the door is opened, the type of food, and the length of time required to transport the product from the shop to your home. Always follow the instructions printed on the packaging and never exceed the maximum storage life indicated.
- The maximum amount of fresh food (in kg) that can be frozen in 24 hours is indicated on the appliance label.
- Use the fast freezing shelf to freeze home cooking (and any other food which needs to be frozen quickly) more quickly because of the freezing shelf's greater freezing power. Fast freezing shelf is the bottom drawer of the freezer compartment.

**If you would use maximum freezing capacity of your freezer:**

- While freezing fresh foods, the maximum amount of fresh food (in kg) that can be frozen in 24 hours is indicated on the appliance label.
- For optimum appliance performance to reach maximum freezing capacity, activate Super Freeze (SF) mode 24 hours before placing fresh food into the freezer.
- After placing fresh food into the freezer, 24 hours is generally sufficient for freezing. "Super Freeze" mode will be deactivated automatically in 2-3 days to save energy.

**If you would freeze a small amount (up to 3 kg) in your freezer:**

- Place your food without touching already frozen food and activate "Fast Freezing" mode. You can put your food next to other frozen food after it is completely frozen (after minimum 24 hours).
- Do not re-freeze frozen food after it has thawed. This may cause health issues, such as food poisoning.
- Allow hot food to completely cool down before placing it in the freezer.
- When buying frozen food ensure that these have been frozen at suitable temperatures and that the packing is intact.

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

**Important note:**

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

- Food in liquid form should be frozen in plastic cups and other food should be frozen in plastic folios or bags.



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

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

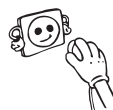
| Vegetables and Fruits     | Preparation                                   | Maximum storage time (months) |
|---------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------|
| Corn                      | Clean and pack with its stem or as sweet corn | 12                            |
| Apple and pear            | Peel and slice                                | 8 - 10                        |
| Apricot and Peach         | Cut into two pieces and remove the stone      | 4 - 6                         |
| Strawberry and Blackberry | Wash and hull                                 | 8 - 12                        |
| Cooked fruits             | Add 10 % of sugar to the container            | 12                            |
| Plum, cherry, sourberry   | Wash and hull the stems                       | 8 - 12                        |

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

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

## PART - 4. CLEANING AND MAINTENANCE

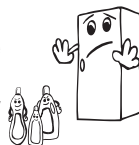
 Disconnect the unit from the power supply before cleaning.



 Do not wash your appliance by pouring water on it.



 Do not use abrasive products, detergents or soaps for cleaning the appliance. After washing, rinse with clean water and dry carefully. When you have finished cleaning, reconnect the plug to the mains supply with dry hands.



- Make sure that no water enters the lamp housing and other electrical components.

- The appliance should be cleaned regularly using a solution of bicarbonate of soda and lukewarm water.



- Clean the accessories separately by hand with soap and water. Do not wash accessories in a dish washer.



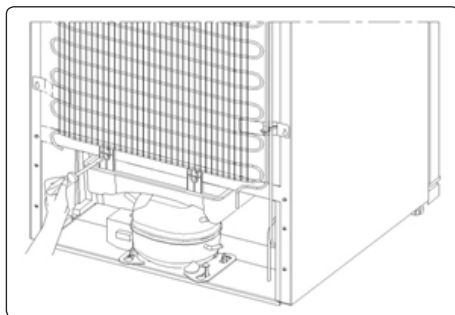
- Clean the condenser with a brush at least twice a year. This will help you to save on energy costs and increase productivity.



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

### Defrosting

- Your appliance performs automatic defrosting. The water formed as a result of defrosting passes through the water collection spout, flows into the vaporisation container behind your appliance and evaporates there.
- Make sure you have disconnected the plug of your appliance before cleaning the vaporisation container.



- Remove the vaporisation container from its position by removing the screws as indicated. Clean it with soapy water at specific time intervals. This will prevent odours from forming.

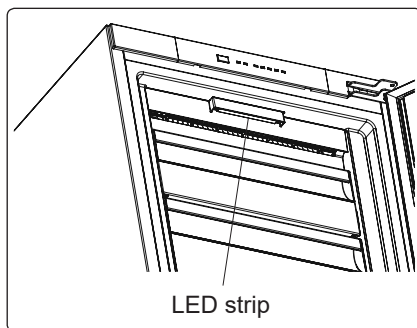
### Replacing LED Lighting

Depending on the model, one LED strip in the freezer is used to illuminate the interior of your appliance.

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



Some versions may not include freezer illumination.



## PART - 5.

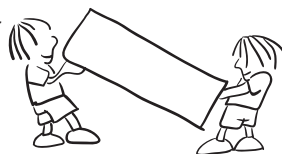
## TRANSPORTATION AND CHANGING OF INSTALLATION POSITION

### 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 (drawers, Ice trays and so on) or fix them into the appliance against shocks using bands when re-positioning or transporting.



Always carry your appliance in the upright position.



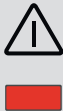
### Repositioning the Door

- It is not possible to change the opening direction of your appliance door if door handles are installed on the front surface of the appliance door.
- It is possible to change the opening direction of the door on models without handles.
- If the door-opening direction of your appliance can be changed, contact the nearest Authorised Service Centre to change the opening direction.

## PART - 6. BEFORE CALLING YOUR AFTER SALES SERVICE

### Errors

Your freezer will warn you if the temperatures for the freezer is at improper levels or if a problem occurs with the appliance. In case of a problem within the freezer, the alarm led will release red light.

| Alarm indicator LED is turning on                                                 | MEANING           | WHY                                                                                                                                                                             | WHAT TO DO                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | "Failure" Warning | There is/are some part(s) out of order or there is a failure in the cooling process.<br>The product is plugged for the first time or a long-time power interruption for 1 hour. | Check the door is open or not and check if the product working 1 hour. If the door is not open and the product had worked 1 hour, call service for assistance as soon as possible. |

If you are experiencing a problem with your freezer, please check the following before contacting the after-sales service.

### Your freezer 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 faulty. Examine this by plugging your freezer into a working socket.

### What to do if your appliance performs poorly;

#### Check that;

- You have not overloaded the appliance,
- The freezer temperature set to -16,
- The doors are closed perfectly,
- There is no dust on the condenser,
- There is enough place at the rear and side walls.

### Your freezer is operating noisily

#### Normal noises

#### Cracking (ice 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 No-Frost freezers during normal operation of the system due to the circulation of air.

### **The edges of the freezer 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.

### **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 freezer is on a level surface.

#### **Important Notes:**

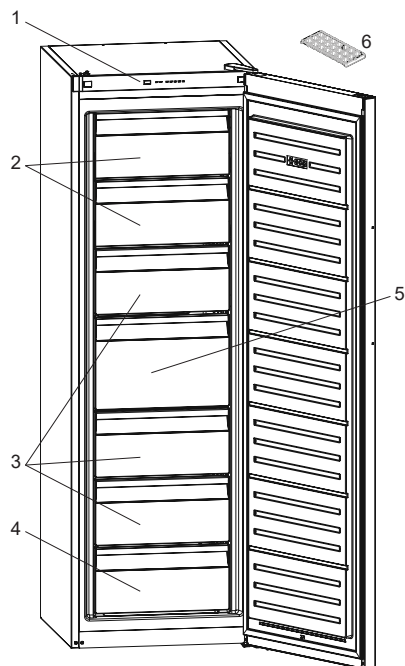
- In the case of a power failure, or if the appliance is unplugged and plugged in again, the gas in the cooling system of your freezer will destabilise, causing the compressor protective thermal element to open. Your freezer will start to operate normally after 5 minutes.
- If the appliance will not be used for a long period of time (such as during holidays), disconnect the plug. Defrost and clean the freezer, leaving the door open to prevent the formation of mildew and odour.
- If the problem persists after you have followed all the instructions above, please consult the nearest Authorised Service Centre.
- This appliance is designed for domestic use and for the stated purposes only. It is not suitable for commercial or common use. If the consumer uses the appliance in a way that does not comply with these instructions, we emphasise that the manufacturer and the dealer will not be responsible for any repair or failure within the guarantee period.

### **Hints for Energy Saving**

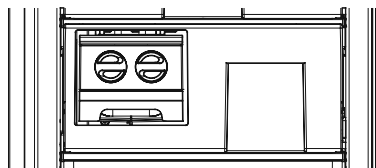
1. Install the appliance in a cool, well-ventilated room, but not in direct sunlight and not near a heat source (such as a radiator or oven) otherwise an insulating plate should be used.
2. Allow warm food and drinks to cool before placing them inside the appliance.
3. Drinks or other liquids should 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.
4. 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.
5. The door gasket must be clean and pliable. In case of wear, if your gasket is detachable, replace the gasket. If not detachable, you have to replace the door.
6. Eco mode / default setting function preserves frozen foods while saving energy.
7. Frozen Compartment (Freezer): The internal configuration of the appliance is the one that ensures the most efficient use of energy.
8. Do not remove the cold accumulators from the freezer basket (if present).

## PART - 7.

## THE PARTS OF THE APPLIANCE AND THE COMPARTMENTS



1. Control panel
2. Freezer flaps
3. Freezer drawers
4. Freezer bottom drawer
5. Freezer big drawer
6. Ice tray *(In some models)*



In some models there is a shelf with icematic in the top basket



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



|    |          |                                           |
|----|----------|-------------------------------------------|
|    |          |                                           |
| FR | INCENDIE | Risque d'incendie / matières inflammables |

# Sommaire

|                                                              |           |
|--------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>BEFORE USING THE APPLIANCE .....</b>                      | <b>24</b> |
| Consignes de Sécurité .....                                  | 24        |
| Instructions de sécurité .....                               | 29        |
| Recommandations .....                                        | 29        |
| Montage et mise en marche de l'appareil .....                | 30        |
| Avant de commencer à utiliser votre appareil .....           | 31        |
| <b>UTILISATION DE L'APPAREIL .....</b>                       | <b>31</b> |
| Informations relatives à la technologie No-Frost .....       | 31        |
| Panneau de commande d'affichage .....                        | 32        |
| Avertissements relatifs aux réglages de la température ..... | 33        |
| Accessories .....                                            | 34        |
| <b>DISPOSITION DES ALIMENTS.....</b>                         | <b>35</b> |
| <b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....</b>                           | <b>39</b> |
| Dégivrage .....                                              | 40        |
| Remplacement du voyant à LED .....                           | 40        |
| <b>EXPEDITION ET REPOSITIONNEMENT.....</b>                   | <b>40</b> |
| Changement de Position de la Porte.....                      | 40        |
| <b>AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE.....</b>        | <b>41</b> |
| Conseils pour économiser l'énergie .....                     | 43        |
| <b>LES PARTIES DE L'APPAREIL ET LES COMPARTIMENTS .....</b>  | <b>44</b> |

## **SECTION - 1. BEFORE USING THE APPLIANCE**

### **Consignes de Sécurité**

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

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

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

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

**⚠ MISE EN GARDE:** Lorsque vous positionnez l'appareil, assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas coincé ou endommagé.

**⚠ MISE EN GARDE:** N'installez pas plusieurs prises de courant portatives ou alimentations portatives à l'arrière de l'appareil.

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

**⚠** Si votre appareil utilise le R600a comme réfrigérant (cette information est indiquée sur l'étiquette du réfrigérateur), veiller à éviter d'endommager les éléments du réfrigérateur lors de son transport et de son installation. Le R600a est un gaz naturel respectueux de l'environnement, mais il est explosif. En cas de fuite résultant d'un dommage occasionné aux éléments du réfrigérateur, déplacer ce

dernier afin de l'éloigner de toute flamme nue ou source de chaleur et aérer la pièce où se trouve l'appareil pendant quelques minutes.

- Lors du transport ou de la mise en place du réfrigérateur, ne pas endommager le circuit du gaz réfrigérant.
- Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
  - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
  - les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
  - les environnements de type chambres d'hôtes;
  - la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.
- Si la prise ne correspond pas à la fiche du réfrigérateur, elle doit être remplacée par le fabricant, par un technicien ou par des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Une fiche de terre spéciale a été branchée au câble d'alimentation de votre réfrigérateur. Cette fiche doit être utilisée avec une prise spécialement mise à la terre de 16 ampères ou 10 ampères selon le pays où le produit sera vendu. Si vous ne disposez pas d'une telle prise, veuillez l'obtenir auprès d'un électricien qualifié.
- Les enfants âgés de 3 à 8 ans sont autorisés à charger et décharger des aliments dans les réfrigérateurs. Les

enfants ne doivent pas s'occuper du nettoyage ou de l'entretien des réfrigérateurs, les très jeunes enfants (0-3 ans) ne doivent pas utiliser les réfrigérateurs, les jeunes enfants (3-8 ans) doivent faire l'objet d'une surveillance continue lorsqu'ils utilisent les réfrigérateurs, les enfants plus âgés (8-14 ans) et les personnes vulnérables peuvent utiliser les réfrigérateurs en toute sécurité à condition d'être supervisés ou d'avoir reçu des instructions appropriées concernant leur utilisation. Les personnes très vulnérables ne doivent pas utiliser les réfrigérateurs à moins de faire l'objet d'une surveillance continue.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- **MISE EN GARDE:** Remplir le bac à glaçons uniquement avec de l'eau potable.

**Pour éviter la contamination des aliments, veuillez respecter les instructions suivantes :**

- L'ouverture de la porte pendant de longues périodes peut provoquer une augmentation significative de la

température dans les compartiments de l'appareil.

- Nettoyez régulièrement les surfaces qui peuvent entrer en contact avec les aliments et les systèmes de drainage.
- Placez la viande et le poisson crus dans des contenants appropriés avant de les placer dans le réfrigérateur, de façon à ce qu'ils ne soient pas en contact avec d'autres aliments et qu'ils ne gouttent pas sur d'autres aliments.
- Les compartiments des denrées congelées deux étoiles conviennent à la conservation des aliments pré-congelés, à la conservation ou à la fabrication de crème glacée et de glaçons.
- Les compartiments à une, deux et trois étoiles ne conviennent pas à la congélation des aliments frais.
- Si le réfrigérateur est laissé vide pendant de longues périodes, éteignez-le, dégivrez-le, nettoyez-le, séchez-le et laissez la porte ouverte pour éviter l'apparition de moisissures dans l'appareil.

## Dépannage

- Pour réparer l'appareil, contactez le centre de service agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Veuillez noter que la réparation par vos propres soins ou la réparation non professionnelle peut avoir des conséquences sur la sécurité et peut annuler la garantie.
- Les pièces de rechange suivantes seront disponibles pendant 7 ans après l'arrêt de la fabrication du modèle : thermostats, capteurs de température, cartes de circuits imprimés, sources de lumière, poignées de porte, charnières de porte, plateaux et paniers.
- Veuillez noter que certaines de ces pièces de rechange ne sont disponibles que pour les réparateurs professionnels, et que toutes les pièces de rechange ne sont pas pertinentes pour tous les modèles.
- Les joints de porte seront disponibles pendant 10 ans après l'arrêt de la fabrication du modèle.

## Instructions de sécurité

- Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du congélateur.
- Si cet appareil sert à remplacer un vieux congélateur, veuillez détruire ses mécanismes de verrouillage avant de vous débarrasser de l'appareil. Ceci permet d'éviter aux enfants de s'enfermer dans l'appareil et de mettre ainsi leur vie en danger.
- Les appareils hors d'usage renferment des gaz dans l'isolation et dans le circuit réfrigérant qui doivent être évacués correctement. L'ancien appareil doit obligatoirement être mis au rebut dans une déchetterie, ou repris par le magasin vendeur de l'appareil neuf. Contacter votre Mairie pour obtenir des renseignements concernant la mise au rebut et les endroits possibles. Assurez-vous que les tubes frigorifiques ne sont pas endommagés avant la mise au rebut.



Les produits électriques et électroniques usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Renseignez-vous auprès du revendeur où vous avez acheté ce produit pour obtenir la marche à suivre en matière de recyclage.

### Remarque importante:



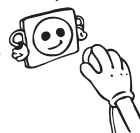
Important ! Veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation avant de procéder à l'installation et à l'utilisation de votre appareil. Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas de dommages dus à une mauvaise utilisation du produit.

A la réception de l'appareil, vérifiez qu'il ne soit pas endommagé et que les pièces et accessoires soient en parfait état.

N'utilisez pas un appareil endommagé. En cas de doute, vérifiez auprès de votre vendeur.

### Recommandations

- Interdiction d'utiliser des adaptateurs ou prises multiples qui pourraient provoquer une surchauffe ou un incendie.
- N'insérez pas la fiche dans la prise si le câble est endommagé, déchiré ou usé.
- Ne tordez pas et ne pliez pas les câbles.



- Ne pas permettre aux enfants de jouer avec l'appareil. Les empêcher de s'asseoir sur les rayons ou de se suspendre à la porte.
- Pour racle le givre formé dans la partie congélante, ne pas utiliser des objets métalliques tranchants qui pourraient abîmer le corps du congélateur et créer des dommages irréversibles. Pour faire cela, utiliser un grattoir en plastique.
- Ne pas insérer la fiche dans la prise avec la main mouillée.
- Afin d'éviter le danger d'explosion des bouteilles ou boîtes métalliques qui contiennent des liquides gazeux, ne pas les placer dans la partie congélation.
- Les bouteilles contenant de l'alcool en grande quantité doivent être soigneusement rebouchées et placées perpendiculairement dans l'appareil.

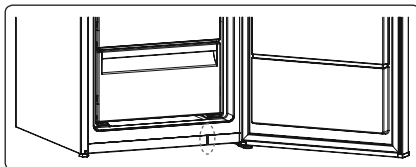


- Ne pas toucher la surface réfrigérante avec la main mouillée, afin d'éviter le risque d'être brûlé ou blessé.
- Ne pas manger le givre sortie de la partie congelante.



- **Lorsque la porte du réfrigérateur est fermée, un vide s'installe. Patientez environ 1 minute avant de la rouvrir.**

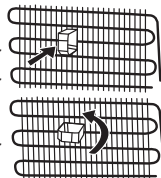
- Cette application est optionnelle pour une ouverture facile de la porte. Avec cette application, une petite condensation peut se produire autour de cette zone et vous pourrez l'enlever.



## Montage et mise en marche de l'appareil

Avertissement ! Cet appareil doit être branché à une prise avec mise à la terre. Lors de l'installation de l'appareil, veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas coincé dessous, auquel cas il serait endommagé et à remplacer impérativement.

- Cet appareil fonctionne sur courant alternatif 220-240 V et 50 Hz.
- Vous pouvez demander au service agréé le montage et la mise en marche de l'appareil gratuitement.
- Avant d'effectuer le raccordement électrique, assurez-vous que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond au voltage de l'installation électrique de votre habitation.
- Prévoir une prise ménagère pour la fiche. A défaut de celle-ci, il est recommandé d'appeler un électricien.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-raccordement à la terre conformément aux recommandations de cette brochure.
- N'exposez pas l'appareil aux rayons directs du soleil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé en plein air, ni exposé à la pluie.
- Ne posez pas les objets lourds sur l'appareil.
- Le congélateur doit être installé à l'écart de toutes sources de chaleur; prévoir un endroit permettant une ventilation d'air suffisante et une distance de 50 cm quand il s'agit des radiateurs, poêles à gaz et à charbon, de 2 cm au minimum quand il s'agit des poêles électriques.
- Dans le cas où le congélateur est installé près d'un autre réfrigérateur ou d'un congélateur, prévoir une distance d'au moins 2 cm pour éviter la condensation.
- Evitez de placer des objets lourds ou un grand nombre d'objets sur l'appareil.



- Prévoyez un espace d'au moins 15 cm au-dessus de l'appareil.
- La base de l'appareil doit être stable et horizontale. Utilisez les pieds réglables situés à l'avant de l'appareil pour compenser les irrégularités du sol.
- L'extérieur de l'appareil et les accessoires intérieurs doivent être nettoyés avec une solution d'eau et de savon liquide. L'intérieur doit être nettoyé avec du bicarbonate de soude dissous dans de l'eau tiède. Séchez avec soin et remettez les accessoires en place.
- Installez le condensateur (composant comportant des ailettes noires situé à l'arrière), à

distance, à un angle de 90 ° pour éviter qu'il ne touche le mur.

- Le congélateur doit être placé contre le mur à une distance de dégagement maximale de 75 mm.
- Cet appareil est conçu pour fonctionner dans des conditions climatiques difficiles (jusqu'à 43 °C ou 110 °F) et est doté de la technologie « Freezer Shield » qui garantit que les denrées congelées dans le congélateur ne se décongèlent pas même si la température ambiante est inférieure à -15 °C. Par conséquent, vous pouvez installer votre appareil dans une pièce non chauffée sans craindre que les aliments surgelés ne se détériorent. Lorsque la température ambiante revient à la normale, vous pouvez continuer à utiliser votre appareil selon vos préférences.

## Avant de commencer à utiliser votre appareil

- Attendez 3 heures avant de brancher l'appareil afin de garantir des performances optimales.
- Votre appareil neuf peut avoir une odeur particulière. Celle-ci disparaîtra une fois qu'il commencera à se refroidir.



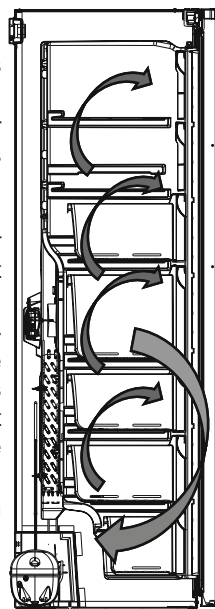
## SECTION - 2. UTILISATION DE L'APPAREIL

### Informations relatives à la technologie No-Frost

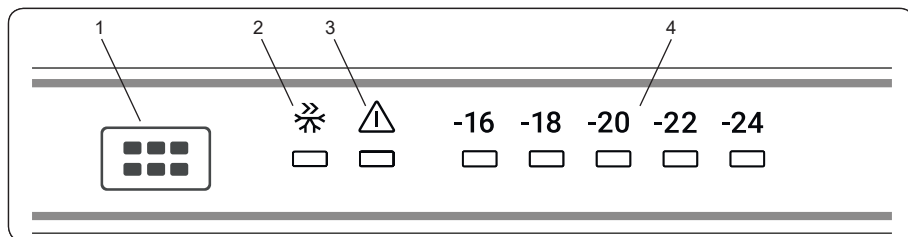
Les réfrigérateurs No-frost sont différents des autres réfrigérateurs statiques par leur principe de fonctionnement.

Dans les réfrigérateurs normaux, l'humidité qui entre dans le réfrigérateur par les ouvertures des portes et l'humidité inhérente des denrées alimentaires facilitent la congélation dans le compartiment congélateur. Pour dégivrer le gel et la glace dans le compartiment congélateur, vous devez de façon périodique débrancher le réfrigérateur, placer séparément les aliments qui doivent rester congelés dans un récipient refroidi et retirer la glace accumulée dans le compartiment congélateur. La situation est complètement différente dans les réfrigérateurs No-frost. En effet, l'air sec et froid est soufflé de manière homogène dans le compartiment de congélation et de manière régulière à plusieurs points au moyen d'un ventilateur. L'air froid soufflé de manière homogène et régulière entre les clayettes refroidit toutes les denrées de façon égale et uniforme, empêchant ainsi l'humidité et le gel.

Par conséquent votre réfrigérateur No-frost est facile d'utilisation, en plus de son énorme capacité et son aspect élégant.



## Panneau de commande d'affichage



1. Bouton de réglage de température du congélateur
2. Symbole du mode Super congélation
3. Témoin d'alarme
4. Indicateurs de réglage de température du congélateur

### Bouton de réglage de température du compartiment congélateur

Ce bouton permet de régler la température du congélateur. Appuyez sur ce bouton pour régler les valeurs relatives au compartiment congélateur. Utilisez ce bouton pour activer le mode SF.

### Témoin d'alarme

En cas de problème dans le congélateur, le témoin d'alarme est rouge.

### Mode Super congélation

#### Quand l'utiliser ?

- pour congeler de grandes quantités d'aliments ;
- pour congeler des plats rapides ;
- pour congeler rapidement des aliments ;
- pour conserver les aliments saisonniers pendant longtemps.

#### Comment l'utiliser ?

- Appuyez sur le bouton de réglage de température jusqu'à ce que le témoin du mode Super congélation s'allume.
- Le témoin de super congélation reste allumé pendant ce mode.
- La quantité maximale d'aliments frais (en kilogrammes) à congeler en 24 heures est indiquée sur l'étiquette de l'appareil.
- Pour que les performances optimales de l'appareil atteignent la capacité de congélation maximale, activez le mode SF 24 heures avant de placer les aliments frais dans le congélateur.

#### Pendant ce mode :

- Si vous appuyez sur le bouton de réglage de température, le mode est annulé et le réglage restauré à -16.

### Réglages de la température du congélateur

- La température initiale de l'écran de réglage est -18 °C.
- Appuyez une fois sur le bouton de réglage du congélateur.

- À chaque pression de ce bouton, le réglage de température diminue (-16 °C, -18 °C, -20 °C,... super congélation).
- Si vous appuyez sur le bouton de réglage du congélateur jusqu'à l'apparition du symbole de super congélation sur l'écran de réglage du congélateur et n'appuyez sur aucun bouton pendant les 3 secondes qui suivent, le symbole de Super congélation clignote.
- Si vous continuez d'appuyer sur ce bouton, il recommence à partir de la dernière valeur.

## Avertissements relatifs aux réglages de la température

- Vos réglages de température resteront encore valides au cours de toutes les pannes électriques.
- Ne passez pas à un réglage à moins d'avoir fini avec un autre.
- Le réglage de la température doit être effectué en tenant compte des paramètres suivants : la fréquence d'ouverture et de fermeture de la porte du congélateur, la quantité d'aliments conservés, et la température ambiante dans laquelle le congélateur se trouve.
- Selon la température ambiante, votre congélateur doit fonctionner de manière ininterrompue pendant au moins 24 heures afin de refroidir complètement une fois branché pour la première fois.
- Au cours de cette période, évitez d'ouvrir fréquemment les portes de votre congélateur et de le remplir à l'excès.

- Pour éviter d'endommager le compresseur de votre congélateur lorsque vous souhaitez le redémarrer après l'avoir débranché ou après y avoir rétabli le courant électrique, utilisez l'une de ses fonctions qui fait fonctionner votre appareil après 5 minutes. Votre congélateur recommencera à fonctionner normalement après 5 minutes.

| Classe climatique | Température ambiante °C |
|-------------------|-------------------------|
| <b>T</b>          | Entre 16 et 43 (°C)     |
| <b>ST</b>         | Entre 16 et 38 (°C)     |
| <b>N</b>          | Entre 16 et 32 (°C)     |
| <b>SN</b>         | Entre 10 et 32 (°C)     |

- Votre congélateur a été conçu de manière à fonctionner dans la plage de température ambiante selon la norme et conformément à la classe du climat mentionnée dans l'étiquette de l'information. Le fonctionnement de l'appareil dans des environnements ayant des valeurs de température non conformes à celles spécifiées n'est pas recommandé pour une réfrigération efficace.
- Votre congélateur est conçu pour fonctionner à des températures ambiantes comprises entre 16 et 43 degrés.
- Cet appareil est conçu pour fonctionner dans des conditions climatiques difficiles (jusqu'à 43 °C ou 110 °F) et est doté de la technologie « Freezer Shield » qui garantit que les denrées congelées dans le congélateur ne se décongèlent pas même si la température ambiante est inférieure à -15 °C. Par conséquent, vous pouvez installer votre appareil dans une pièce non chauffée sans craindre que les aliments surgelés ne se détériorent. Lorsque la température ambiante revient à la normale, vous pouvez continuer à utiliser votre appareil selon vos préférences.

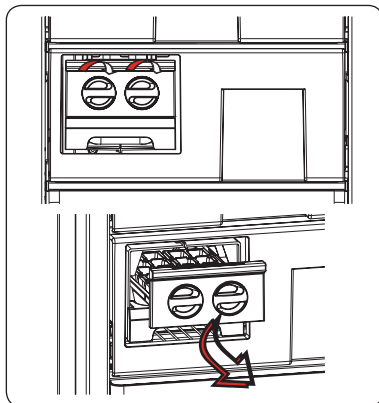
## Accessories

### Fabrication de glaçons

Dans certains modèles

- Retirez le bac à glaçons.
- Remplissez-le d'eau, jusqu'au niveau indiqué par le trait.
- Replacez-le dans sa position d'origine.
- Lorsque les glaçons sont prêts, appuyez sur le levier pour qu'ils tombent dans le réservoir à glaçons

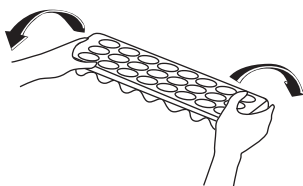
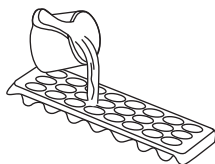
Ne remplissez pas d'eau le réservoir à glaçons pour fabriquer des glaçons. Vous pourriez le casser.



### Bac à glaçons

Dans certains modèles

- Remplissez le bac à glaçons au 3/4 d'eau et placez-le dans le compartiment congélateur.
- Quand l'eau devient la glace, vous pouvez tordre le plateau comme indiqué ci-dessous pour obtenir les glaçons.



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

## **PART - 3. DISPOSITION DES ALIMENTS**

- Le compartiment congélateur est utilisé pour la congélation des aliments frais, pour la conservation des aliments congelés pendant la période indiquée sur l'emballage et pour la formation de glaçons.
- Ne placez pas les aliments frais et chauds près des aliments congelés, car ils peuvent décongeler ceux-ci.
- Bien vouloir découper les aliments frais (viande, poisson et viande hachée) en morceaux utilisables en une seule portion avant de les congeler.
- Pour la conservation des aliments congelés, les instructions figurant sur leurs emballages doivent toujours être suivies à la lettre. Si aucune information n'est fournie, les aliments ne doivent pas être conservés pendant plus de 3 mois après l'achat.
- Charge maximale : si vous souhaitez placer de grandes quantités d'aliments et utiliser la contenance nette maximale du congélateur, vous pouvez retirer les tiroirs (à l'exception du tiroir inférieur). Vous pouvez ainsi stocker les éléments en vrac sur les étagères.
- En achetant des aliments congelés, bien vouloir se rassurer qu'ils ont été congelés à des températures adéquates et que l'emballage est intact.
- Les aliments congelés doivent être transportés dans des emballages appropriés pour préserver leur qualité et doivent être replacés au congélateur le plus tôt possible.
- Si l'emballage d'un aliment congelé paraît humide et anormalement gonflé, il est probable qu'il ait été conservé auparavant à une température inappropriée et que le contenu se soit détérioré.
- La durée de conservation des aliments congelés dépend de la température ambiante, du réglage du thermostat, de la fréquence d'ouverture de la porte, du type d'aliment et de la durée de transport du magasin jusqu'à la maison. Toujours suivre les instructions figurant sur l'emballage et ne jamais dépasser la durée maximale de conservation indiquée.

### **Si vous souhaitez utiliser la capacité maximale de congélation :**

- La quantité maximale d'aliments frais (en kg) pouvant être congelée en 24 heures est indiquée sur l'étiquette de l'appareil. (votre réfrigérateur a une capacité de congélation de 25 kg à une température ambiante de 25 °C)
- Pour une performance optimale de l'appareil en vue d'atteindre la capacité de congélation maximale, activez le mode Super Freeze (SF) pendant 24 heures avant d'y placer les aliments frais.
- Une fois les aliments frais placés dans le congélateur, un réglage sur le niveau 24 pendant 24 heures est généralement suffisant. Le mode « Super Freeze » se désactive automatiquement pendant 2 à 3 jours pour permettre une économie d'énergie.

### **Si vous souhaitez congeler une petite quantité de denrées (jusqu'à 3 kg) dans votre congélateur :**

- Placez vos aliments, de manière à ce qu'ils ne soient pas en contact avec les aliments déjà congelés et activez le mode « Congélation rapide ». Dès que vos aliments sont congelés, vous pouvez les mettre à proximité d'autres aliments congelés (après au moins 24 heures).

- Veuillez ne pas congeler à nouveau les aliments déjà décongelés. Cela peut donner lieu à une intoxication alimentaire, par exemple.
- Laissez les aliments refroidir complètement avant de les disposer dans le congélateur.
- En achetant des aliments congelés, bien vouloir se rassurer qu'ils ont été congelés à des températures adéquates et que l'emballage est intact.
- La durée de conservation des aliments dépend du type de graisse utilisée. Les graisses adéquates sont la margarine, la graisse de veau, l'huile d'olive et le beurre. L'huile d'arachide et la graisse de porc sont inappropriées.
- La nourriture sous forme liquide doit être congelée dans des gobelets en plastique et les autres aliments dans des films ou sacs en plastique.

| Produits laitiers                  | Préparation          | Temps de conservation (mois) | Conditions de conservation                                                                                                                                                   |
|------------------------------------|----------------------|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lait (homogénéiser) en paquet      | Dans son emballage   | 2 - 3                        | Lait pur – Dans son emballage                                                                                                                                                |
| Fromage (excepté le fromage blanc) | En forme de tranches | 6 - 8                        | Les emballages originaux peuvent être utilisés pour des périodes de conservation relativement courtes. Emballer dans du papier pour des durées de conservation plus longues. |
| Beurre, margarine                  | Dans son emballage   | 6                            |                                                                                                                                                                              |

|                | Temps de conservation (mois) | Période de décongélation à la température ambiante (heures) | Temps de dégivrage au four (minutes) |
|----------------|------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Pain           | 4 - 6                        | 2 - 3                                                       | 4-5 (220-225 °C)                     |
| Biscuits       | 3 - 6                        | 1 - 1,5                                                     | 5-8 (190-200 °C)                     |
| Pâtisserie     | 1 - 3                        | 2 - 3                                                       | 5-10 (200-225 °C)                    |
| Pâté en croûte | 1 - 1,5                      | 3 - 4                                                       | 5-8 (190-200 °C)                     |
| Pâtes filo     | 2 - 3                        | 1 - 1,5                                                     | 5-8 (190-200 °C)                     |
| Pizza          | 2 - 3                        | 2 - 4                                                       | 15-20 (200 °C)                       |

| Viande et poisson                                             | Préparation                                                                                                                   | Durée maximale de conservation (mois) |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Steak</b>                                                  | Emballage dans un papier                                                                                                      | 6 - 8                                 |
| <b>Viande d'agneau</b>                                        | Emballage dans un papier                                                                                                      | 6 - 8                                 |
| <b>Rôti de veau</b>                                           | Emballage dans un papier                                                                                                      | 6 - 8                                 |
| <b>Morceaux de veau</b>                                       | En petits morceaux                                                                                                            | 6 - 8                                 |
| <b>Cubes d'agneau</b>                                         | En morceaux                                                                                                                   | 4 - 8                                 |
| <b>Viande hachée</b>                                          | Non épicée, dans des emballages                                                                                               | 1 - 3                                 |
| <b>Abats (morceaux)</b>                                       | En morceaux                                                                                                                   | 1 - 3                                 |
| <b>Saucisson de Bologne/<br/>Saucisson sec</b>                | Doit être emballé même s'il comporte un revêtement                                                                            |                                       |
| <b>Poulet et dinde</b>                                        | Emballage dans un papier                                                                                                      | 4 - 6                                 |
| <b>Oie et canard</b>                                          | Emballage dans un papier                                                                                                      | 4 - 6                                 |
| <b>Biche, lapin, viande de brousse</b>                        | Quantité de 2,5 kg et sans os                                                                                                 | 6 - 8                                 |
| <b>Poissons d'eau douce (saumon, carpe, silure)</b>           | Doit être lavé et séché après avoir été soigneusement nettoyé et écaillé, la tête et la queue doivent être coupées au besoin. | 2                                     |
| <b>Poisson maigre, loup de mer, turbot, poisson plat</b>      |                                                                                                                               | 4                                     |
| <b>Poissons gras (thon, maquereau, poisson bleu, anchois)</b> |                                                                                                                               | 2 - 4                                 |
| <b>Mollusques et crustacés</b>                                | Nettoyés et emballés                                                                                                          | 4 - 6                                 |
| <b>Caviar</b>                                                 | Dans son emballage, une boîte en aluminium ou en plastique                                                                    | 2 - 3                                 |
| <b>Escargot</b>                                               | Dans de l'eau salée, une boîte en aluminium ou en plastique                                                                   | 3                                     |



**Remarque :** La viande congelée doit être cuite comme de la viande fraîche, après avoir été dégivrée. Si la viande n'est pas cuite après avoir été dégivrée, elle ne doit jamais être recongelée.

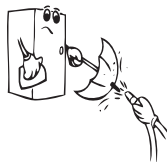
| <b>Fruits et légumes</b>                | <b>Préparation</b>                                                                                        | <b>Temps de conservation (mois)</b> |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>Haricot vert et haricot français</b> | lavez et découpez en petits morceaux puis, faites bouillir dans de l'eau.                                 | 10 - 13                             |
| <b>Haricots</b>                         | Écossez, lavez puis faites bouillir dans de l'eau                                                         | 12                                  |
| <b>Chou</b>                             | Nettoyez puis faites bouillir dans de l'eau                                                               | 6 - 8                               |
| <b>Carottes</b>                         | lavez et découpez en petites tranches puis, faites bouillir dans de l'eau.                                | 12                                  |
| <b>Piment</b>                           | Retirez la tige, divisez-le en deux, enlevez les pépins et faites bouillir dans de l'eau                  | 8 - 10                              |
| <b>Épinard</b>                          | Nettoyez puis faites bouillir dans de l'eau                                                               | 6 - 9                               |
| <b>Chou-fleur</b>                       | Retirez les feuilles, divisez le trognon en partie et laissez-le dans de l'eau contenant un peu de citron | 10 - 12                             |
| <b>Aubergine</b>                        | Coupez-la en petits morceaux de 2 cm après lavage                                                         | 10 - 12                             |
| <b>Mais</b>                             | Nettoyez et gardez-le avec son épis ou en grains                                                          | 12                                  |
| <b>Pomme et avocat</b>                  | Pelez et découpez                                                                                         | 8 - 10                              |
| <b>Abricot et pêche</b>                 | Découpez-les retirez les pépins                                                                           | 4 - 6                               |
| <b>Fraises et mûres</b>                 | Lavez et nettoyez-les                                                                                     | 8 - 12                              |
| <b>Fruits cuits</b>                     | Ajouter 10 % de sucre dans le récipient                                                                   | 12                                  |
| <b>Prunes, cerises, cerises acides</b>  | Lavez-les et retirez les tiges                                                                            | 8 - 12                              |

## SECTION - 4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

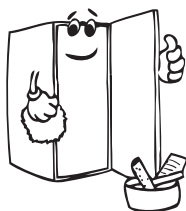
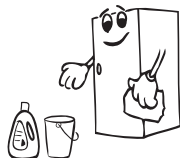
- Assurez-vous d'avoir débranché la fiche de la prise murale avant le début du nettoyage.



- Veuillez ne pas nettoyer le réfrigérateur en y versant de l'eau.



- Vous pouvez nettoyer les parties internes et externes de votre appareil avec de l'eau chaude et savonneuse et à l'aide d'un tissu ou d'une éponge douce.

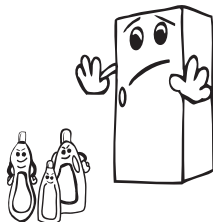


- Veuillez retirer les accessoires les uns après les autres, et nettoyez-les à l'eau savonneuse. Ne les nettoyez pas à l'intérieur d'un lave-vaisselle.



- N'utilisez jamais des produits inflammables, explosifs, ou corrosifs comme le diluant, le gaz, ou l'acide.

- N'utilisez pas des produits abrasifs, détergents ou savons. Après le lavage, rincez à l'eau propre et séchez soigneusement. Quand vous avez terminé le nettoyage, rebranchez la prise avec les mains sèches.



- Le condenseur (la pièce à ailettes noire se trouvant à l'arrière) doit être nettoyé à l'aide d'un aspirateur ou d'une brosse au moins une fois par an. Ceci permettra à votre réfrigérateur de fonctionner plus efficacement et vous permettra d'économiser de l'énergie

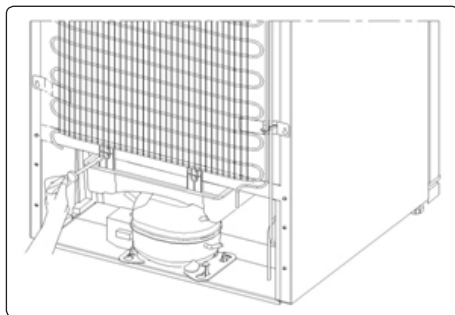


**Pensez à débrancher votre réfrigérateur avant de procéder au nettoyage.**

- Veuillez à ce que l'eau n'entre pas en contact avec les connexions électriques de la commande de température ou l'éclairage intérieur. Inspectez le joint de porte de temps en temps..

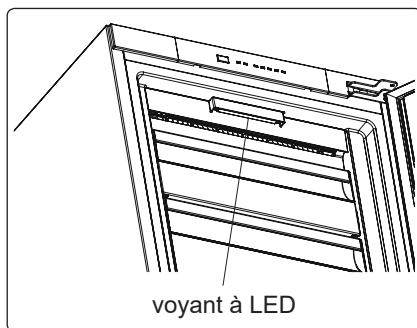
## Dégivrage

Votre congélateur est conçu de manière à se dégivrer automatiquement. L'eau produite par le dégivrage coule vers le conteneur d'évaporation en passant par la gorge de collecte d'eau, et s'évapore.



## Remplacement du voyant à LED

Si le voyant à LED de votre réfrigérateur s'allume, contactez le centre de dépannage car celui-ci doit être remplacé uniquement par le personnel agréé.

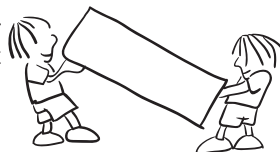


voyant à LED

## SECTION - 5. EXPEDITION ET REPOSITIONNEMENT

### Transport et déplacement de l'appareil

- Les emballages originaux et les mousses peuvent être conservés pour un éventuel futur transport.
- En cas de nouveau transport, vous devez attacher votre réfrigérateur avec un matériau d'emballage épais, des bandes adhésives, et des fils. N'oubliez pas de vous conformer à la réglementation relative au transport mentionnée dans l'emballage.
- Lors du déplacement ou du transport, enlevez d'abord les pièces mobiles qui se trouvent à l'intérieur de l'appareil (étagères, accessoires, compartiment légumes, etc.) ou reliez-les à l'aide du ruban adhésif à la partie intérieure du réfrigérateur afin de les protéger contre les chocs.



*Veuillez prêter attention pour que votre réfrigérateur soit transporté verticalement.*

### Changement de Position de la Porte

- Le sens d'ouverture de la porte de votre appareil ne peut pas modifier si les poignées sont montées sur la surface avant de la porte de l'appareil.
- Il est possible de changer le sens d'ouverture de la porte sur les modèles sans poignées.
- Si le sens d'ouverture de la porte de votre appareil peut être modifié, contacter votre technicien agréé le plus proche pour procéder au changement.

## SECTION- 6. AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

### Avertissements des commandes :

Si les températures du congélateur ne se trouvent pas à des niveaux appropriés ou si l'appareil connaît un problème, votre congélateur vous le fera savoir. Les avertissements sont identifiés par des codes sur les indicateurs du compartiment congélateur situés sur le panneau indicateur.

| Le témoin d'alarme s'allume                                                       | TYPE D'ERREUR                     | CAUSE                                                                                                | SOLUTION                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | « Avertissement en cas de panne » | Certaines pièces sont hors service ou une panne est détectée durant le processus de refroidissement. | Assurez-vous que la porte n'est pas ouverte. Si elle ne l'est pas, appelez le service d'assistance le plus tôt possible pour demander de l'aide. |

### Si votre réfrigérateur ne fonctionne pas ;

- Y a-t-il une panne électrique ?
- La fiche est-elle bien branchée dans la prise ?
- L'un des fusibles a-t-il explosé ?
- La prise est-elle endommagée ? Pour le savoir, branchez votre réfrigérateur dans une prise dont vous êtes sûr du bon fonctionnement.

### L'augmentation de la température peut être causée par :

- une ouverture fréquente de la porte du réfrigérateur pour des longues durées
- Un chargement en grandes quantités d'aliments chauds
- une température ambiante élevée
- Des défaillances de l'appareil.

### Lire les avertissements:

Lorsque la température du compartiment congélateur atteint des niveaux inappropriés ou en cas de problème survenu dans l'appareil, votre réfrigérateur vous le signale aussitôt. Les codes d'avertissement figurent sur les indicateurs du compartiment congélateur. Les codes d'avertissement figurent sur les dispositifs d'affichage des paramètres du compartiment congélateur.

### Si le congélateur est bruyant lors du fonctionnement

#### Bruits normaux

##### Crépitement (cliquetis de glace) :

- Ce bruit se fait entendre pendant le processus de dégivrage.
- Une fois l'appareil refroidi ou chauffé (les expansions dans le matériel).

##### Court bruit de crépitement

Ce bruit se fait entendre lorsque le thermostat active et désactive le compresseur.

##### Bruit émis par le compresseur

C'est le bruit normal du moteur. Ce bruit indique que le compresseur fonctionne normalement. Lors de l'introduction du compresseur, il pourrait fonctionner avec un

peu plus de bruit pendant une courte période.

**Bouillonnement et gargouillis:**

Ce bruit est émis à mesure que le liquide de refroidissement s'écoule à travers les tuyaux contenus dans le système.

**Bruit d'écoulement d'eau:**

Il s'agit dans ce cas du bruit normal de l'eau qui s'écoule vers le bac d'évaporation pendant le processus de dégivrage. Ce bruit est perceptible pendant le processus de dégivrage effectué à l'intérieur de l'appareil.

**Bruit semblable à celui du vent :**

C'est le bruit normal du ventilateur. Ce bruit peut être entendu à cause de la circulation de l'air dans les appareils à froid ventilé en fonctionnement normal.

**Si les surfaces extérieures du congélateur en contact avec le joint de la porte sont chaudes :**

Les surfaces en contact avec le joint de la porte peuvent devenir plus chaudes lorsque le compresseur fonctionne, surtout par temps chaud (par exemple en été) : ceci est tout à fait normal.

**Si vous remarquez une humidification dans les parties internes de votre congélateur**

- L'aliment a-t-il été bien emballé? Les récipients ont-ils été bien séchés avant d'être mis dans le congélateur?
- La porte du congélateur n'est-elle pas ouverte trop souvent? Chaque fois que la porte est ouverte, l'humidité présente dans l'air de la pièce pénètre dans le congélateur. Plus la porte est ouverte fréquemment, plus l'intérieur de votre congélateur risque d'être humide, a fortiori si le taux d'humidité de la pièce est élevé.

**Si les portes ne s'ouvrent et ne se referment pas correctement**

- Les emballages d'aliments empêchent-ils les portes de se refermer ?
- Les compartiments de la porte, les étagères, et les tiroirs ont-ils été bien fixés ?
- Le joint de porte est-il défectueux ou usé ?
- Votre congélateur est-il positionné sur une surface plane ?

**REMARQUES IMPORTANTES:**

- En cas de coupure brusque de courant ou de débranchements et de branchements de la prise, la fonction de protection du compresseur sera activée dans la mesure où la pression du gaz contenu dans le système de refroidissement de votre congélateur n'a pas encore été équilibrée. Votre congélateur ne pourra fonctionner de nouveau qu'au bout de plusieurs minutes: ceci est normal.
- Si vous ne comptez pas utiliser votre congélateur pendant longtemps (pendant les vacances d'été par exemple), débranchez-le de la prise. Nettoyez-le comme prescrit dans la partie 4 et laissez la porte ouverte pour éviter toute humidification et formation de mauvaises odeurs.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée (comme pendant les vacances), débrancher la fiche. Dégivrer et nettoyer le réfrigérateur, puis laisser la porte ouverte pour éviter la formation de moisissures et d'odeurs.
- Si le problème persiste après avoir suivi toutes les instructions ci-dessus, prière de consulter votre technicien agréé le plus proche.

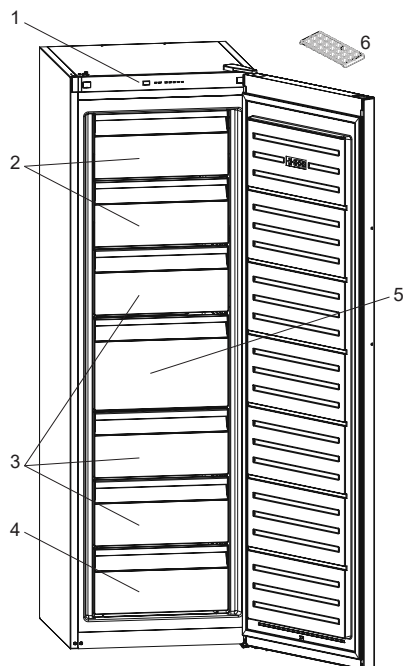
- Cet appareil est destiné à un usage domestique et aux fins énoncées uniquement. Il ne convient pas à une utilisation commerciale ou commune. Si le consommateur utilise l'appareil de façon non conforme aux présentes instructions, nous insistons sur le fait que le fabricant et le vendeur ne pourront être tenus responsables quant à une quelconque réparation ou panne survenant pendant la période de garantie.

## **Conseils pour économiser 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 autres liquides fermés permet de préserver leur odeur et leur goût.
5. Éviter de laisser les portes ouvertes pendant des périodes prolongées et d'ouvrir les portes trop fréquemment car de l'air chaud pénètre alors dans l'appareil et provoque une mise en marche inutile et fréquente du compresseur.
6. Laisser les couvercles des compartiments ayant une température différente (comme les compartiments à légumes et fraîcheur) fermés.
7. Le joint de la porte doit être propre et souple. En cas d'usure, si votre joint est amovible, remplacez-le. S'il n'est pas amovible, vous devez remplacer la porte.
8. Le mode éco / la fonction de réglage par défaut permet de conserver les aliments surgelés tout en économisant de l'énergie.
9. Compartiment congélation (congélateur) : La configuration interne de l'appareil est celle qui garantit l'utilisation la plus efficace de l'énergie.
10. Ne retirez pas les accumulateurs de froid du panier du congélateur (le cas échéant).

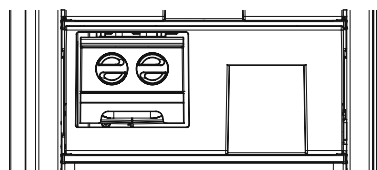
## SECTION - 7.

## LES PARTIES DE L'APPAREIL ET LES COMPARTIMENTS



- 1. Panneau de commande d'affichage
- 2. Rabat de congélateur
- 3. Tiroirs du congélateur
- 4. Tiroir inférieur du congélateur
- 5. Grands tiroirs du congélateur
- 6. Bac à glace \*

\* Dans certains modèles



Dans certains modèles

Cette présentation est uniquement donnée à titre d'information et porte sur les parties de l'appareil. En conséquence, certaines parties peuvent varier d'un modèle d'appareil à un autre.



**NO**

**BRANN**

**Advarsel: Risiko for brann / brennbare materialer**

# INNHOOLD

|                                                    |           |
|----------------------------------------------------|-----------|
| <b>FØR ENHETEN TAS I BRUK .....</b>                | <b>47</b> |
| Generelle advarsler .....                          | 47        |
| Gamle og ut-av-order kjøleskap .....               | 51        |
| Før du Bruker din Kjøleskap.....                   | 52        |
| <b>INFORMASJON OM BRUK.....</b>                    | <b>53</b> |
| Informasjon om frostfri-teknologi .....            | 53        |
| Betjeningspanel på skjerm .....                    | 54        |
| Innstillingsknapp for temperatur i fryserdel.....  | 54        |
| Alarmlampe .....                                   | 54        |
| Innstillinger for frysertemperatur.....            | 54        |
| Varsler vedrørende temperaturinnstillinger.....    | 55        |
| Tilbehør .....                                     | 55        |
| <b>RETNINGSLINJER FOR OPPBEVARING AV MAT .....</b> | <b>56</b> |
| <b>RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD .....</b>             | <b>60</b> |
| Tining .....                                       | 61        |
| Å skifte ut LED-lys .....                          | 61        |
| <b>TRANSPORTERE OG FLYTTE .....</b>                | <b>61</b> |
| Transportere og endre plassering .....             | 61        |
| Reposisjonere døren .....                          | 61        |
| <b>FØR DU RINGER ETTER SERVICE .....</b>           | <b>62</b> |
| Tips for energisparing .....                       | 64        |
| <b>DE ULIKE DELENE AV ENHETEN .....</b>            | <b>65</b> |

## **Generelle advarsler**

 **ADVARSEL:** Ventilasjonsåpningene på kjøleskapet må være uten hindringen.

 **ADVARSEL:** Mekanisk verktøy eller ekstra hjelpemidler må ikke brukes for å gjøre avrimingsprosessen raskere.

 **ADVARSEL:** Andre elektriske apparater må ikke brukes inne i kjøleskapet.

 **ADVARSEL:** Kjølemiddelkretsen må ikke skades.

 **ADVARSEL:** Når du plasserer apparatet, må du påse at strømledningen ikke blir sittende fast eller kommer til skade.

 **ADVARSEL:** Du må ikke plassere flere skjøteledninger eller strømkontakter bak apparatet.

 **ADVARSEL:** For å unngå personskader eller skader, må dette apparatet monteres i henhold til instruksjonene gitt av produsenten.

 Den lille mengden kjølemiddel som brukes i kjøleskapet er miljøvennlig R600a (isobuten) og er brennbart og eksplosivt hvis det antennes i lukkede miljøer.

- Kjølegasskretsen må ikke skades mens kjøleskapet bæres og posisjoneres.
- Beholdere med brennbare materialer, som for eksempel spraybokser eller patroner for brannslukningsapparater må ikke lagres i nærheten av kjøleskapet.
- Dette apparatet må brukes i husholdninger og lignende anvendelser som for eksempel;
  - kjøkkenområder for ansatte i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer der kan sammenlignes med en vanlig privat husholdning

- gårdsbruk og for kunder i hoteller, moteller og andre boligmiljøer der kan sammenlignes med en vanlig privat husholdning
  - miljøer som tilbyr overnatting med frokost der kan sammenlignes med en vanlig privat husholdning;
  - catering og lignende anvendelser i områder som ikke er relatert til detaljhandel der kan sammenlignes med en vanlig privat husholdning
- Et spesielt jordingsstøpsel har blitt koblet til strømkabelen på kjøleskapet. Dette støpselet må brukes i en jordet stikkontakt på en 16 ampere eller 10 ampere krets, i henhold til landet der produktet selges. Dersom det ikke finnes en slik stikkontakt i huset ditt, må du få en installert av en autorisert elektriker.
  - Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller personer uten erfaring og kunnskap hvis de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår farene som er involvert. Ikke la barn leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn, hvis de ikke overvåkes.
  - Barn i alderen mellom 3 til 8 år har lov til å laste inn og utav kjøleapparater. Barn er ikke forventet å utføre rengjøring eller vedlikehold av apparatet. Det forventes at småbarn (0-3 år) ikke bruker apparater. Det er forventet at unge barn (3-8 år) tryggy kan bruke apparater, forutsatt at det gis kontinuerlig tilsyn. Eldre barn (8-14 år) og sårbare mennesker som kan bruke apparater trygt etter at de har fått riktig tilsyn eller instruksjon for bruk av apparatet. Svært sårbare mennesker forventes ikke å bruke apparater trygt hvis ikke kontinuerlig tilsyn er gitt.

- En skadet strømledning/støpsel kan forårsake brann eller gi deg elektrisk støt. Når skadet, må den skiftes ut. Dette bør bare gjøres av kvalifisert personell.
- Dette apparatet skal ikke brukes i høyder som overstiger 2000 moh.

### **For å unngå forurensing av mat, følg disse instruksjonene:**

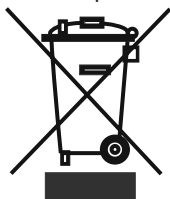
- Å ha døren åpen i lange perioder, kan føre til en betydelig økning i temperaturen i apparatets rom.
- Rengjør jevnlig overflater som kan komme i kontakt med mat og tilgjengelige dreneringssystemer.
- Oppbevar rå kjøtt og fisk i egnede beholdere i kjøleskapet, slik at det ikke kommer i kontakt med, eller drypper på annen mat.
- To-stjerners fryseskuffer er egnet for oppbevaring av forfrossen mat, lagring eller fremstilling av iskrem og å lage isterninger.
- Ett-, to- og tre-stjerners rom er ikke egnet for frysing av fersk mat.
- Hvis kjøleapparatet er tomt i lange perioder, må du slå av, avrim, rengjøre, tørke og la døren stå åpen for å forhindre muggdannelse i apparatet.

## Service

- Kontakt autorisert servicesenter for å reparere apparatet. Bruk kun originale reservedeler.
- Vær oppmerksom på at selvreparasjon eller reparasjon som ikke er fagmessig kan ha sikkerhetsmessige konsekvenser og kan gjøre garantien ugyldig.
- Følgende reservedeler vil være tilgjengelige i 7 år etter at modellen er avviklet: termostater, temperatursensorer, kretskort, lyskilder, dørhåndtak, dørhengsler, skuffer og kurver.
- Vær oppmerksom på at noen av disse reservedelene bare er tilgjengelige for profesjonelle reparatører, og at ikke alle reservedeler er relevante for alle modeller.
- Dørpakninger vil være tilgjengelige i 10 år etter at modellen er avviklet.

## Gamle og ut-av-order kjøleskap

- Hvis den gamle kjøleskap har en lås, bryte eller fjerne låsen før du kaster den, fordi barn kan bli fanget inni den og kan føre til en ulykke.
- Gamle kjøleskap og fryserer inneholder isolasjon og kjølemiddel med KFK. Derfor så må man passe å ikke skade miljøet når du skal kaste de gamle kjøleskap.



Vennligst spør din kommune om avhending av EE-avfallet for gjenbruk, resirkulering og gjenvinning formål.

### Merknader:

- Vennligst les bruksanvisningen nøye før du installerer og bruker apparatet. **Vi er ikke ansvarlig for skader som oppstått som følge av feil bruk.**
- Følg alle instruksjonene på apparatet og bruksanvisning, og oppbevar denne veiledningen på et trygt sted for å løse de problemene som kan oppstå i fremtiden.
- Dette apparatet er produsert for å bli brukt i hus, og det kan bare brukes i huset og for de angitte formål. Det er ikke egnet for kommersiell eller vanlig bruk. Slik bruk vil føre til at garantien på apparatet å bli kansellert, og vårt selskap vil ikke være ansvarlig for tap som skal skjedd.
- Dette apparatet er produsert for å bli brukt i hus, og det er bare egnet for kjøling / lagring matvarer. Det er ikke egnet for kommersiell eller vanlig bruk og / eller for lagring av stoffer unntatt for mat. Vårt firma er ikke ansvarlig for tap som skal skjedd i strid saken.

### Sikkerhetsadvarsler

- Ikke bruk flere beholdere eller skjøteledning.
- Ikke sett i skadet, revet eller gamle plugger.
- Ikke trekk, bøye eller skade kabelen.
- Det må ikke brukes adapter på kontakten.



- Dette apparatet er beregnet for bruk av voksne, ikke la barn leke med apparatet eller la dem henge over døren.
- Ikke plug-in eller ut pluggen fra stikkkontakten med våte hender for å unngå elektrisk støt!
- Ikke plasser glassflasker eller drikkebokser i fryseren avdelingen. Flasker eller bokser kan eksplodere.
- Ikke plasser eksplosive eller brennbart materiale i kjøleskapet for din sikkerhet. Plasser drikker med høyere alkohol beløp vertikalt og ved å lukke halsen tett i kjøleskapet avdelingen.
- Når du tar isen laget i fryseren avdeling, ikke røre det, kan isen forårsake

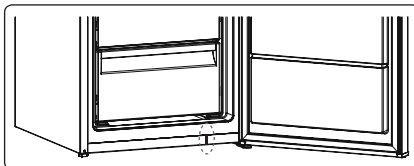


- isen brannskader og / eller kutt.
- Ikke berør frysevarer med våte hender! Ikke spis iskrem og isbiter, straks etter at du tar dem ut av fryseren avdeling!
- Må ikke fryses de frosne varer etter å ha blitt smeltet. Dette kan føre til helseproblemer som matforgiftning.
- Do Ikke dekk til kroppen eller toppen av kjøleskapet med blonder. Dette påvirker ytelsen til kjøleskapet ditt.
- Fest tilbehøret i kjøleskapet under transport for å hindre skade på tilbehør.



Når døren til skapet lukkes, oppstår det vakuum. Vent et minutt og forsøk på nytt.

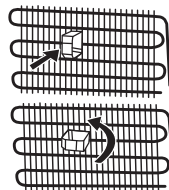
- Denne applikasjonen er valgfritt for lett å åpne-døren. Med denne applikasjonen, kan litt kondens oppstå rundt dette området, og du må kanskje ta det ut.



## Installerer og bruker kjøleskapet ditt

*Før du begynner å bruke kjøleskap, bør du ta hensyn til følgende punkter:*

- Driftsspenning for kjøleskapet er 220-240 V ved 50Hz.
- Strømledningen av kjøleskapet har et jordet støpsel. Denne pluggen bør brukes med en jordet stikkontakt som har en 16 ampere sikring minimum. Hvis du ikke har en beholder bekrefter med dette, må du ha det gjort av en autorisert elektriker.
- Vi tar ikke ansvar for skader som oppstår på grunn ugrunnet bruk.
- Sett kjøle i et sted som det ikke blir utsatt for direkte sollys.
- Apparatet bør være minst 50 cm unna ovner, gass ovner og varmeapparat kjerner, og bør være minst 5 cm unna elektriske ovner.
- Kjøleskapet bør aldri brukes utendørs eller la under regn.
- Når kjøleskapet er plassert ved siden av en dypfryser, bør det være minst 2 cm mellom dem for å hindre fuktighet på den ytre overflaten.
- Ikke legg noe på kjøleskapet ditt, og installere kjøleskapet i et egnet sted så at minst 15 cm er tilgjengelig på oversiden.
- De justerbare foran benene bør stabiliseres i en passende høyde for å tillate kjøleskapet opererer i et stabilt og forsvarlig måte. Du kan justere beina ved å skru dem med klokken (eller i motsatt retning). Dette bør gjøres før du legger mat i kjøleskapet.
- Før du bruker kjøleskap, tørk alle delene med varmt vann tilsatt med en te skje med natriumbikarbonat, og deretter skylle med rent vann og tørk. Legg alle delene tilbake etter rengjøring.
- Installer avstanden justering plast (delen med svarte skovler på baksiden) ved å dreie den 90 °, som vist i figuren for å hindre at kondensatoren fra berøre vegg.



## Før du Bruker din Kjøleskap

- Når det er operert for første gang eller etter transport, holde kjøleskapet i oppreist stilling for 3 timer og sett den på å tillate effektiv drift. Ellers kan du skade kompressoren.
- Kjøleskapet kan ha en lukt når den drives for første gang, lukten vil forsvinne når kjøleskapet begynner å kjøle.



## DEL - 2. INFORMASJON OM BRUK

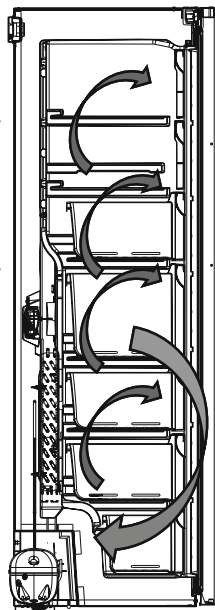
### Informasjon om frostfri-teknologi

Frostfrie fryserer skiller seg fra andre statiske fryserer i sine arbeidsprinsipper.

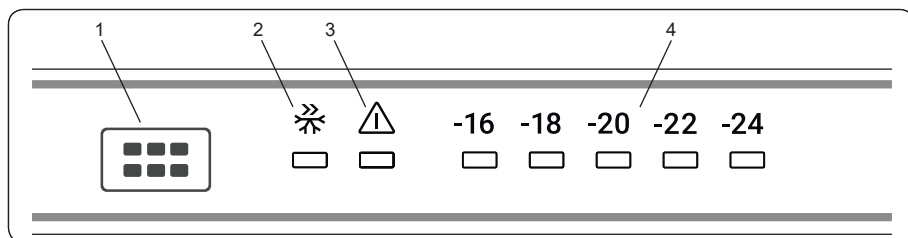
I vanlige fryserer fører fuktigheten som kommer inn i når man åpner døren eller fuktigheten fra maten til rim i fryserommet. Når du skal avrime og fjerne isen i fryserommet, må du periodevis slå av fryseren, plassere maten som må holde seg frossen, i en separat kjølebeholder, og fjerne isen som har samlet seg i fryserommet.

Situasjonen er en helt annen med frostfrie fryserer. En vifte blåser tørr og kald luft jevnt fordelt på flere punkter inn i fryseren. Kald luft spres jevnt fordelt mellom hyllene og kjøler all maten likt og ensartet, noe som hindrer fuktighet og frysing.

Derfor er det frostfrie fryserer enkelt i bruk, i tillegg til at det har en enorm kapasitet og har et elegant utseende.



## Betjeningspanel på skjerm



1. Innstillingsknapp for frysertemperatur
2. Symbol for Superfrysing-modus
3. alarmindikatorlampe
4. Fryser justert temperaturindikator

### Innstillingsknapp for temperatur i fryserdel

Denne knappen brukes til innstilling av temperaturen i fryseren. Trykk på denne knappen for å angi verdier for fryserdelen. Knappen brukes også til å aktivere SF-modus.

### Alarmlampe

Hvis det er et problem med fryseren, lyser denne knappen rødt.

### Superfrysmodus

#### Når brukes denne?

- Når du skal fryse store mengder mat.
- Til rask innfrysing av ferdiglaget mat.
- Til rask innfrysing av mat.
- For å lagre sesongens mat over lenger tid.

#### Hvordan brukes denne?

- Trykk på temperaturinnstillingsknappen helt til superfryslampen tennes.
- Superfryslampen lyser i denne modusen.
- Maksimal mengde fersk mat (i kilogram) som kan fryses i løpet av 24 timer er angitt på etiketten.
- For å oppnå maksimal ytelse ved maksimal fryserkapasitet må du sette apparatet i aktiv SF-modus 24 timer før du legger maten i fryseren.

#### Når denne modusen er aktiv:

Hvis du trykker på temperaturinnstillingsknappen, avbrytes modusen og innstillingen gjenopprettes fra -16.

### Innstillinger for frysertemperatur

- Utgangstemperaturen som vises på innstillingsskjermen er -18°C.
- Trykk én gang på fryserinnstillingsknappen.
- Innstillingstemperaturen reduseres hver gang du trykker på knappen (-16°C, -18°C, -20°C, superfrys)
- Hvis du trykker på fryserinnstillingsknappen helt til frysesymbolet vises på

Fryserinnstillingsskjermen og ikke trykker på noen knapper i løpet av de neste 3 sekundene, Begynner superfryslampen å blinke.

- Hvis du fortsetter å trykke, starter innstillingen fra begynnelsen igjen.

## Varsler vedrørende temperaturinnstillinger

- Temperaturinnstillingene bevares under et eventuelt strømbryt.
- Ikke bytt til en annen justering før du har fullført en innstilling.
- Temperaturinnstillingen skal foretas med henblikk på hvor ofte fryserdøren åpnes og lukkes, hvor mye mat som oppbevares i skapet samt omgivelsestemperaturen i rommet der fryseren er plassert.
- Når du kobler fryseren til strømmettet for første gang, må den være i drift uavbrutt i 24 timer for å kjøles helt ned. Dette avhenger av omgivelsestemperaturen.
- I denne perioden skal du ikke åpne dørene ofte, eller overfylle fryseren.
- For å forhindre skader på fryseren kompressor når du ønsker å starte fryseren opp igjen etter å ta trukket ut kontakten eller etter et strømbryt finnes det en funksjon som får fryseren i drift igjen etter en fem minutters forsinkelse. Fryseren starter normal drift igjen etter fem minutter.
- Fryseren er laget for å være i drift innenfor de omgivelsestemperaturene som er spesifisert i standardene i hht. klimaklassen som er nevnt på informasjonsetiketten. Av hensyn til kjøleeffekten, anbefales ikke drift av fryseren i miljøer med temperaturverdier som ikke er i samsvar med de som er spesifisert.
- Fryseren er laget for drift ved en omgivelsestemperatur på mellom 10 og 43 °C.

| Klimaklasse | Omgivende temperaturer°C |
|-------------|--------------------------|
| T           | Mellom 16 og 43 (°C)     |
| ST          | Mellom 16 og 38 (°C)     |
| N           | Mellom 16 og 32 (°C)     |
| SN          | Mellom 10 og 32 (°C)     |

## Viktige installeringsinstruksjoner

Dette apparatet er konstruert for bruk i vanskelige klimaforhold (opptil 43 °C) og drives med «Freezer Shield»-teknologi som sikrer at frossen mat i fryseren ikke tiner selv om omgivelsestemperaturen faller så lavt som -15 °C. Dette betyr at apparatet kan installeres i et uoppvarmet rom uten at du trenger å bekymre deg for at den frosne maten i fryseren skal bli dårlig. Når omgivelsestemperaturen igjen når et normalt nivå, kan du fortsette å bruke apparatet som vanlig.

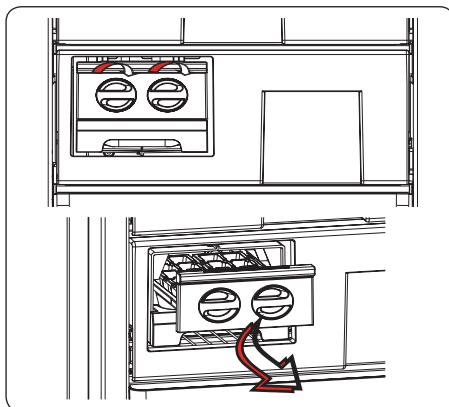
## Tilbehør

### Icematic (I noen modeller)

- Ta ut skuffen for å lage is
- Fyll vann opp til linjen.
- Sett brettet i sin opprinnelige posisjon
- Når isbiter dannes, vri spaken for å slippe isbiter.

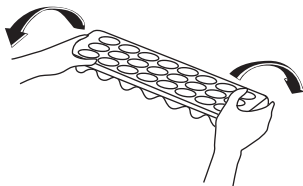
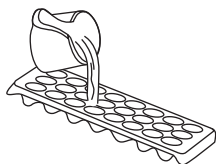
### Merk:

- Fryseboks må ikke fylles med vann for å lage is. Det kan være den er ødelagt.
- Det kan være at ismaskinen ikke klarer å bevege seg skikkelig mens kjøleskapet er påslått. I et slikt tilfelle bør den renses etter at glassplatene har blitt tatt ut.



## Isterningsbrett

- Fyll isterningsbrettet med vann og sett det i fryseboksen.
- Når vannet har frosset helt, kan du vri på isterningsbrettet som vist nedenfor for å løsne isbitene.



Visuelle og tekstbeskrivelser på tilbehør kan variere avhengig av hvilken modell du har.

## DEL - 3. RETNINGSLINJER FOR OPPBEVARING AV MAT

- Fryserrommet brukes til å fryse ned fersk mat, oppbevare frossen mat i den tiden som er angitt på pakken, og for å lage isbiter.
- Ikke legg den fersk og varm mat ved siden av frossen mat, da dette kan tine den.
- Når du fryser fersk mat (f.eks. kjøtt, fisk og kjøttdeig), må du dele dem opp i porsjoner som du kan bruke til én servering.
- For oppbevaring av frossen mat bør du alltid følge instruksjonen som følger med maten. Hvis det ikke følger med noen informasjon, bør ikke maten oppbevares i lengre enn tre måneder etter kjøpsdatoen.
- Maksimal lagring: Hvis du ønsker å lagre store mengder mat og bruke den maksimale netto fryserkapasiteten, kan du fjerne alle de uttrekkbare skuffene, men beholde fryserklaffene. Takket være dette er det mulig å lagre store, plasskrevende elementer direkte på hyllene.
- Når du kjøper frossen mat, må du kontrollere at den har blitt fryst ved en passende temperatur og at pakningen er intakt.
- Frossen mat bør fraktes i passende beholdere for å bevare kvaliteten, og den bør legges i fryseren så fort som mulig.
- Hvis en pakke med frossen mat viser tegn på fuktighet og unormal oppsvulming, kan det bety at den har blitt oppbevart i feil temperatur og at innholdet er forringet.
- Holdbarhetstiden for frossen mat avhenger av romtemperaturen, termostatinnstillinger, hvor ofte døren blir åpnet, hvilken type mat det er og hvor lang tid det tar å frakte den fra butikken og hjem. Følg alltid instruksjonene på pakken, og overstig aldri den maksimale oppbevaringstiden indikert.

### Om du skal bruke fryseren med maksimal frysekapasitet:

- Den maksimale mengden ferske matvarer (målt i kg) som kan fryses i løpet av 24 timer, er vist på apparatets etikett (kjøleskapet ditt har kapasitet til å fryse 25 kg ved en omgivelsestemperatur på 25 °C)
- For å oppnå maksimal frysekapasitet må du stille apparatet i superfrysmodus (SF) i 24 timer før du legger inn fersk mat.

- Når du har satt inn fersk mat i fryseren, er det 24 timer vanligvis tilstrekkelig for å fryse. Superfrysmodus deaktiveres automatisk etter 2–3 dager for å spare strøm.

### Om du skal fryse små mengder (opptil 3 kg) i fryseren:

- Legg inn maten slik at den ikke berører mat som allerede er frossen, og aktiver hurtigfrysmodus. Du kan plassere maten ved siden av annen frossen mat når den er gjennomfrossen (etter min. 24 timer).
- Ikke frys ned mat som allerede har vært opptint. Det kan være helseskadelig og kan blant annet føre til matforgiftning.
- La varm mat kjøles helt ned før du legger den i fryseren.
- Når du kjøper frossen mat, må du kontrollere at den har blitt fryst ved en passende temperatur og at pakningen er intakt.
- Smaken av visse typer krydder i ferdiglaget mat (anis, basilikum, blandingskrydder, ingefær, hvitløk, løk, sennep, timian, merian, svart pepper osv.) kan endre seg og bli sterkere når de oppbevares over lengre tid. Derfor bør frossen mat kryddres forsiktig eller kryddres etter at den er tint.
- Lagringstiden for matvarer avhenger av fettstoffet som benyttes. Hensiktsmessige fettstoffer er margarin, kalvefett, olivenolje og smør. Lite hensiktsmessige fettstoffer er for eksempel jordnøttolje og svinefett. Mat i flytende form skal fryses i plastemballasje og andre typer matvarer skal fryses i plastfolie eller fryseposer.

| Meieriprodukter           | Forberedelse     | Maksimal lagringstid (måneder) | Lagringsforhold                                                                                      |
|---------------------------|------------------|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pakke (homogenisert) melk | I sin egen pakke | 2-3                            | Ren melk - I sin egen pakke                                                                          |
| Ost - inkludert hvitost   | I skiver         | 6-8                            | Originalpakning kan brukes ved kort lagringsperiode. Den bør pakkes inn i folie for lengre perioder. |
| Smør, margarin            | I sin egen pakke | 6                              |                                                                                                      |

|          | Maksimal lagringstid (måneder) | Opptiningstid i romtemperatur (timer) | Opptiningstid i ovn (minutter) |
|----------|--------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|
| Brød     | 4-6                            | 2-3                                   | 4-5 (220-225 °C)               |
| Kjeks    | 3-6                            | 1 - 1,5                               | 5-8 (190-200 °C)               |
| Bakverk  | 1-3                            | 2-3                                   | 5-10 (200-225 °C)              |
| Pai      | 1 - 1,5                        | 3-4                                   | 5-8 (190-200 °C)               |
| Filodeig | 2-3                            | 1 - 1,5                               | 5-8 (190-200 °C)               |
| Pizza    | 2-3                            | 2-4                                   | 15-20 (200 °C)                 |

| Kjøtt og fisk                                        | Forberedelse                                                                                              | Maksimal lagringstid (måned) |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| <b>Biff</b>                                          | Pakket inn i folie                                                                                        | 6-8                          |
| <b>Lammekjøtt</b>                                    | Pakket inn i folie                                                                                        | 6-8                          |
| <b>Kalvesteik</b>                                    | Pakket inn i folie                                                                                        | 6-8                          |
| <b>Kalveterninger</b>                                | I små biter                                                                                               | 6-8                          |
| <b>Lammeterninger</b>                                | I biter                                                                                                   | 4-8                          |
| <b>Kjøttdeig</b>                                     | I pakker uten tilsatt krydder                                                                             | 1-3                          |
| <b>Innvoller (biter)</b>                             | I biter                                                                                                   | 1-3                          |
| <b>Bolognes-saus/salami</b>                          | Bør pakkes inn selv om den har membran                                                                    |                              |
| <b>Kylling og kalkun</b>                             | Pakket inn i folie                                                                                        | 4-6                          |
| <b>Gås og and</b>                                    | Pakket inn i folie                                                                                        | 4-6                          |
| <b>Hjortedyr, kanin, villsvin</b>                    | I 2,5 kilos porsjoner og som fileter                                                                      | 6-8                          |
| <b>Ferskvannsfisk (laks, karpe, crane, malle)</b>    | Etter å ha rensset fisken for innvoller og skjell, vask og tørk den; og om nødvendig kutt finner og hode. | 2                            |
| <b>Mager fisk; abbor, piggvar og flyndre</b>         |                                                                                                           | 4                            |
| <b>Fet fisk (Tunfisk, makrell, bluefish, ansjos)</b> |                                                                                                           | 2-4                          |
| <b>Skalldyr</b>                                      | Renset og i poser                                                                                         | 4-6                          |
| <b>Kaviar</b>                                        | I pakken sin, aluminium- eller plastbeholder                                                              | 2-3                          |
| <b>Snegle</b>                                        | I saltvann, aluminium- eller plastbeholder                                                                | 3                            |

**NB!** Frossent kjøtt bør tilberedes som ferskt kjøtt etter det har tint. Om kjøttet ikke tilberedes etter å ha blitt tint, må det **ALDRI** fryses på nytt.

| <b>Frukt og grønnsaker</b>    | <b>Forberedelse</b>                                                                                          | <b>Maksimal lagringstid (måned)</b> |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>Snittbønner og bønner</b>  | Vask og kutt til små biter, og kok i vann                                                                    | 10-13                               |
| <b>Bønner</b>                 | Rens og vask og kok i vann                                                                                   | 12                                  |
| <b>Kål</b>                    | Renset og kokt i vann                                                                                        | 6-8                                 |
| <b>Gulrot</b>                 | Rens og kutt i biter og kok i vann                                                                           | 12                                  |
| <b>Paprika</b>                | Kutt stilken, del opp i to biter og fjern kjernen og kok i vann                                              | 8-10                                |
| <b>Spinat</b>                 | Vasket og kokt i vann                                                                                        | 6-9                                 |
| <b>Blomkål</b>                | Ta blomstene fra hverandre, kutt hjertet i deler og la det ligge litt i vann som er tilsatt litt sitronjuice | 10-12                               |
| <b>Aubergine</b>              | Skjær opp i 2 cm lange biter etter vasking                                                                   | 10-12                               |
| <b>Mais</b>                   | Rens og pakk med stilken eller som sukkermais.                                                               | 12                                  |
| <b>Eple og pære</b>           | Skrell og del opp                                                                                            | 8-10                                |
| <b>Aprikos og fersken</b>     | Kutt opp i to biter og fjern steinen                                                                         | 4-6                                 |
| <b>Jordbær og bjørnebær</b>   | Vask og hull ut                                                                                              | 8-12                                |
| <b>Tilberedt frukt</b>        | Legg til 10% sukker i beholderen                                                                             | 12                                  |
| <b>Plumme, kirsebær, rips</b> | Vask og hull ut stilkene                                                                                     | 8-12                                |

## DEL - 4. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD



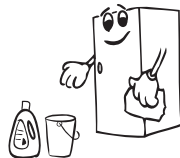
Kople enheten fra strømforsyningen før rengjøring.



Ikke rengjør enheten ved å helle vann på den.



- Fryserommet bør rengjøres regelmessig ved hjelp av en blanding av natriumbikarbonat og lunkent vann.



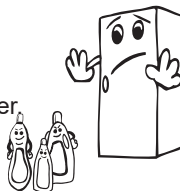
- Rengjør tilbehøret for seg med såpe og vann. Ikke vask det i oppvaskmaskinen.



- Ikke bruk produkter, vaskemidler eller såper med slipende effekt. Etter rengjøring skyller du med rent vann og tørker.



Når rengjøringen er fullført, setter du i støpselet igjen med tørre hender.



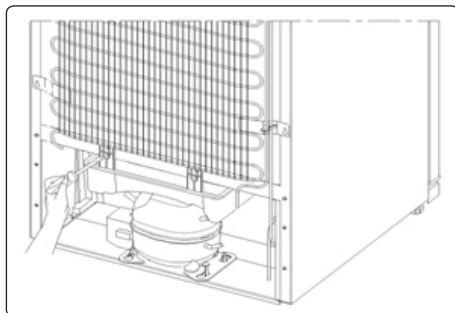
- Du bør rengjøre kondensatoren (baksiden av enheten) med kost en gang i året, med tanke på energisparing og økt produktivitet.



**STRØMFORSYNINGEN MÅ KOPLES FRA**

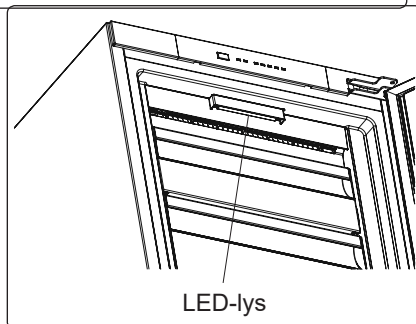
## Tining

Fryseren avrimes automatisk. Vannet som dannes som et resultat av avriming passerer gjennom vannrør, strømmer inn i fordampningskammeret bak fryseren og fordamper av seg selv der inne.



## Å skifte ut LED-lys

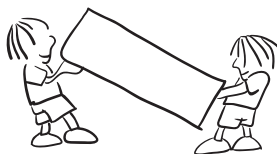
Dersom kjøleskapet ditt har LED-belysning, vennligst kontakt kundeservice, ettersom lyset kun bør skiftes ut av berettigede folk.



## DEL- 5. TRANSPORTERE OG FLYTTE

### Transportere og endre plassering

- Originalinnpakningen og skumpolystyrenet (PS) kan tas vare på hvis nødvendig.
- Ved transport må enheten festes med en bred reim eller et sterkt tau. Følg forholdsreglene som er trykt på esken.
- Før enheten transporteres eller flyttes, må alle bevegelige objekter (for eksempel hyller osv.) tas ut eller festes med tape for å hindre at de ristes løs.



**Bær kjøleskapet ditt i stående posisjon.**

### Reposisjonere døren

- Det er ikke mulig å endre retningen kjøleskapsdøren åpner seg, dersom dørhåndtakene på kjøleskapet ditt er installert fra fremsiden av døren.
- Det er mulig å endre retningen kjøleskapsdøren åpner seg på modeller uten håndtak.
- Dersom retningen som døren åpner seg kan endres på kjøleskapet ditt, bør du kontakte nærmeste autoriserte service for å endre åpningsretningen.

## DEL - 6. FØR DU RINGER ETTER SERVICE

### Kontrolladvarsler:

Dersom temperaturen i fryseren ikke er på tilfredsstillende nivå eller det er et problem med enheten, varsler fryseren deg om dette. Advarsler vises i form av varselkoder på fryseravdelingens indikatorer på indikatorpanelet.

| Alarmindikator-lampen tennes                                                      | FEILTYPE      | ÅRSAK                                                                              | TILTAK                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | «Feil varsel» | Det er en/noen del(er) som er i ustand, eller det er en feil med kjølingsprosessen | Sjekk om døren er åpen. Hvis døren ikke er åpen, Kontakt kundestøtte så snart som mulig. |

### Sjekk advarsler;

#### Hvis fryseren fungerer ikke;

- Er det et strøbrudd?
- Er pluggen koblet til stikkontakten på riktig måte?
- Er sikringen av kontakten der pluggen er tilkoblet eller hovedsikringen i orden?
- Er det noen feil på stikkontakten? For å sjekke dette, koble kjøleskapet i en fungerende stikkontakt.

#### Hvis fryseren ikke kjøler nok;

- Er justeringen av temperaturen rett?
- Åpnes døren til fryseren ofte og stå åpen for en lang stund?
- Lukkes døren til fryseren ordentlig?
- Er det en rett eller mat på fryseren som kommer i kontakt med bakveggen av fryseren, slik at det hindrer luftsirkulasjonen?
- Er fryseren overfylt?
- Er det tilstrekkelig avstand mellom fryser, bak og sidevegger?
- Er omgivelsestemperaturen innenfor verdiområdet som er angitt i bruksanvisningen?

#### Hvis maten i fryseren er overkjølt

- Er justeringen av temperaturen rett?
- Har du nylig lagt mye mat i fryseren?

#### Hvis fryseren opererer for høyt;

For å opprettholde det innstilte avkjølingsnivået, kan kompressoren aktiveres fra tid til annen. Lyder fra fryseren er på dette tidspunktet normale og skyldes dens funksjon. Når ønsket avkjølingsnivå nås, vil lyden reduseres automatisk. Hvis lydene vedvarer;

- Er apparatet stabilt? Har du justert beina?
- Finnes det noe bak fryseren?
- Vibrerer hyller eller retter på hyllene? Bytt ut hyller og/eller retter hvis dette er tilfelle.
- Vibrerer varene som plasseres på fryser?

## **Normale lyder;**

### **Sprengning (oppsprekking av is) støy:**

- Under automatisk avriming.
- Når apparatet er avkjølt eller oppvarmet (på grunn av utvidelse av materiale).

**Kort sprekkdannelse:** Høres når termostaten slår kompressoren av/på.

**Støy fra kompressor (Normal motorstøy):** Støyen betyr at kompressoren fungerer normalt. Kompressoren kan føre til mer støy for en kort tid når den aktiveres.

**Boblende støy og sprut:** Denne støyen forårsakes av strømmingen av kjølevæsken i rørene i systemet.

**Støy fra vannstrøm:** Normal støy av vann som strømmer til fordampningsbeholderen under tiningen. Denne støyen kan høres under tiningen.

**Støy fra luftblåsing (Normal viftestøy):** Denne støyen kan høres i No-frost-fryseren under normal drift av systemet på grunn av luftsirkulasjon.

### **Hvis fuktighet bygges opp inne i fryseren;**

- Har maten blitt ordentlig pakket? Er beholderne godt tørket før de settes i fryseren?
- Åpnes døren av fryseren veldig ofte? Når døren åpnes, fuktigheten som finnes i luften kommer inn i fryseren. Spesielt hvis luftfuktigheten i rommet er for høy, jo oftere døren åpnes jo raskere vil luftfukting være.

### **Hvis dørene ikke åpnes og lukkes riktig;**

- Hindrer matpakker lukking av døren?
- Er døren, kurver og isboks riktig plassert?
- Er pakningen på døren ødelagt eller revet?
- Er fryseren på en jevn overflate?

### **Hvis kantene på frysenskap der leddet får kontakt med er varme;**

Spesielt om sommeren (varmt vær), kan overflatene der leddet får kontakt med bli varmere under drift av kompressoren, men dette er normalt.

### **VIKTIGE MERKNADER:**

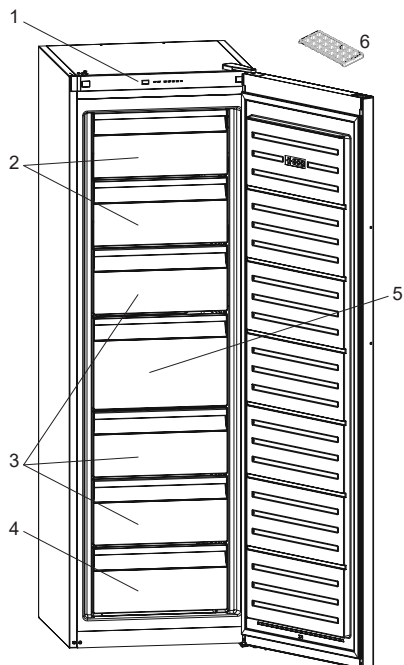
- Termosikringen av kompressorbeskyttelsen vil kutte ut etter plutselige strømbrydd eller etter frakobling av apparatet, fordi gassen i kjølesystemet ikke er stabilisert. Dette er helt normalt, og fryseren vil starte på nytt etter 4 eller 5 minutter.
- Kjøleenheten på fryseren er skjult i bakveggen. Derfor kan vannråper eller is oppstå på den bakre overflaten av fryseren på grunn av drift av kompressoren i gitte intervaller. Dette er normalt. Avriming skal bare gjøres når isen er overdreven.
- Koble fryseren hvis du ikke vil bruke den i lang tid (for eksempel i sommerferien). Rengjør fryseren i henhold til del 4 og la døren stå åpen for å unngå fuktighet og lukt.
- Apparatet du har kjøpt, er utviklet for hjemmebruk og kan bare brukes hjemme og for formålene som er angitt. Det er ikke egnet for kommersiell eller vanlig bruk. Dersom forbrukeren bruker apparatet på en måte som ikke er i overensstemmelse med disse funksjonene, legger vi vekt på at produsenten og forhandleren ikke skal være ansvarlig for reparasjon og svikt i garantiperioden.
- Hvis problemet fortsetter etter at du har fulgt alle instruksjonene ovenfor, ta kontakt med en autorisert serviceleverandør.

## Tips for energisparing

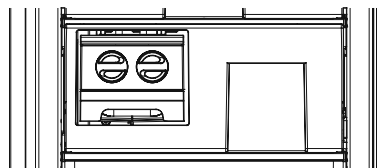
- Ikke installer apparatet i nærheten av varmeproduserende apparater. Slik som komfyr, stekeovn, oppvaskmaskin eller radiator, og plasser apparatet i den kuleste delen av rommet.
- Plasser apparatet i et kjølig og godt ventilert rom, og sørg for at luftåpningene hindres ikke.
- Varm mat må alltid avkjøles til romtemperatur før de legges i fryseren.
- Prøv å unngå å holde døren åpen for lange perioder eller ikke åpne døren for ofte, da varm luft kommer inn og kompressoren kan unødvendig slås på.
- Sikre at det ikke er noen hindringer som hindrer at døren lukkes ordentlig.
- Dekk matvarer før de plasseres i fryseren. Dette kutter ned på fuktighet som bygger seg opp inne i enheten.
- Se "temperaturinnstillinger" for for de foreslåtte temperaturinnstillingene.
- Kalde luftventiler må ikke blokkeres. Dette fører til at fryseren kjører lengre tid og bruker mer energi.
- Fryseren må holdes full.
- Fryseren må utjevnes slik at døren lukkes tett.
- Baksiden av apparatet må av og til rengjøres med en støvsuger eller pensel for å unngå økt strømforbruk.
- Dørpakningen må være ren og smidig. I tilfelle slitasje, om pakningen er avtakbar, må du bytte pakningen. Om den ikke er avtakbar, må du skifte døren.
- Økomodus / standardinnstillingsfunksjon bevarer frosne matvarer mens du sparer energi.
- Fryserom (fryser): Apparatets interne konfigurasjon er den som sikrer den mest effektive energibruken.
- Ikke fjern de kalde akkumulatorene fra frysekurven (utstyrsbasert.)

## DEL - 7.

## DE ULIKE DELENE AV ENHETEN



- 1. Betjeningspanel på skjerm
- 2. Deksel på fryserrom
- 3. Freezer drawers
- 4. Nedre skuff
- 5. Stor skuff
- 6. Isbitbrett



På enkelte modeller finnes det en hylle med icematic i den øverste kurven.

Denne presentasjonen er kun til informasjon om apparatets deler.  
Delene kan variere avhengig av apparatmodellen.



**BG**

**ПОЖАР**

**Предупреждение;** Риск от пожар / запалими  
материали

# Съдържание

|                                                                   |           |
|-------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА .....</b>                            | <b>68</b> |
| Общи предупреждения .....                                         | 68        |
| Инструкция за сигурност .....                                     | 72        |
| Препоръки .....                                                   | 72        |
| Дистанционер.....                                                 | 73        |
| Инсталация и включване на уреда.....                              | 73        |
| Преди да използвате хладилника .....                              | 74        |
| Информация за технологията на саморазмразяване.....               | 74        |
| <b>РАЗЛИЧНИ ФУНКЦИИ И ВЪЗМОЖНОСТИ .....</b>                       | <b>74</b> |
| Панел за управление.....                                          | 75        |
| Дисплей и панел за управление .....                               | 75        |
| Бутон за настройка на температурата във фризерното отделение..... | 75        |
| Светлинен индикатор за аларма .....                               | 75        |
| Режим „Бързо замразяване“ .....                                   | 75        |
| Настройки за температура на фризера .....                         | 76        |
| Предупреждения относно температурните настройки .....             | 76        |
| Акcesoари .....                                                   | 77        |
| <b>ПОДРЕЖДАНЕ НА ХРАНАТА В УРЕДА.....</b>                         | <b>78</b> |
| <b>ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА.....</b>                                | <b>82</b> |
| Обезскрежаване .....                                              | 83        |
| <b>ТРАНСПОРТ И ПРЕМЕСТВАНЕ .....</b>                              | <b>83</b> |
| Смяна на посоката на отваряне на вратата .....                    | 84        |
| <b>ПРЕДИ ДА СЕ ОБАДИТЕ НА ВАШИЯ СЕРВИЗ .....</b>                  | <b>84</b> |
| Съвети за пестене на енергия .....                                | 87        |
| <b>КОМПОНЕНТИ НА УРЕДА И ОТДЕЛЕНИЯТА.....</b>                     | <b>88</b> |

## **ЧАСТ - 1. ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА**

### **Общи предупреждения**

 **ВНИМАНИЕ:** Погрижете се вентилационните отвори около уреда или във вградената структура да не са преградени.

 **ВНИМАНИЕ:** Не използвайте механични устройства или други средства за ускоряване процеса на размразяване, различни от тези препоръчани от производителя.

 **ВНИМАНИЕ:** Не използвайте електрически уреди в отделенията за съхранение на храна, освен ако не са от препоръчван от производителя тип.

 **ВНИМАНИЕ:** Не повреждайте веригата за хладилен агент.

 **ВНИМАНИЕ:** За да избегнете опасности поради нестабилност на уреда, той трябва да бъде фиксиран в съответствие с инструкциите.

 **ВНИМАНИЕ:** Когато поставяте уреда, се уверете се, че захранващият кабел не е притиснат или повреден.

 **ВНИМАНИЕ:** Не поставяйте много портативни гнезда или портативни захранващи устройства на задната страна на устройството.

 Ако уредът ви използва R600a като охлаждащ агент, това ще бъде отбелязано върху стикера - бъдете внимателни при транспорт и монтаж, за да не повредите елементите на охладителя. Въпреки, че R600a е екологичен и естествен газ, той може да бъде взривоопасен в случай на течове поради повреда на елементите на охладителя. Хладилникът трябва да бъде далеч от открит пламък или източници на топлина, като проветрявате мястото, където е разположен хладилника.

- Докато позиционирате хладилника, не повреждайте газовата верига на охладителя.

- Не съхранявайте в този уред експлозивни субстанции като аерозолни контейнери с възпламенимо вещество.
- Този уред е предназначен за ползване в домакинството и при подобни приложения като;
  - кухненски участъци в магазини, офиси и други работни среди
  - ферми и други от клиенти в хотели, мотели и други среди от жилищен тип
  - места, предлагащи легло и закуска;
  - кетъринг и подобни приложения, без отдаване под наем
- Ако контакта не съвпада с щепсела на уреда, той трябва да бъде сменен от производителя, негов сервизен агент или подобно квалифицирано лице с оглед избягване на опасности.
- Специално заземен проводник е свързан към захранващия кабел на хладилника. Този проводник трябва да се използва със специално заземен контакт 16 ампера или 10 ампера според държавата, в която продуктът ще се продава. Ако в къщата няма такъв контакт, моля, нека упълномощен електротехник монтира такъв.
- Този уред може да бъде използван от деца над 8 години и лица с ограничени физически, сензорни или умствени способности или такива без необходимия опит и познания, ако същите са надзиравани или инструктирани относно употребата на уреда по безопасен начин и са наясно със свързаният риск. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката на уреда не бива да се извършва от деца без надзора на възрастен.
- Хладилните уреди могат да се зареждат и разтоварват от деца на възраст от 3 до 8 години. Уредите не може да се почистват или поддържат от деца, уредите не

може да се използват от много малки деца (възраст 0-3 години), малките деца (възраст 3-8 години) не може да използват безопасно уредите, освен ако не го правят под наблюдението на възрастен, по-големи деца (възраст 8-14 години) и лица с увреждания могат да използват уредите безопасно след като са получили подходящото наблюдение или указания относно употребата на дадения уред. Лица със сериозни увреждания не могат да използват уредите безопасно, освен ако не им бъде осигурено продължително наблюдение.

- Ако хранящият кабел е повреден, той трябва да бъде сменен от производителя, негови представители по поддръжката, или лица с подобен опит и квалификация, за избягване на рискове.
- Този уред не е предназначен за използване на височини над 2000 м.

**С оглед избягване на замърсяването на храната, моля, спазвайте следните указания:**

- Отварянето на вратата за продължителни периоди от време може да доведе до значително увеличаване на температурата в отделенията на уреда.
- Почиствайте редовно повърхностите, които влизат в контакт с храна и достъпни дренажни системи.
- Съхранявайте суровите месо и риба в подходящи контейнери в хладилника, за да не бъдат в контакт с или да капят върху други храни.
- Отделенията за замразяване с две звезди са подходящи за съхранение на предварително замразени храни, сладолед и за правене на лед.
- Отделенията с една, две и три звезди не са подходящи за замразяване на пресни храни.

Ако хладилният уред ще бъде оставен празен за дълго, трябва да го изключите, размразите, почистите, подсушите и да оставите вратата отворена, за да предотвратите образуване на плесен в уреда.

### **Сервизно обслужване**

- За да ремонтирате уреда, се свържете с оторизирания сервизен център. Използвайте само оригинални резервни части.
- Имайте предвид, че ремонтите от потребителя или непрофесионалните ремонти може да имат последствия за безопасността и може да направят гаранцията невалидна.
- Следните резервни части ще са налични за 7 години след приключване на производството на модела: термостат, температурен сензор, печатни платки, светлинни източници, дръжки на врати, панти на врати, поставки и кошове.
- Имайте предвид, че някои от тези резервни части са налични само за професионални доставчици на ремонтни услуги и не всички резервни части се отнасят за всички модели.
- Уплътнения на вратите ще са налични за 10 години след приключване на производството на модела.

## Инструкция за сигурност

- Предупреждение: Оставете място за вентилационните отвори на уреда.
- Не използвайте механични приспособления за ускоряване на размразяването.
- Не използвайте електрически уреди във хладилната или фризерната камера на уреда.
- Ако сменяте стар уред с ключалка, счупете или махнете катинара преди да го изхвърлите, като мярка за сигурност, за да предотвратите заключване на деца вътре, ако си играят в него.
- Старите хладилници и фризери съдържат изолационни газове и охладител, които трябва внимателно да се изхвърлят. Възложете това на местната фирма за изхвърляне на отпадъци. Моля, убедете се, че тръбата на Вашия хладилник не е повредена.



Този уред е обозначен в съответствие с европейската директива 2002/96/EG за стари електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Тази директива регламентира валидните в рамките на ЕС правила за приемане и използване на стари уреди.

### ВАЖНА ЗАБЕЛЕЖКА:

Моля, прочете тази брошура, преди инсталирането и включването на уреда. Производителят не поема никаква отговорност за неправилна инсталация и употреба, описана в книжката.

### Препоръки

- Не използвайте адаптори и разклонители, които могат да причинят прегряване или изгаряне.
- Не включвайте стари/ напукани кабели.
- Не извъртайте или превивайте кабелите.



- Не позволявайте на децата да играят с уреда. Децата никога не трябва да седят на чекмеджетата или да висят на вратата.
- Не използвайте остри метални предмети за премахване на леда от фризерната част; те могат да пукнат или пробият електрическата верига на хладилника и да причинят непоправими щети на уреда. Използвайте приложената пластмасова стъргалка.
- Не включвайте щепсела с мокри ръце.



- Не поставяйте съдове (стъклени бутилки или тенекиени съдове) с течности във фризера, особено газирани течности тъй като могат да пръснат съда по време на замръзването.



- Бутилки, които съдържат висок процент алкохол, трябва да бъдат добре запечатани и поставени вертикално в хладилника.
- Не пипайте охлаждащата повърхност, особено с влажни ръце тъй като можете да

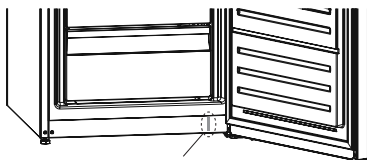
бъдете изгорени или наранени.

- Не яжте лед, който току що е изваден от фризера.
- Ако електрическият проводник е повреден, той трябва да бъде сменен от производителя или сервизния агент.
- Не трябва да използвате адаптер.



### Дистанционер

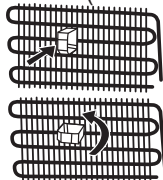
- Вратата на фризера се вакуумира при затваряне. Изчакайте около 1 минута преди да я отворите повторно.
- Тази приставка може да бъде поставена по избор за по-лесно отваряне на вратата. Около мястото, на което е поставен дистанционерът може да се появи конденз.



Дистанционер

### Инсталация и включване на уреда

- Преди да свържете уреда с ел. мрежа, убедете се, че напрежението, написано на табелката на уреда отговаря на напрежението на Вашето електричество вкъщи.
- Този уред се свързва на 220-240V и 50 Hz.
- Може да поискате помощ от сервиза, за да инсталирате и включите уреда.
- Щепселът трябва да бъде достъпен, след като уреда се постави.
- Производителят не е отговорен за повреда за довършване на заземяването, както е описано в това упътване.
- Не излагайте уреда на директна слънчева светлина.
- Не използвайте уреда на открито и не трябва да се излага на дъжда.
- Поставете хладилника далече от топлинни източници и в добре проветряваща се позиция. Хладилникът трябва да бъде най-малко на разстояние 50 см от радиатори, газови или въглищни печки и 5 см от електрически печки.
- Оставете горната част свободна на разстояние на малко 15 см.
- Не слагайте тежки предмети и много неща в уреда.
- Ако уредът е инсталиран до друг хладилник или фризер, трябва да предвидите минимум дистанция 2 см, за да няма кондензация.
- Уредът трябва да стои стабилно и нивелирано на пода. Използвайте двете предни нивелиращи крачета.
- За да имате въздушна циркулация под уреда, пространството под уреда трябва да бъде отворено. Не го покривайте с нищо отгоре.
- От вън хладилникът трябва да се почиства с разтвор от вода и течен сапун; вътрешността на уреда - с хладък разтвор с с ода-бик арбонат. След подсушаването, върнете обратно всички аксесоари.
- Инсталирайте пластмасовата пластина за корекция на разстоянието (частта с черни перки в задната част), завъртайки я на 90°, за да не позволите на кондензатора да докосва стената.
- Хладилникът трябва да бъде разположен до стена, като свободно разстояние до нея не бива да надвишава 75 мм.



## Преди да използвате хладилника

- След като е включен за първи път или след транспортиране, дръжте хладилника в изправено положение в продължение на 3 часа и го включете след това, за да гарантирате ефективното му функциониране. В противен случай може да повредите компресора.
- В хладилника може да има миризма, когато го включите за първи път; миризмата ще изчезне, когато хладилникът започне да охлажда.



## РАЗДЕЛ - 2. РАЗЛИЧНИ ФУНКЦИИ И ВЪЗМОЖНОСТИ

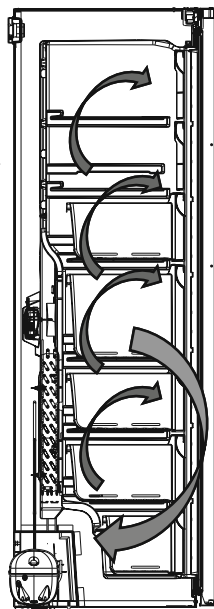
### Информация за технологията на саморазмразяване

Саморазмразяващите се фризери се различават от обикновените фризери по принципа си на работа.

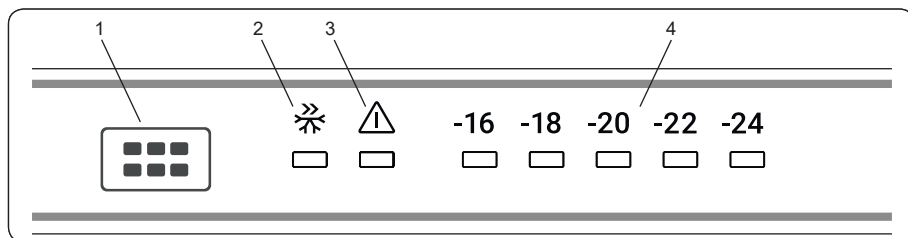
При обикновените фризери, влагата, която се образува при отварянето им и тази, съдържащата се в храните, е причина за обледяване във фризерното отделение. За да се отстрани ледът и скрежът във фризера, трябва периодично да го изключвате, да поставяте замразените хранителни продукти в специално охладени контейнери и да отстраните образувания лед.

Ситуацията е напълно различна при технологията на саморазмразяване при фризерите. Във фризерното отделение постъпва сух и студен въздух, който се подава от няколко точки, чрез вентилатор, за постигане на равномерно разпределение. Студеният въздух се разпределя равномерно между всички полици и отделения, като предотвратява образуването на влага по хранителните продукти.

Затова саморазмразяващите се фризери са лесни за употреба в допълнение към големия им капацитет и стилин външен вид.



## Панел за управление



### Дисплей и панел за управление

1. Бутон за настройка на температурата във фризера
2. Символ на Режим на бързо замразяване
3. светодиодна сигнализация
4. Регулиране на температурата във фризера индикатор за температура

#### Бутон за настройка на температурата във фризерното отделение

Този бутон позволява да настроите температурата във фризера. Натиснете този бутон, за да зададете стойността на температурата във фризерното отделение. Използвайте този бутон, за да активирате режима „Бързо замразяване“.

#### Светлинен индикатор за аларма

В случай на проблем с фризера, светодиодната сигнализация свети с червена светлина

#### Режим „Бързо замразяване“

##### Кога се използва?

- За замразяване на големи количества храна.
- За замразяване на бързо приготвени храни.
- За бързо замразяване на храна.
- За дълготрайно съхранение на сезонни храни.

##### Как да го използваме?

- Натискайте бутона за задаване на температура докато се покаже светлинният индикатор за бързо замразяване.
- При активиран режим свети светлинният индикатор за бързо замразяване.
- Максималното количество прясна храна (в kg), която може да бъде замразена за 24 часа, е показано на етикета върху уреда.
- За оптималната работа на фризера, при максималния му капацитет, е необходимо да го настроите на режим „Бързо замразяване“ 24 часа (SF 24), преди да поставите пресните храни в него.

##### При този режим:

Ако натиснете бутона за настройка на температурата, работата в режима ще се прекъсне и настройката ще се възстанови на -16.

## Настройки за температура на фризера

- Началната температура, която се вижда на дисплея за настройки е -18°C.
- Натиснете еднократно бутона на фризера.
- При всяко натискане на бутона, настройката за температура задава все по-ниски стойности (-16°C, -18°C, -20°C,... бързо замразяване)
- Ако натискате бутона за настройка на фризера докато се покаже символа за бързо замразяване на дисплея за

Настройки на фризера и не натиснете бутон в следващите 3 секунди,

индикаторът за бързо замразяване започва да мига.

- Ако продължавате да натискате бутона, настройката се връща на първата стойност.

## Предупреждения относно температурните настройки

- Външната температура, температурата на поставената наскоро храната и честотата на отваряне на вратата са фактори, които влияят върху температурата във фризера. В случай на необходимост променете температурната настройка.
- Препоръчително е при външни температури, по-ниски от 10°C да не се работи с фризера.
- Температурната настройка трябва да бъде зададена, като се вземе под внимание колко често се отваря вратата, колко храна се съхранява, както и заобикалящата среда и позиционирането на уреда.
- Препоръчваме при първоначалното включване фризера да го оставите да работи в продължение на 24 часа без прекъсване, за да се гарантира, че е напълно охладен. През това време не отваряйте вратата на фризера и не поставяйте храна в него.
- Този фризер има вградена функция за петминутно забавяне, предназначена за предпазване на компресора от повреди. При включване на захранването, уредът ще започне да работи нормално след 5 минути.
- Фризерът е предвиден за работа при външни температури, в съответствие със стандартите на климатичния клас, посочен върху информационния етикет. От гледна точка на оптимална ефективност на охлаждане не се препоръчва работа на уреда при външна температура извън посочения диапазон.
- Този уред е предназначен за употреба при външни температури между 10°C - 43°C
- Този уред е създаден да работи при тежки климатични условия (до 43°C или 110°F) и се захранва с технология „Freezer Shield“, която гарантира, че замразената храна във фризера няма да се размразява дори ако температурата на околната среда спадне до -15°C. Така че можете да инсталирате уреда в неотопляема стая, без да се притеснявате, че замразената храна във фризера ще бъде развалена. Когато температурата на околната среда се нормализира, можете да продължите да използвате уреда както обикновено..

| Климатичен клас | Външна температура °C |
|-----------------|-----------------------|
| T               | Между 16°C и 43°C     |
| ST              | Между 16°C и 38°C     |
| N               | Между 16°C и 32°C     |
| SN              | Между 10°C и 32°C     |

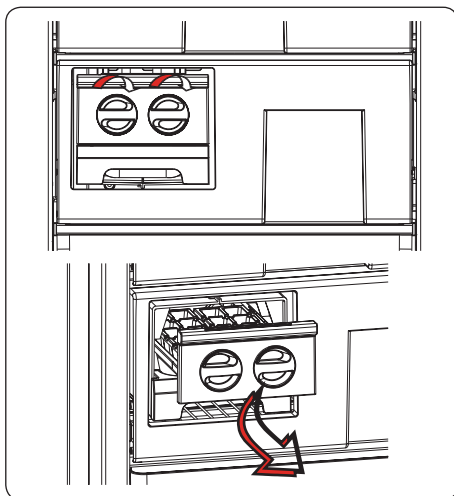
## Акcesoари

### Камера за лед (при някои модели)

- Извадете формата за лед.
- Напълнете я с вода до обозначителната линия.
- Поставете я обратно на мястото ѝ.
- Когато ледените кубчета станат готови, завъртете ръкохватката, за да ги изсипете в камерата за лед.

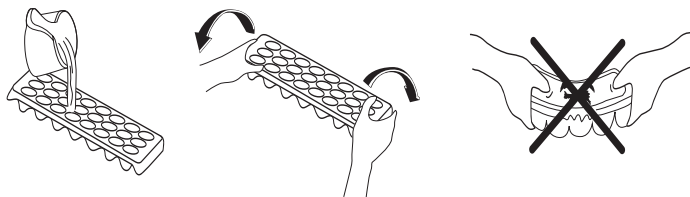
### Забележка:

- Не пълнете камерата за лед с вода, за да пригответе лед. Може да се повреди.
- Движението на камерата за лед може да е затруднено, когато хладилникът работи. В такъв случай тя трябва да се почисти след изваждането на стъклените стелажи.



### Табла за лед (при някои модели)

- Напълнете таблата за лед с вода и поставете във фризерната част.
- След пълното образуване на леда можете да извъртите таблата по показания по-долу начин, за получаване на ледените кубчета.



Визуалните и текстови описания в раздела за аксесоари могат да се различават в зависимост от модела.

## **ЧАСТ - 3. ПОДРЕЖДАНЕ НА ХРАНАТА В УРЕДА**

- храни за периодът от време, посочен на опаковката и за правене на лед на купчета.
- Не поставяйте пресни и топли храни, прилепени до замразени храни, тъй като могат да размразят замразената храна.
- Когато замразявате пресни храни (т.е. месо, риба и кайма), ги разделете на части, които ще използвате за един път.
- За съхранение на замразени храни: информацията върху опаковките на замразените храни винаги трябва да се спазва. Ако не е предоставена информация, храната не трябва да бъде съхранявана повече от 3 месеца от датата на закупуване.
- Максимално натоварване: ако искате да съхраните голямо количество храна и да използвате максималния капацитет на вашия фризер, можете да извадите всички плъзгащи се чекмеджета, но оставете предпазните пердета. Благодарение на това, е възможно да се съхраняват обеимисти предмети директно върху рафтовете.
- Когато купувате замразена храна, се уверете, че е била замразена при подходящи температури и че пакетът е цял.
- Замразените храни трябва да се преместват в подходящи контейнери, за да се поддържа качеството на храните и да бъдат върнати възможно най-скоро във фризера.
- Ако пакетът със замразена храна е влажен и странно издут, вероятно преди това не е съхраняван на подходяща температура и съдържанието се е развалило.
- Срокът на съхранение на замразените храни зависи от стаината температура, настройките на термостата, колко често се отваря вратата, вида на храната и времето за транспортиране на храната от магазина до вашия дом. Винаги следвайте инструкциите, отпечатани върху опаковката и никога не превишавайте отбелязания максимален срок за съхранение.

### **Ако използвате максималния капацитет на замразяване във вашия фризер:**

- Когато замразявате пресни храни: максималното количество прясна храна (в кг.), която може да бъде замразена за 24 часа, е показана на етикета върху уреда. (вашият хладилник има капацитет за замразяване 25 кг при температура на средата 25°C)
- За оптимално действие на уреда и за достигане на максималния капацитет на замразяване, 24 часа преди да поставите храната във фризера, активирайте режима „Супер замразяване“ (Super Freeze - SF).
- След поставянето на свежа храна във фризера, 24 часа обикновено са достатъчни за замразяване. Режимът „Супер замразяване“ ще бъде автоматично деактивиран в рамките на 2-3 дни, за да се спести енергия.

### **Ако замразите малко количество храна (до 3 кг) във фризера си:**

- Поставете храната си, така че да не се допира до вече замразените храни и активирайте режима „Бързо замразяване“. Можете да поставите храната си до друга замразена храна, след като е напълно замразена (след минимум 24 часа).
- Не замразявайте повторно замразени продукти, след като сте ги размразили. Това

може да причини здравни проблеми като хранително отравяне.

- Оставете горещата храна да се охлади напълно, преди да я поставите във фризера.
- Когато купувате замразена храна, се уверете, че е била замразена при подходящи температури и че пакетът е цял.
- Вкусът на някои подправи в ястията (анасон, босилек, пореч, оцет, букети от подправки, джинджифил, чесън, лук, горчица, мащерка, майорана, черен пипер и др.) се променя и придобиват по-силен аромат при продължително съхранение. Затова, трябва да се добавя съвсем малко количество подправки към замразените храни, или да се добавят подправки след размразяването им. Периодът на съхранение на храните зависи от използваното олио или масло. Подходящите масла или олио са маргарин, телешка мас, зехтин, а неподходящи са фъстъчено масло и свинска мас.
- Храни в сосове трябва да бъдат замразявани в пластмасови купи, а сухите храни в найлоново фолио или торби.

| <b>Млечни продукти, Теста</b> |                               | <b>Подготовка</b>                                | <b>Време за съхранение (месеци)</b> | <b>Условия за съхранение</b>                                                                                                                |                |
|-------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Пакети (хомогенизирано) мляко |                               | В собствената си опаковка                        | 2 - 3                               | Чисто мляко - в собствената си опаковка                                                                                                     |                |
| Сирна, без бяло саламурено    |                               | На филийки                                       | 6 - 8                               | Може да бъде оставено в оригиналната си опаковка за краткосрочно съхранение. При продължително съхранение, трябва да са в пластмасова кутия |                |
| Масло и маргарин              |                               | В собствената си опаковка                        | 6                                   |                                                                                                                                             |                |
| * Яйца                        | Белтъци                       |                                                  | 10 - 12                             | 30 гр. от него отговаря на жълтъка.                                                                                                         | В затворен съд |
|                               | Яйчена смес (Белтък - жълтък) | Малко сол или захар се добавя против сгъстяване. | 10                                  | 50 гр. от него отговаря на жълтъка.                                                                                                         |                |
|                               | Жълтък                        | Малко сол или захар се добавя против сгъстяване. | 8 - 10                              | 20 гр. от него отговаря на жълтъка.                                                                                                         |                |

\* Трябва да се замрази **в шушулката си**. Белтъкът и жълтъкът на яйцето трябва да се замразят отделно, или да бъдат добре разбити преди това.

| <b>Месо и риба</b>                       | <b>Подготовка</b>                                                                                          | <b>Време за съхранение (месеци)</b> | <b>Време за размразяване на стайна температура -часове-</b> |
|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Пържоли                                  | Опаковани във фолио                                                                                        | 6-10                                | 1-2                                                         |
| Агнешко месо                             | Опаковани във фолио                                                                                        | 6-8                                 | 1-2                                                         |
| Телешко печено                           | Опаковани във фолио                                                                                        | 6-10                                | 1-2                                                         |
| Телешки късове                           | На малки парчета                                                                                           | 6-10                                | 1-2                                                         |
| Агнешки късове                           | На малки парчета                                                                                           | 4-8                                 | 2-3                                                         |
| Кайма                                    | На пакети, без подправки                                                                                   | 1-3                                 | 2-3                                                         |
| Субпродуктие (парчета)                   | На малки парчета                                                                                           | 1-3                                 | 1-2                                                         |
| Болонска наденица / салам                | Трябва да бъде опакована, дори и наденицата да е в черво                                                   |                                     | До размразяване                                             |
| Пилешко и пуешко                         | Опаковани във фолио                                                                                        | 7-8                                 | 10-12                                                       |
| Гъсше и патешко                          | Опаковани във фолио                                                                                        | 4-8                                 | 10                                                          |
| Еленско, заешко, диво прасе              | На порции от по 2.5 кг и филета                                                                            | 9-12                                | 10-12                                                       |
| Сладководни риби (Сьомга, Шаран, Сом)    | След почистване на вътрешностите и люспите, измийте и подсушете; ако е нужно, отрежете опашката и главата. | 2                                   | До пълно размразяване                                       |
| Бяла риба, костур, калкан, камбала       |                                                                                                            | 4-8                                 | До пълно размразяване                                       |
| Тлъсти риби (тон, скумрия, аншоа, лефер) |                                                                                                            | 2-4                                 | До пълно размразяване                                       |
| Рачешко                                  | Почистено и в торбички                                                                                     | 4-6                                 | До пълно размразяване                                       |
| Хайвер                                   | В опаковка, алуминиева или пластмасова кутия                                                               | 2-3                                 | До пълно размразяване                                       |
| Охлюви                                   | В подсолена вода, алуминиева или пластмасова кутия                                                         | 3                                   | До пълно размразяване                                       |

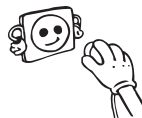
**Забележка:** Замразени храни, след пълно размразяване, трябва да бъдат готвени така, както и ако са пресни. Ако не бъдат сготвени след размразяване, НЕ ТРЯБВА да се замразяват отново.

| <b>Плодове и зеленчуци</b> | <b>Подготовка</b>                                                                              | <b>Време за съхранение (месеци)</b> | <b>Време за размразяване на стайна температура -часове-</b> |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Цвекло                     | Отстранете листата, нарежете сърцевината на парчета и ги оставете във вода с малко лимонов сок | 10 - 12                             | Може да се използват замразени                              |
| Зелен боб и зрял боб       | Измийте, нарежете зеления боб на малки парчета                                                 | 10 - 13                             | Може да се използват замразени                              |
| Зрял боб                   | Измийте добре                                                                                  | 12                                  | Може да се използват замразени                              |
| Гъби и аспержи             | Измийте, нарежете зеления боб на малки парчета                                                 | 6 - 9                               | Може да се използват замразени                              |
| Зеле                       | Почистено                                                                                      | 6 - 8                               | 2                                                           |
| Патладжан                  | Нарежете на кубчета от по 2 см след като сте го измили                                         | 10 - 12                             | Разделете парченцата да не са слепени                       |
| Царевица                   | Почистете и опаковайте заедно с кочана, или на зърна                                           | 12                                  | Може да се използват замразени                              |
| Морков                     | Измийте и нарежете на парчета                                                                  | 12                                  | Може да се използват замразени                              |
| Пипер                      | Отрежете дръжките, почистете, нарежете на парчета                                              | 8 - 10                              | Може да се използват замразени                              |
| Спанак                     | Измит                                                                                          | 6 - 9                               | 2                                                           |
| Ябълки и круши             | Обелете и нарежете на филийки                                                                  | 8 - 10                              | (Във фризера) 5                                             |
| Кайсии и праскови          | Нарежете на парчета и отстранете костилките                                                    | 4 - 6                               | (Във фризера) 4                                             |
| Ягоди и боровинки          | Измийте и махнете дръжките                                                                     | 8 - 12                              | 2                                                           |
| Готвени плодове            | Добавете 10% захар в контейнера                                                                | 12                                  | 4                                                           |
| Сливи, череши, вишни       | Измийте и махнете дръжките                                                                     | 8 - 12                              | 5 - 7                                                       |

|                 | Време за съхранение (месеци) | Време за размразяване на стайна температура (часове) | Време за размразяване във фурна (мин.) |
|-----------------|------------------------------|------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Хляб            | 4 - 6                        | 2 - 3                                                | 4-5 (220-225 °C)                       |
| Бисквити        | 3 - 6                        | 1 - 1,5                                              | 5-8 (190-200 °C)                       |
| Тестени изделия | 1 - 3                        | 2 - 3                                                | 5-10 (200-225 °C)                      |
| Пай             | 1 - 1,5                      | 3 - 4                                                | 5-8 (190-200 °C)                       |
| Тесто           | 2 - 3                        | 1 - 1,5                                              | 5-8 (190-200 °C)                       |
| Пица            | 2 - 3                        | 2 - 4                                                | 15-20 (200 °C)                         |

## ЧАСТ .4 ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Изключете уреда от напрежение, преди почистване.



- Никога не почиствайте уреда под течаща вода.



- Фризерната и хладилна камера трябва да бъдат почиствани периодично с разтвор на сода бикарбонат и хладка вода.



- Почистете аксесоарите отделно със сапун и вода. Не ги слагайте в миялна машина.



- Не използвайте абразивни продукти, разтворители и сапуни. След измиването, изплакнете с чиста вода и подсушете внимателно. Когато приключите с чистенето, включете отново щепсела на уреда със сухи ръце.

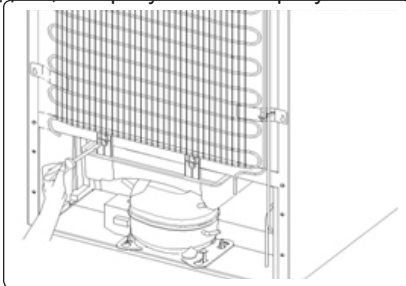


- Трябва да почиствате кондензатора (гърба на уреда) с четка веднъж годишно, за да спестявате енергия и за да увеличавате ефикасността.



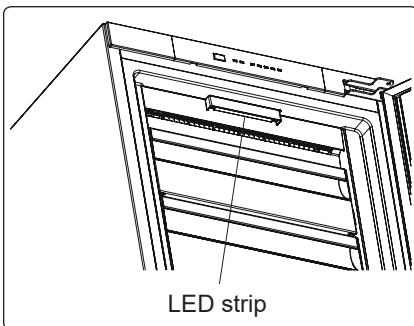
## Обезскрежаване

Уредът се обезскрежава автоматично. Водата, образувана в резултат на обезскрежаването се стича през струйниците в изпарителния съд, разположен зад фризера, след което се изпарява от само себе си.



## Подмяна на LED осветление

Ако вашият хладилник има LED осветление, свържете се центъра за съдействие, тъй като това трябва да се извърши само от оторизиран персонал.

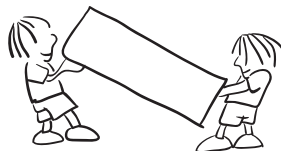


## ЧАСТ - 5.

## ТРАНСПОРТ И ПРЕМЕСТВАНЕ

### Транспортиране и смяна на местоположението

- Оригиналната опаковка и полистиреновите уплътнения (PS) могат да бъдат скрити, ако желаете.
- При транспорт, уредът трябва да бъде вързан с широк ремък или здраво въже. Изискванията, дадени върху опаковъчната кутия, трябва да се спазват при транспорт.
- Преди транспорт или промяна на монтажното място, всички подвижни компоненти (напр. лавици, кошове, ваничка и др.) трябва да бъдат извадени, или фиксирани с тиксо, за да се избегне движението и повреждането им.



## Смяна на посоката на отваряне на вратата

- Не е възможно да промените посоката на отваряне на вратата, ако дръжките са монтирани от външната лицева страна на вратата.
- Смяна посоката на отваряне на вратата е възможно само при модели без външни дръжки.
- Ако посоката на отваряне на вратата на Дълбок фризер ви може да се промени, трябва да се свържете с най-близкия Оторизиран Сервизен Център за да се извърши промяната.

## ЧАСТ - 6. ПРЕДИ ДА СЕ ОБАДИТЕ НА ВАШИЯ СЕРВИЗ

Фризерът е снабден с вградена система за откриване на дефекти, която може да Ви даде насоки, в случай че уредът не работи правилно. При възникване на грешка върху панела за управление се показва код за грешка. По-долу са изброени най-често срещаните кодове за грешки.

| Светодиодната сигнализация е включена                                             | ТИП ГРЕШКА                     | ПРИЧИНА                                                                     | ДЕЙСТВИЕ                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | „Предупреждение:<br>Не работи“ | Има компонент(и), които са повредени, или процесът на охлаждане не сработва | Проверете дали вратата не е отворена. Ако вратата не е отворена, Свържете се с информационното бюро на Sharp възможно най-скоро. |

### Проверка на предупрежденията:

#### Ако уредът не работи:

- Има ли прекъсване на захранването?
- Щепселът включен ли е правилно в контакта?
- Предпазителят на таблото паднал ли е / бушонът изгорял ли е?
- Контактът повреден ли е? За да проверите това, включете уреда в контакт, за който сте сигурни, че работи.

#### Уредът не охлажда достатъчно:

- Температурата правилно ли е зададена?
- Вратата на фризера отваря ли се прекалено често / държи ли се отворена за продължителни периоди от време?
- Вратата на фризера затворена ли е добре?
- Възможно ли е да сте сложили в уреда съд с храна, който се допира до вътрешната задна стена, нарушавайки въздушната циркулация?
- Фризерът препълнен ли е?
- Има ли достатъчно разстояние между задната страна на фризера и стената?
- Външната температура попада ли в границите, описани в ръководството за експлоатация?

### **Храната във е прекалено изстудена:**

- Температурата правилно ли е зададена?
- Има ли голямо количество храна, поставена наскоро във фризера?

### **Уредът работи прекалено шумно:**

За да поддържа зададеното ниво на охлаждане, компресорът ще се активира от време на време. Шумът, който фризерът издава през това време е напълно нормален и се дължи на работата на уреда. Когато необходимото ниво на охлаждане бъде достигнато, шумът ще намалее от само себе си. Ако шумът не изчезне:

- Уредът нивелиран ли е стабилно? Крачетата настроени ли са?
- Има ли нещо зад фризера?
- Стелажите / съдовете върху стелажите ли вибрират? В такъв случай променете местата на стелажите и / или съдовете.
- Предметите, поставени върху фризера ли вибрират?

### **Нормални шумове:**

#### **Пукащ шум (пукане на лед):**

- По време на автоматичното обезскрежаване.
- Когато уредът се охлажда или затопля (поради разширяване на материалите).

**Кратко препукване:** Получава се когато термостатът включва / изключва компресора.

**Шум от компресора (нормалният шум от мотора):** Този шум означава, че компресорът работи нормално. За кратко, след като се включи, компресорът може да създава по-силен шум.

**Бълбукане и плискане:** Този шум се причинява от движението на хладилния агент по тръбите на системата.

**Течаща вода:** Нормален шум от течащата вода към изпарителния съд по време на обезскрежаване. Този шум се чува при обезскрежаване.

**Шум от продухване (нормален шум от вентилатор):** Този шум е нормален за фризери с технология No-Frost и се дължи на циркулацията на въздуха.

### **Увеличаване на влажността в уреда:**

- Храната добре ли е опакована? Съдовете добре ли са изсушени, преди да бъдат прибрани във фризера?
- Вратата на фризера отваря ли се прекалено често? При отваряне на вратата, влажността от въздуха в стаята преминава във вътрешността на уреда. Ако степента на влажност на въздуха в стаята е прекалено висока, колкото по-често се отваря вратата, толкова по-бързо хладилникът ще се овлажнява.

### **Вратите не се отварят и затварят добре:**

- Възможно ли е пакети с храна да пречат на вратите да се затварят?
- Вратата на фризера, кошниците и кутията за лед поставени ли са правилно?
- Възможно ли е уплътненията на вратата да са повредени или скъсани?
- Фризерът разположен ли е върху равна повърхност?

## **Ръбовете на фризера са топли на мястото, където се допират до вратата:**

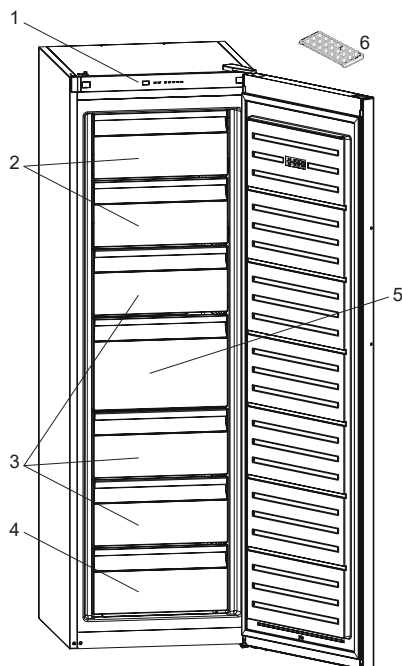
През лятото (при горещо време) повърхностите, които са допрени могат да се затоплят, докато компресорът работи. Това е нормално.

### **ВАЖНО:**

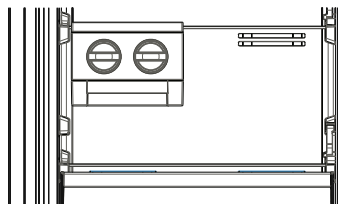
- Термопрекъсвачът за защита на компресора се изключва след внезапни прекъсвания на електрозахранването или след изключване на уреда от мрежата, тъй като газът в охладителната система не е стабилизирал. Това е съвсем нормално и уредът ще възстанови работата си след 4 - 5 минути.
- Охлаждащият блок на фризера е скрит в задната стена. Поради тази причина на задната повърхност на уреда могат да се появят водни капчици или лед. Това се дължи на работата на компресора в определени интервали от време. Това е нормално. Не е необходимо да изпълнявате обезскрежаване, освен ако ледът не е прекалено много.
- Ако планирате да не използвате уреда за продължителен период от време (напр. летни ваканции и т.н.), го изключете от електрическата мрежа. Почистете уреда в съответствие с Раздел 4 и оставете вратата отворена, за да избегнете влага и миризми.
- Закупеният от Вас уред е проектиран за употреба при домашни условия и може да бъде използван единствено при такива, или за целите, цитирани по-горе. Той не е подходящ за употреба при търговски или промишлени условия. Ако уредът бъде използван по начин, който не е в съответствие с изброените по-горе, подчертаваме, че производителят и търговският представител не поемат отговорност за ремонт при възникване на повреди в рамките на гаранционния срок.
- Ако проблемът е все още налице, след като сте изпълнили всички инструкции по-горе, моля консултирайте се с упълномощен доставчик на услуги.

## Съвети за пестене на енергия

1. Монтирайте уреда в хладно и добре проветливо помещение, като същото не трябва да е изложено на директна слънчева светлина или да е разположено в близост до източници на топлина (радиатор, печка и т.н.). В противен случай използвайте изолационна плоча.
2. Оставете храната и напитките да се охладят извън уреда.
3. Когато размразявате замразена храна, поставете я в отделението на хладилника. Ниската температура на замразената храна ще помогне за охлаждането на отделението на хладилника, когато същата се размразява. По този начин се пести електроенергия. Ако замразената храна се остави отвън, това ще доведе до повишено потребление на електроенергия.
4. Напитките трябва да са затворени. В противен случай в уреда се образува влага. Това води и до увеличаване на времето за работа. Затворените напитки помагат да се запази тяхната миризма и вкус.
5. Когато поставяте храна и напитки, отваряйте вратата на уреда възможно най-малко.
6. Дръжте плътно затворени капачите на отделните чекмеджета с различна температура (чекмедже за плодове и зеленчуци и т.н.).
7. Уплътнението на вратата трябва да е чисто и гъвкаво. Сменете уплътнението, ако е повредено. При износване, ако уплътнението на вратата се разглобява, сменете уплътнението. Ако не се разглобява, трябва да смените вратата.
8. Еко режимът/функцията за настройка по подразбиране запазва замразени храни, докато пести енергия.
9. Отделение за замразени храни (фризер): Вътрешната конфигурация на уреда е такава, че да осигурява най-ефективното потребление на енергия.
10. Не премахвайте акумулаторите за студ от коша на фризера (ако има такива).



В някои модели има рафт за правене на лед в най-горната кошница.



1. Панел за управление
2. Тава за лед \*
3. Отделение за съхранение
4. Чекмеджета
5. Голямо чекмедже
6. Долно чекмедже

\* при някои модели

Изображението е информативно и показва различните части и аксесоари в уреда. Някои от частите могат да се различават в зависимост от модела на уреда.

|                                                                                    |                    |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
|  |                    |
| <b>DE</b>                                                                          | <b>BRANDGEFAHR</b> |
| <b>Warnung: Brandgefahr / entflammbare Materialien</b>                             |                    |

# Inhalt

|                                                    |            |
|----------------------------------------------------|------------|
| <b>VOR DER VERWENDUNG.....</b>                     | <b>91</b>  |
| Allgemeine Warnhinweise .....                      | 91         |
| Sicherheits Information .....                      | 96         |
| Hinweise .....                                     | 96         |
| Installation und Anschluss des Gerätes .....       | 97         |
| Vor Inbetriebnahme .....                           | 98         |
| <b>NUTZUNGSINFORMATIONEN .....</b>                 | <b>98</b>  |
| Informationen zur No-Frost-Technik .....           | 98         |
| Display und Bedienfeld.....                        | 99         |
| Temperatureinstelltaste des Tiefkühlbereichs ..... | 99         |
| Alarmleuchte .....                                 | 99         |
| Schnellgefriermodus.....                           | 99         |
| Tiefkühltemperatur einstellen .....                | 99         |
| Hinweise zur Temperatureinstellung.....            | 100        |
| Zubehör .....                                      | 100        |
| <b>EINSORTIEREN DER LEBENSMITTEL .....</b>         | <b>101</b> |
| Lebensmittel verstauen .....                       | 101        |
| <b>REINIGUNG UND WARTUNG.....</b>                  | <b>105</b> |
| Abtauung .....                                     | 105        |
| LED-Leiste ersetzen .....                          | 106        |
| <b>TRANSPORT UND UMSTELLUNG .....</b>              | <b>106</b> |
| Wechsel des Türanschlags .....                     | 106        |
| <b>BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST RUFEN .....</b>      | <b>107</b> |
| Tipps zum Energiesparen.....                       | 109        |
| <b>TEILE UND FÄCHER DES GERÄTES.....</b>           | <b>110</b> |

### Allgemeine Warnhinweise

**WARNUNG:** Halten Sie die Belüftungsöffnungen des Gerätes bzw. des Einbauschranks stets frei und offen.

**WARNUNG:** Verwenden Sie keine mechanischen Werkzeuge oder andere Mittel als vom Hersteller vorgeschlagen, um den Abtauvorgang zu beschleunigen.

**WARNUNG:** Verwenden Sie im Nahrungsmittelfach des Gerätes keine elektrischen Geräte, es sei denn, sie sind vom Typ, die vom Hersteller empfohlen sind.

**WARNUNG:** Beschädigen Sie den Kältemittelkreis des Kühlgerätes nicht.

**WARNUNG:** Um Schaden wegen Unstabilität des Gerätes zu vermeiden, muss es gemäß der Anweisungen befestigt werden.

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

**WARNUNG:** Schließen Sie nicht mehrere tragbare Steckdosen oder Stromversorgungen hinten am Gerät an.  
Symbol ISO 7010 W021

**Warnung:** Brandgefahr / entflammbare Materialien

- Wenn Ihr Gerät R600 als Kältemittel verwendet - dies können Sie dem Typenschild am Gerät entnehmen -, müssen Sie bei Transport und Aufstellung des Geräts darauf achten, die Kühlelemente nicht zu beschädigen. R600a ist zwar ein Erdgas und daher umweltfreundlich, aber explosiv. Sollte daher eines der Kühlelemente beschädigt werden, müssen Sie das Gerät von Hitze und offenem Feuer fernhalten und den Aufstellungsort

des Geräts einige Minuten gründlich lüften.

- Achten Sie beim Transportieren und Aufstellen des Kühlschranks darauf, den Kältemittelkreislauf nicht zu beschädigen.
- Lagern Sie in diesem Gerät keine explosiven Stoffe wie Spraydosen mit brennbarem Treibmittel.
- Dieses Gerät ist zur Verwendung im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen konzipiert wie z.B. ;
  - Personalküchenbereiche in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
  - Bauernhäuser und von Kunden in Hotels, Motels und anderen Unterkünften
  - Unterkünfte mit Bett und Frühstück;
  - Catering und ähnliche Non-Retail-Anwendungen
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Vertrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn sie stehen unter Aufsicht oder ausführlicher Anleitung zur Benutzung des Gerätes durch eine verantwortliche Person, für ihre Sicherheit. Achten Sie stets darauf, dass Kinder niemals mit dem Gerät herumspielen.
- Am Netzkabel Ihres Kühlschranks ist ein speziell geerdeter Stecker angebracht. Dieser Stecker sollte mit einer speziell geerdeten Steckdose von 16 Ampere oder 10 Ampere entsprechend dem Verkaufsland des Produktes verwendet werden. Falls sich keine derartige

Steckdose in Ihrem Haushalt befindet, wenden Sie sich zum Nachrüsten bitte an einen autorisierten Elektriker.

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und älter und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne die nötige Erfahrung und das nötige Wissen verwendet werden, wenn diese unter Aufsicht stehen oder die Anweisungen zur Benutzung des Gerätes in einer sicheren Weise erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen können. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Kinder im Alter von 3 bis 8 Jahren dürfen Gegenstände in Kühlschränken einlagern und herausnehmen. Kinder dürfen keine Reinigung oder einfache Wartung des Gerätes durchführen. Sehr junge Kinder (0 bis 3 Jahre) dürfen das Gerät nicht verwenden. Junge Kinder (3 bis 8 Jahre) dürfen das Gerät zur Gewährleistung einer sicheren Nutzung nur bei kontinuierlicher Beaufsichtigung verwenden. Ältere Kinder (8 bis 14 Jahre) und gefährdete Personen können das Gerät sicher verwenden, sofern sie angemessen beaufsichtigt und in der Benutzung des Gerätes unterwiesen wurden. Stark gefährdeten Personen dürfen das Gerät zur Gewährleistung der Sicherheit nur bei kontinuierlicher Beaufsichtigung verwenden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Vertrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nicht für den Einsatz auf Höhen über 2000 m vorgesehen.

**Bitte beachten Sie zur Vermeidung einer  
Lebensmittelkontamination die folgenden Hinweise:**

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

## Kundendienst

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an ein autorisiertes Servicezentrum. Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- Bitte beachten Sie, dass eine Eigenreparatur oder eine nicht fachgerechte Reparatur gefährlich sein und zum Erlöschen der Garantie führen kann.
- Die folgenden Ersatzteile werden noch 7 Jahre nach Auslauf des Modells verfügbar sein: Thermostate, Temperatursensoren, Leiterplatten, Leuchtmittel, Türgriffe, Türscharniere, Laden und Körbe.
- Bitte beachten Sie, dass einige dieser Ersatzteile nur für professionelle Werkstätten erhältlich sind und dass nicht alle Ersatzteile für alle Modelle gelten.
- Türdichtungen werden noch bis 10 Jahre nach der Einstellung des Modells erhältlich sein.

## Sicherheits Information

- In dem Gefrierschrank dürfen keine elektrischen Geräte benutzt werden.
- Falls das Gerät einen alten ersetzen soll, empfehlen wir als Sicherheitsvorkehrung, das Türschloß des alten Gerätes zu zerstören oder zu entfernen. Diese Maßnahme verhindert, daß spielende Kinder sich selbst darin einsperren.
- Ältere Geräte enthalten Kühl- und Isolierungsgas, diese müssen ordnungsgemäß entsorgt werden. Zur Entsorgung eines Altgerätes sollten Sie sich einer fachkundigen Müllbeseitigungsstelle anvertrauen. Für weitere Fragen kontaktieren Sie Ihre lokale Behörde oder einen Fachhändler. Bitte stellen Sie sicher, daß die Rohrleitungen bis zur ordnungsgemäßen Entsorgung nicht beschädigt werden.



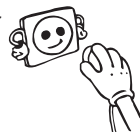
Fragen Sie bitte Ihre Stadtverwaltung über die Entsorgung von WEEE für Wiederverwendung, Recycling und Recovery-Zwecke.

### WICHTIGER HINWEIS :

Um Betriebsstörungen zu vermeiden und mehr Freude an Ihrem Gerät zu haben, bitten wir Sie, vor Inbetriebnahme des Gerätes die Bedienungsanleitung aufmerksam durchzulesen. Der Hersteller übernimmt keine Garantie bei unsachgemäßer Installation und Bedienung des Gerätes.

### Hinweise

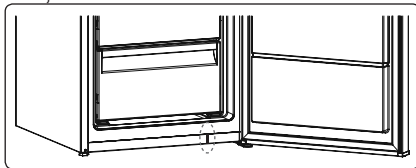
- Zur Verhinderung von Brandgefahr oder Überhitzung dürfen keine Adapter oder Vielfachstecker benutzt werden.
- Schließen Sie keine alten, verbogenen Verlängerungskabel an das Gerät.
- Die Kabel nicht wickeln oder knicken.



- Wenn die Anschlußleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muß sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden
- Verbieten Sie Kindern mit dem Gerät zu spielen. Niemals auf dem Gerät sitzen oder sich an die schwingende Tür hängen.
- Benutzen Sie keine scharfkantigen Metallgegenstände um Eis aus dem Gefrierfach zu entfernen. Diese könnten den reparabel beschädigen. Bitte benutzen Sie den hierfür vorgesehenen Plastikschaber.
- Den nicht mit nassen Händen an das Stromnetz anschließen.
- Stellen sie keine mit Gasen gefüllte Flaschen, Dosen oder Behältnisse in das Gefrierfach, da diese während des Gefriervorganges explodieren könnten.
- Hochprozentige Alkoholika müssen gut verschlossen, senkrecht im Kühlteil aufbewahrt werden.
- Niemals, vor allem nicht mit nassen Händen die Innenwände des Gefrierfaches berühren. Verbrennungsgefahr!

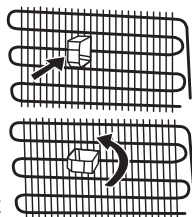


- Das aus dem Gefrierfach entfernte Eis nicht essen!
- Wenn die Tür des Gefrierschranks geschlossen wird, bildet sich ein Vakuum. Warten Sie eine Minute, bevor Sie die Tür wieder öffnen.
- Mit dieser optionalen Einsatzmöglichkeit kann die Tür noch leichter geöffnet werden. Allerdings kommt es bei der Anwendung in diesem Bereich auch manchmal zu Kondensatbildung, die Sie leicht entfernen können.



## Installation und Anschluss des Gerätes

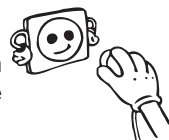
- Der wird am Stromnetz mit 220-240V~ 50 Hz angeschlossen.
- Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie die Stromart und Spannung am Aufstellort mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes.
- Nach dem Transport Gerät 3 Stunden stehen lassen, erst dann über eine vorschriftsmäßige geerdete Schutzkontakt-Steckdose anschließen. Ist die Steckdose nicht geerdet, muss das Gerät von einem Elektriker angeschlossen werden.
- Der Hersteller ist nicht für die unsachgemäße Installation oder Bedienerfehler verantwortlich.
- Der darf weder der direkten Sonneneinstrahlung, noch anderen thermischen Einflüssen ausgesetzt werden.
- Das Gerät darf nicht im Freien stehen.
- Stellen sie das Gerät nicht in die Nähe von Wärmequellen. Ist dies unvermeidbar, halten Sie den Mindestabstand von 50 cm zu Heizkörpern, Gas- oder Kohleöfen und 5 cm zu Elektroöfen ein. Die notwendige Luftzirkulation darf nicht beeinträchtigt werden.
- Der Abstand zur Decke muß mind. 15 cm betragen.
- Stellen Sie keine schweren oder viele Gegenstände auf das Gerät.
- Stellen Sie das Gerät neben einen anderen oder Gefriertruhe, muss zur Vermeidung einer Kondensation ein Abstand von 2 cm eingehalten werden.
- Montieren Sie das Plastikdistanzstück (Teil mit schwarzen Rippen an der Rückseite), indem Sie es um 90° drehen. Dies verhindert, dass der Kondensator die Wand berührt.
- Der Gefrierschranks in einem Abstand von maximal 75 mm an eine Wand gestellt werden.
- Montieren Sie die Wandabstandhalter am oberen Teil des Kondensators (Riffelblech auf der Rückseite). Diese vermeiden ein Anlehnen des Gerätes an der Wand.
- Der ist stabil und waagrecht auf den Boden zu stellen. Durch die zwei vorderen verstellbaren Füße kann das Gerät waagrecht ausgerichtet werden.
- Zur regelmäßigen Reinigung eignet sich lauwarmes Wasser mit einem leicht desinfizierendem Reinigungsmittel (Handspülmittel). Das Gehäuse und Zubehör separat mit Seifenwasser reinigen. Die getrockneten Zubehöerteile wieder in das Gerät einsetzen.



• Dieses Gerät ist auf den Betrieb unter schwierigen klimatischen Bedingungen (bis 43 °C) ausgelegt. Es basiert auf „Freezer Shield“-Technologie, die gewährleistet, dass gefrorene Lebensmittel im Tiefkühlbereich selbst dann nicht auftauen, wenn die Umgebungstemperatur auf -15 °C sinkt. Dadurch können Sie Ihr Gerät in einem unbeheizten Raum installieren, ohne befürchten zu müssen, dass gefrorene Lebensmittel im Tiefkühlbereich verderben könnten. Sobald wieder eine normale Umgebungstemperatur erreicht wird, können Sie das Gerät wieder wie gewohnt nutzen.

## Vor Inbetriebnahme

- Bevor Sie das Gerät anschließen, sollten Sie das Gerät nach dem Transport 3 Stunden stehen lassen. Dies ist wichtig für eine einwandfreie Funktion.
- Nach der ersten Inbetriebnahme kann ein Geruch entstehen. Sobald die Kühlung beginnt, verschwindet der Geruch.



## KAPITEL- 2. NUTZUNGSMITTELMEN

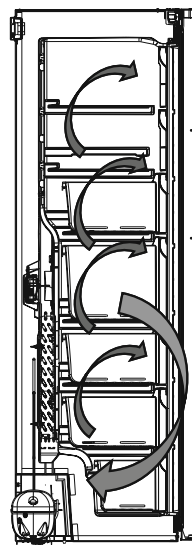
### Informationen zur No-Frost-Technik

Der Betrieb von No-Frost-Tiefkühlgeräten unterscheidet sich grundlegend von anderen statischen Tiefkühlgeräten.

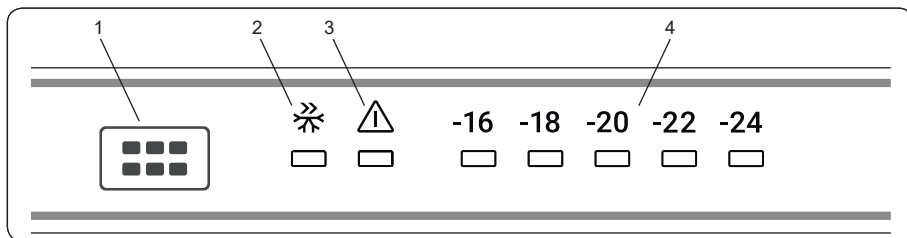
In normalen Tiefkühlgeräten gefriert die Feuchtigkeit, die bei Öffnen der Tür in das Tiefkühlgerät eintritt, sowie die Feuchtigkeit der Lebensmittel selbst. Um Frost und Eis im Tiefkühlbereich abzutauen, sollten Sie das Tiefkühlgerät regelmäßig abschalten, alle Lebensmittel herausnehmen und das im Tiefkühlbereich angesammelte Eis entfernen.

Dies ist bei Tiefkühlgeräten mit No-Frost-Technik völlig anders. Trockene und kalte Luft wird gleichmäßig von mehreren Stellen aus über ein Gebläse in den Tiefkühlbereich geblasen. Die kalte Luft wird dadurch gleichmäßig zwischen den Ablagen verteilt und kühlt Lebensmittel ebenso gleichmäßig, womit Feuchtigkeit und Vereisen verhindert wird.

Daher bietet Ihnen ein Tiefkühlgerät mit No-Frost-Technik neben seinem großen Fassungsvermögen und eleganten Stil auch eine leichtere Nutzung.



## Display und Bedienfeld



1. Temperatureinstelltaste des Tiefkühlbereichs
2. Symbol des Schnellgefriermodus
3. Alarmanzeige-LED
4. Tiefkühlbereich- temperaturanzeige

### Temperatureinstelltaste des Tiefkühlbereichs

Mit dieser Taste können Sie die Temperatur des Tiefkühlbereichs einstellen. Drücken Sie diese Taste zum Festlegen der Werte für den Tiefkühlbereich. Nutzen Sie diese Taste auch zum Aktivieren des Schnellgefriermodus.

### Alarmleuchte

Falls ein Problem mit dem Tierkühlgerät auftritt, leuchtet die Alarm-LED rot.

### Schnellgefriermodus

#### Wann sollte sie eingesetzt werden?

- Beim Einfrieren großer Mengen Lebensmittel.
- Beim Einfrieren von Fertiggerichten.
- Zum schnellen Einfrieren von Lebensmitteln.
- Zur langfristigen Lagerung saisonaler Lebensmittel.

#### Zur Nutzung:

- Drücken Sie die Temperatureinstelltaste, bis die Schnellgefrier-LED aufleuchtet.
- Die Schnellgefrier-LED leuchtet, während der Modus aktiv ist.
- Welche Menge frischer Lebensmittel Sie maximal (in Kilogramm) innerhalb 24 Stunden einfrieren können, ist am Typenschild angegeben.
- Damit das Gerät bei maximaler Auslastung des Tiefkühlbereichs optimal arbeiten kann, sollten Sie den Schnellgefriermodus 24 Stunden vor dem Einlagern frischer Lebensmittel aktivieren.

#### Während dieser Modus aktiv ist:

Wenn Sie die Temperatureinstelltaste drücken, wird der Modus aufgehoben und die Einstellung wird auf -16 °C zurückgesetzt.

**Hinweis:** Der Schnellgefriermodus wird nach 24 Stunden oder bei Abfall der Sensortemperatur auf unter -32 °C automatisch deaktiviert.

### Tiefkühltemperatur einstellen

- Die Ausgangstemperatur am Einstellungsdisplay ist -18 °C.
- Drücken Sie die Tiefkühleinstelltaste einmal.

- Mit jeder Betätigung der Taste verringert sich die Temperatureinstellung. (-16 °C, -18 °C, -20 °C, ..., Schnellgefrieren)
- Wenn Sie die Tiefkühleinstelltaste drücken, bis das Schnellgefriersymbol angezeigt wird, und dann

3 Sekunden keine weitere Taste betätigen,  
blinkt die Schnellgefrier-LED.

- Wenn Sie die Taste noch einmal drücken, beginnt die Einstellung erneut beim letzten Wert.

## Hinweise zur Temperatureinstellung

- Ihre Temperatureinstellung geht bei Stromausfall nicht verloren.
- Gehen Sie erst zu einer anderen Einstellung über, wenn die vorherige abgeschlossen ist.
- Für die Temperatureinstellung ist zu beachten, wie oft die Kühlschranktür geöffnet und geschlossen wird, wie viele Lebensmittel darin gelagert sind, und wie hoch die Umgebungstemperatur im Aufstellbereich des Gerätes ist.
- Je nach Umgebungstemperatur muss Ihr Kühlschrank 24 Stunden ununterbrochen arbeiten, um nach dem ersten Einschalten komplett herunterzukühlen. Öffnen Sie in dieser Zeit die Türen des Kühlschranks nicht oft und überfüllen ihn nicht.

- Zur Vermeidung von Schäden am Kompressor durch kurzzeitige Unterbrechungen der Stromversorgung ist dieser mit einer 5-minütigen Verzögerung der Wiedereinschaltung ausgestattet. D.h., Ihr Kühlschrank springt erst nach 5 Minuten wieder an.
- Ihr Kühlgerät wurde für eine Nutzung in den Umgebungstemperaturen entwickelt, die der auf dem Etikett angegebenen Klimaklasse entsprechen. Bei Einsatz in Umgebungen mit davon abweichenden Temperaturen wird kein wirklich effizienter Kühlbetrieb erreicht.
- Ihr Gefrierschrank ist für den Einsatz in einem Temperaturbereich zwischen 10 und 43 °C vorgesehen.

| Klimaklasse | Umgebungstemperatur °C  |
|-------------|-------------------------|
| <b>T</b>    | Zwischen 16 und 43 (°C) |
| <b>ST</b>   | Zwischen 16 und 38 (°C) |
| <b>N</b>    | Zwischen 16 und 32 (°C) |
| <b>SN</b>   | Zwischen 10 und 32 (°C) |

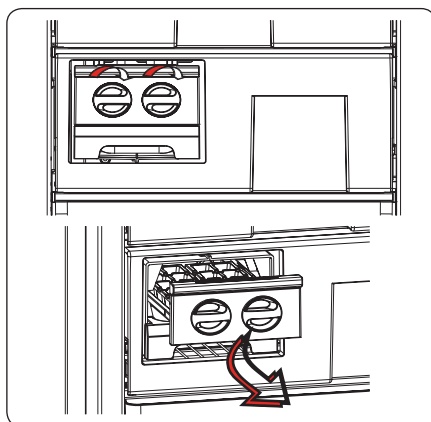
## Zubehör

### Eiswürfelbereiter

- Füllen Sie den Eisbehälter des Eiswürfelbereiters mit Wasser und setzen Sie ihn wieder ein.
- Drehen Sie den Hebel des Eisbehälters nach rechts, ohne den Behälter herauszunehmen, bis alle Eiswürfel in den Behälter abgegeben wurden.
- Sie können den Eisbehälter zum Servieren herausnehmen oder die Eiswürfel einzeln entnehmen.

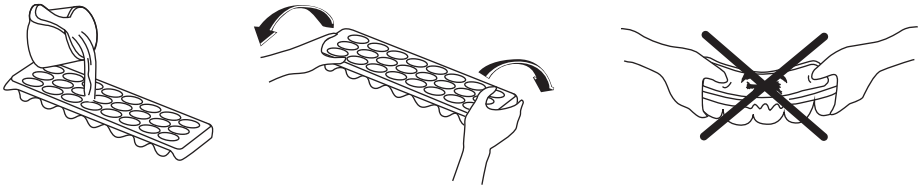
**! Der Eisbehälter dient nur zur Entnahme der Eiswürfel.**

**Benutzen Sie es nicht für das Machen von Eis,**



## Eisschale

- Eisschale nur zu Dreiviertel mit Wasser füllen und gefrieren lassen.
- Die Eiswürfel lösen sich aus der Schale durch Verwinden oder wenn die Eisschale kurze Zeit unter fließendes Wasser gehalten wird.



*Die Bilder und Beschreibungen der Zubehörteile kann je nach Kühlschrankmodell variieren.*

## KAPITEL - 3. EINSORTIEREN DER LEBENSMITTEL

### Lebensmittel verstauen

- Der Tiefkühlbereich dient dem Einfrieren frischer Lebensmittel, der Aufbewahrung gefrorener Lebensmittel bis zum Mindesthaltbarkeit auf der Verpackung oder der Herstellung von Eiswürfeln.
- Geben Sie keine frischen und warmen Lebensmittel neben tiefgefrorene Lebensmittel, da diese dadurch aufgetaut werden könnten.
- Beim Einfrieren von frischen Lebensmitteln (z. B. Fleisch, Fisch und Hackfleisch) sollten Sie diese in Portionen aufteilen, um sie später einzeln entnehmen zu können.
- Bei der Aufbewahrung von Tiefkühlkost sollten Sie die Anweisungen auf den Verpackungen immer sorgfältig befolgen. Falls keine Angaben gemacht werden, sollten Lebensmittel nicht länger als 3 Monate nach dem Kaufdatum aufbewahrt werden.
- Maximale Kapazität: Wenn Sie eine Menge Lebensmittel lagern, dabei die maximale Nettokapazität des Tiefkühlers nutzen möchten, können Sie alle Schubladen herausnehmen. Die Klappen können im Gerät verbleiben. So können Sie auch sehr große Dinge auf den Ablagen unterbringen.
- Achten Sie beim Kauf von gefrorenen Lebensmitteln darauf, dass diese bei geeigneten Temperaturen eingefroren waren und die Verpackung nicht beschädigt ist.
- Gefrorene Lebensmittel sollten zur Gewährleistung der Qualität in geeigneten Behältnissen transportiert und so schnell wie möglich wieder tiefgekühlt werden.
- Wenn eine Packung mit Tiefkühlkost Zeichen von Feuchtigkeit aufweist und ungewöhnlich aufgebläht ist, wurde sie zuvor vermutlich bei ungeeigneten Temperaturen aufbewahrt und der Inhalt ist verdorben.
- Die Haltbarkeit von Tiefkühlkost hängt von der Raumtemperatur, der Thermostat-Einstellung, der Häufigkeit der Türöffnung, der Art des Nahrungsmittels und der Zeit ab, die benötigt wurde, um das Produkt vom Geschäft bis zu Ihnen nach Hause zu transportieren. Folgen Sie den Anweisungen auf der Verpackung und verzehren Sie Lebensmittel nicht nach Ablauf des angegebenen Haltbarkeitsdatums.

### Wenn Sie die Maximalkapazität Ihres Gefrierschranks verwenden möchten:

- Beim Einfrieren von Lebensmitteln: Welche Menge frischer Lebensmittel Sie maximal (in kg) innerhalb 24 Stunden einfrieren können, ist am Typenschild angegeben. (Ihr Kühlschrank kann 25 kg bei einer Umgebungstemperatur von 25 °C einfrieren.)
- Zur Erzielung maximaler Tiefkühlkapazität bei optimaler Geräteleistung sollten Sie 24 Stunden vor Einlagerung frischer Lebensmittel der Super-Freeze- (SF) Modus aktivieren.
- Nach Einlagern frischer Lebensmittel im Tiefkühlgerät genügen 24 Stunden im Allgemeinen zum Einfrieren. Der „Super Freeze“-Modus wird nach 2 bis 3 Tagen zum Energiesparen automatisch deaktiviert.

### Wenn Sie kleine Mengen (max. 3 kg) Lebensmittel einfrieren möchten:

- Verstauen Sie Ihre Lebensmittel, ohne dabei bereits tiefgekühlte Speisen zu berühren, und aktivieren Sie die „Fast Freezing“-Funktion. Wenn Speisen vollständig gefroren sind, können Sie sie neben andere tiefgekühlte Speisen legen (nach mindestens 24 Stunden).
- Bitte frieren Sie Lebensmittel nach dem Auftauen nicht wieder ein. Dies kann Gesundheitsprobleme wie zum Beispiel Lebensmittelvergiftungen verursachen.
- Lassen Sie heiße Lebensmittel vollständig abkühlen, bevor Sie sie in das Tiefkühlgerät geben.
- Achten Sie beim Kauf von gefrorenen Lebensmitteln darauf, dass diese bei geeigneten Temperaturen eingefroren waren und die Verpackung nicht beschädigt ist.

Manche Gewürze und Kräuter in Fertiggerichten entwickeln nach längerem Einfrieren einen starken oder veränderten Eigengeschmack (Anis, Basilikum, Kräutermischungen, Ingwer, Knoblauch, Zwiebel, Senf, Thymian, Majoran, schwarzer Pfeffer). Würzen Sie daher Nahrungsmittel, die Sie einfrieren möchten, nur wenig. Nach dem Auftauen können Sie sie dann richtig abschmecken.

Die Lagerzeit von Nahrungsmitteln ist auch vom bei der Zubereitung verwendeten Fett abhängig. Geeignete Speisefette sind Margarine, Talk, Olivenöl und Butter. Erdnussöl und Schweinefett sind ungeeignet.

Flüssige Nahrungsmittel sollten in Plastikgefäße gefüllt werden, andere Nahrungsmittel in Plastikfolie oder -beutel.

| Milchprodukte                | Vorbereitung              | Lagerzeit (Monate) | Lagerbedingungen                                                                                               |
|------------------------------|---------------------------|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Milchpackung (homogenisiert) | In der eigenen Verpackung | 2 - 3              | Nur Milch - in eigener Verpackung                                                                              |
| Käse - ohne Frischkäse       | In Scheiben               | 6 - 8              | Originalverpackung kann für eine kurze Lagerung verwendet werden. Für längere Aufbewahrung in Folie verpacken. |
| Butter, Margarine            | In eigener Verpackung     | 6                  |                                                                                                                |

|                    | Lagerzeit<br>(Monate) | Auftau-Zeitraum bei<br>Raumtemperatur-<br>Stunden- | Auftauzeit im Herd<br>(Minuten) |
|--------------------|-----------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------|
| <b>Brot</b>        | 4 - 6                 | 2 - 3                                              | 4-5 (220-225 °C)                |
| <b>Kekse</b>       | 3 - 6                 | 1 - 1,5                                            | 5-8 (190-200 °C)                |
| <b>Gebäck</b>      | 1 - 3                 | 2 - 3                                              | 5-10 (200-225 °C)               |
| <b>Pasteten</b>    | 1 - 1,5               | 3 - 4                                              | 5-8 (190-200 °C)                |
| <b>Blätterteig</b> | 2 - 3                 | 1 - 1,5                                            | 5-8 (190-200 °C)                |
| <b>Pizza</b>       | 2 - 3                 | 2 - 4                                              | 15-20 (200 °C)                  |

| Fleisch und Fisch                                               | Vorbereitung                                                                                           | Höchstlagerdauer<br>(Monate) |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| <b>Steak</b>                                                    | In Folie einwickeln                                                                                    | 6 - 8                        |
| <b>Lammfleisch</b>                                              | In Folie einwickeln                                                                                    | 6 - 8                        |
| <b>Kalbsbraten</b>                                              | In Folie einwickeln                                                                                    | 6 - 8                        |
| <b>Gewürfeltes Kalbfleisch</b>                                  | In kleinen Stücken                                                                                     | 6 - 8                        |
| <b>Gewürfeltes Lammfleisch</b>                                  | In Stücken                                                                                             | 4 - 8                        |
| <b>Hackfleisch</b>                                              | In Verpackung ohne Gewürze                                                                             | 1 - 3                        |
| <b>Innereien (Stücke)</b>                                       | In Stücken                                                                                             | 1 - 3                        |
| <b>Mortadella / Salami</b>                                      | Sollte in jedem Fall verpackt werden                                                                   |                              |
| <b>Huhn und Truthahn</b>                                        | In Folie einwickeln                                                                                    | 4 - 6                        |
| <b>Gans und Ente</b>                                            | In Folie einwickeln                                                                                    | 4 - 6                        |
| <b>Wild, Kaninchen, Wildschwein</b>                             | In Portionen von 2,5 kg und als Filet                                                                  | 6 - 8                        |
| <b>Süßwasserfisch (Lachs, Karpfen, Wels)</b>                    | Fisch ausnehmen und abschuppen, waschen und trocknen. Falls erforderlich Kopf und Schwanz abschneiden. | 2                            |
| <b>Magerer Fisch, Barsch, Steinbutt, Flunder</b>                |                                                                                                        | 4                            |
| <b>Fettige Fische (Thunfisch, Makrele, Bluefish, Sardellen)</b> |                                                                                                        | 2 - 4                        |
| <b>Schalentiere</b>                                             | Geputzt und in Beuteln                                                                                 | 4 - 6                        |
| <b>Kaviar</b>                                                   | In der Verpackung, Alu- oder Plastikdose                                                               | 2 - 3                        |
| <b>Schnecken</b>                                                | In der Verpackung, Alu- oder Plastikdose                                                               | 3                            |



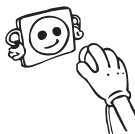
**Hinweis:** Eingefrorenes Fleisch sollte nach dem Auftauen wie frisches Fleisch zubereitet werden. Wenn das Fleisch, nachdem es aufgetaut wurde nicht gekocht wird, sollte es nie wieder eingefroren werden.

| <b>Gemüse und Obst</b>                   | <b>Vorbereitung</b>                                                                       | <b>Lagerzeit<br/>(Monate)</b> |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| <b>Schnittbohnen und Bohnen</b>          | Waschen, kleinschneiden und in Wasser kochen                                              | 10 - 13                       |
| <b>Bohnen</b>                            | Verlesen und in Wasser kochen                                                             | 12                            |
| <b>Kohl</b>                              | Putzen und in Wasser kochen                                                               | 6 - 8                         |
| <b>Karotten</b>                          | Putzen, in Scheiben schneiden und in Wasser kochen                                        | 12                            |
| <b>Paprika</b>                           | Stiel abschneiden, halbieren und Samen herausnehmen, dann in Wasser kochen                | 8 - 10                        |
| <b>Spinat</b>                            | Putzen und in Wasser kochen                                                               | 6 - 9                         |
| <b>Blumenkohl</b>                        | Blätter entfernen, in Stücke zerteilen und kurz in Wasser mit etwas Zitronensaft einlegen | 10 - 12                       |
| <b>Aubergine</b>                         | Nach dem Waschen in Stücke von ca. 2 cm teilen                                            | 10 - 12                       |
| <b>Mais</b>                              | Am Kolben reinigen und verpacken oder als Maiskörner                                      | 12                            |
| <b>Äpfel und Birnen</b>                  | Schälen und zerteilen                                                                     | 8 - 10                        |
| <b>Aprikosen und Pfirsiche</b>           | Halbieren und Kern entfernen                                                              | 4 - 6                         |
| <b>Erdbeeren und Heidelbeeren</b>        | Waschen und verlesen                                                                      | 8 - 12                        |
| <b>Gekochtes Obst</b>                    | 10 % Zucker zum Behälter geben                                                            | 12                            |
| <b>Pflaumen, Kirschen, Sauerkirschen</b> | Waschen, Stiele und Stengel entfernen                                                     | 8 - 12                        |

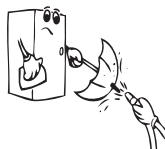
## KAPITEL - 4. REINIGUNG UND WARTUNG



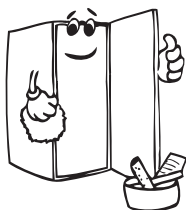
Vor dem Reinigen ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.



Das Gerät darf nicht mit Wasser begossen werden.



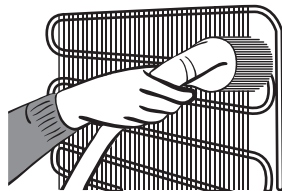
Der Gefrierraum sollte regelmäßig mit einer Lösung aus Natriumbicarbonat und lauwarmem Wasser gereinigt werden.



- Reinigen Sie das Zubehör separat mit milder Seifenlauge. Diese Teile dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.



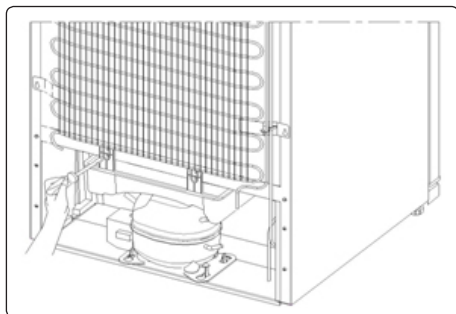
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel oder Seifen, die Scheuerpartikel enthalten. Nach der Behandlung spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen die Teile sorgfältig ab. Wenn die Reinigung beendet ist, stecken Sie den Netzstecker wieder mit trockenen Händen in die Steckdose ein.
- Reinigen Sie den Kondensator (Rückwand des Gerätes) einmal jährlich mit einem Besen, um eine bessere Leistung zu gewährleisten und Energie zu sparen.



**ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE.**

### Abtauung

Ihr Gefrierschrank führt den Abtauvorgang automatisch durch. Das dabei entstehende Wasser fließt durch die Sammelrinne in den Verdampferbehälter, wo es automatisch verdampft.

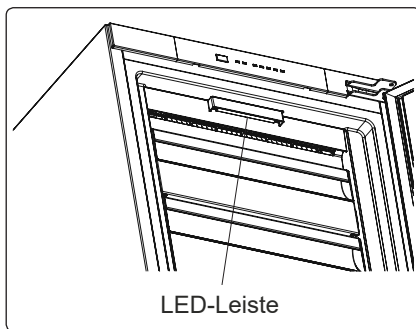


## LED-Leiste ersetzen

1 LED-Leiste im Gefrierschrank dient der Beleuchtung Ihres Gerätes. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.

**Hinweis:** Anzahl und Positionen der LED-Leisten können je nach Modell variieren.

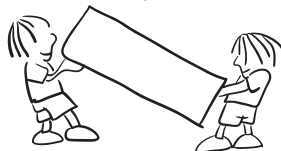
**!!! Einige Modelle sind möglicherweise ohne Beleuchtung.**



## KAPITEL - 5. TRANSPORT UND UMSTELLUNG

### Transportieren und Aufstellort wechseln

- Originalverpackung und Polystyrol-Material können nach Bedarf wieder angebracht werden.
- Beim Transport wird das Gerät mit Transportband oder starkem Tau festgezurr. Beim Transport müssen die Regeln beachtet werden, die auf dem Transportkarton angegeben sind.
- Vor dem Transportieren bzw. Wechseln des Aufstellortes werden alle herausnehmbaren Teile (Fächer, Frischhalteboxen usw.) herausgenommen bzw. mit Band fixiert, damit sie nicht im Gerät hin und her schlagen.



### Wechsel des Türanschlags

- Es ist nicht möglich, die Öffnungsrichtung Ihrer Tür zu ändern, wenn die Türgriffe auf Ihrem an der Vorderseite der Tür installiert sind.
- Es ist möglich, bei Modellen ohne Griffe die Öffnungsrichtung zu ändern.
- Wenn die Tür Öffnungsrichtung Ihres s geändert werden kann, sollten Sie sich an den nächstgelegenen autorisierten Service wenden, um die Öffnungsrichtung zu ändern.

## KAPITEL - 6. BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST RUFEN

### Warnhinweise:

Erreicht der Kühlschrank nicht den vorgesehenen Kühlbereich oder tritt ein technisches Problem damit auf, gibt das Gerät entsprechende Warnungen aus. Diese Warnungen bestehen aus Warncodes, die von den Kühlfachanzeigen auf dem Anzeigedisplay angezeigt werden.

| Alarmanzeige-<br>LED schaltet<br>sich ein                                         | FEHLERTYP         | URSACHE                                                                                | ABHILFE                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | „Fehlerwarnungen“ | Ein oder mehrere Teile funktionieren nicht oder es liegt ein Fehler im Kühlprozess vor | Prüfen Sie, ob die Tür offen ist. Falls die Tür nicht offen ist, sollten Sie so schnell wie möglich den Kundendienst verständigen. |

### Wenn Ihr Gefrierschrank nicht funktioniert;

- Liegt eine elektrische Störung vor?
- Steckt der Stecker richtig in der Steckdose?
- Ist die Sicherung der Steckdose, wo der Stecker eingesteckt ist oder die Hauptsicherung durchgebrannt?
- Liegt eine Störung an der Steckdose vor? Überprüfen Sie dies, indem Sie den Gefrierschrank an eine Steckdose anstecken, die sicher korrekt funktioniert.

### Ein Anstieg der Temperatur kann verursacht werden durch;

- Häufiges Öffnen der Tür für lange Zeiträume
- Laden mit großen Mengen von warmen Speisen
- Hohe Umgebungstemperatur
- Ein Fehler am Gerät.

### Wenn der Kühlschrank zu laut ist:

#### Normales Geräusch

#### Knackendes oder klirrendes (Eis brechen) Geräusch:

- Beim automatischen Abtauen.
- Wenn das Gerät kälteren oder wärmeren Temperaturen ausgesetzt ist (durch die thermische Ausdehnung des Materials).

**Kurze Knackgeräusche:** Wenn der Thermostat den Kompressor aus- oder einschaltet.

**Kompressorgeräusch (Normales Motorgeräusch):** Dieses Geräusch bedeutet, dass der Kompressor normal arbeitet. Bei der Aktivierung kann der Kompressor u. U. für kurze Zeit stärkere Geräusche verursachen.

**Gurgelnde oder zischende Geräusche:** Dieses Geräusch wird durch den Fluss des Kältemittels in den Rohrleitungen des Systems verursacht.

**Wasserfließgeräusch:** Normales Geräusch des Wassers, das beim Abtauen in den Kondensatbehälter fließt. Dieses Geräusch ist beim Abtauen zu hören.

**Luftströmungsgeräusch:** Normales Gebläsegeräusch. Dieses Geräusch tritt bei No-Frost-Kühlschränken im Normalbetrieb auf. Der Grund ist die Luftzirkulation im Gerät.

**Wenn die Kanten des Kühlschranks Kabinetts, dass die Tür Scharniere berührt warm sind;**

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

**Wenn sich im Inneren Feuchtigkeit bildet:**

- Sind alle Lebensmittel korrekt verpackt? Werden die Behälter vor dem Einlegen in den Kühlschrank getrocknet?
- Wird die Kühlschranktür zu oft aufgemacht? Luftfeuchtigkeit im Raum dringt in den Kühlschrank, wenn die Türen geöffnet werden. Der Luftfeichtigkeitsaufbau wird schneller sein, wenn Sie die Türen immer häufiger öffnen, vor allem wenn die Luftfeuchtigkeit im Raum hoch ist.
- Der Aufbau von Wassertropfen an der Rückwand nach automatisches Abtauen ist normal. (in statischen Modellen)

**Wenn die Türen nicht richtig geöffnet und geschlossen werden;**

- Verhindert die Verpackung der Lebensmittel ein richtiges Schließen der Tür?
- Sind die Türfächer, Regale und Auszüge richtig eingesetzt?
- Sind die Türdichtungen beschädigt oder verschlissen?
- Steht der Kühlschrank auf einer waagrechten Oberfläche?

**Empfehlungen**

- Im Falle eines Stromausfalls ziehen Sie bitte den Geränetzstecker. Hierdurch werden Schäden am Kompressor verhindert. Sie sollten das Einstecken, nach dem die Stromversorgung wiederhergestellt ist, um 5-10 Minuten verzögern. Hierdurch werden Schäden an den Bauteilen verhindert.
- Die Kühleinheit Ihres Gefrierschranks ist hinter der Rückwand verborgen. Daher können sich Wassertropfen oder Eis auf der Rückseite Ihres Gefrierschranks wegen des Betriebs des Kompressors in festgelegte Intervallen bilden. Das ist normal. Der Gefrierschrank muss, es sei denn, die Eisbildung ist massiv, nicht abgetaut werden.

**WICHTIGE HINWEISE:**

- Die Kompressorschutzfunktion wird nach plötzlichem Stromausfall oder nach dem Ausstecken des Geräts aktiviert, da das Gas im Kühlsystem noch nicht ausreichend stabilisiert ist. Das Gerät beginnt erst nach 5 Minuten wieder zu arbeiten. Dies ist ganz normal.
- Wenn Sie den Kühlschrank längere Zeit nicht verwenden (z.B. in den Sommerferien), trennen Sie ihn bitte vom Netz (ausstecken). Reinigen Sie das Gerät wie in Teil 4 beschrieben und lassen Sie die Tür geöffnet, um Kondensat- und Geruchsbildung zu vermeiden.
- Wenn das Problem bestehen bleibt, nachdem Sie alle Hinweise oben befolgt haben, wenden Sie sich bitte an den nächsten Kundendienst.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Privathaushalten vorgesehen und darf ausschließlich für den vorgesehenen Zweck verwendet werden. Es eignet sich nicht

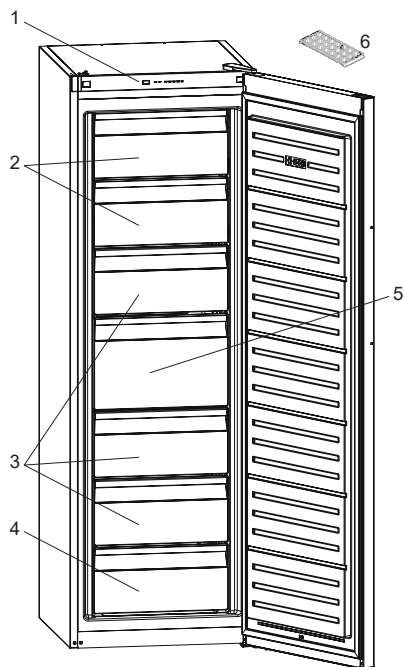
für die kommerzielle oder übliche Nutzung. Verwendet der Benutzer das Gerät für nicht bestimmungsgemäße Zwecke, lehnt der Hersteller jede Haftung oder Garantie für Defekte innerhalb der Garantiezeit ab.

- Die Lebensdauer des Gerätes laut Deklaration des Industrieministeriums beträgt 10 Jahre (Dauer der Bereitstellung von Ersatzteilen, die für die richtige Funktion des Geräts erforderlich sind).

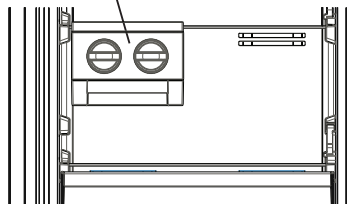
## **Tipps zum Energiesparen**

1. Stellen Sie das Gerät in einem kühlen, gut belüfteten Raum auf und setzen Sie es keiner direkten Sonneneinstrahlung und keiner Wärmequelle (z. B. Heizung oder Ofen) aus. Gegebenenfalls ist eine Isolierplatte zu verwenden.
2. Lassen Sie warme Speisen und Getränke erst abkühlen, bevor Sie sie im Kühlgerät aufbewahren.
3. Legen Sie auftauende Lebensmittel in das Kühlteil. Das Gefriergut kühlt das Kühlteil, wobei es gleichzeitig aufgetaut wird. So sparen Sie Energie. Gefrorene Lebensmittel außerhalb des Geräts aufzutauen ist Energieverschwendung.
4. Getränke und andere im Gerät aufbewahrte Flüssigkeiten müssen abgedeckt werden. Nicht abgedeckte Flüssigkeiten erhöhen die Feuchtigkeit im Gerät, was wiederum zu einem höheren Energieverbrauch führt. Durch das Abdecken behalten Getränke und andere Flüssigkeiten ihren Geruch und Geschmack.
5. Öffnen Sie die Türen nicht zu lange und zu häufig, da dadurch warme Luft in das Gerät gelangt, was dazu führt, dass der Kompressor unnötig oft anspringt.
6. Halten Sie die Abdeckungen der verschiedenen Kühlteile (z. B. Gemüsefach und 0 °C-Fach) geschlossen.
7. Die Türdichtung muss sauber und geschmeidig sein. Bei Verschleiß müssen Sie die Dichtung wechseln, sofern sie abnehmbar ist. Falls sie nicht abnehmbar ist, ersetzen Sie die Tür.
8. Die Funktion Öko-Modus bzw. die Standardeinstellung konserviert tiefgefrorene Lebensmittel und spart gleichzeitig Energie.
9. Gefrierfach (Gefrierschrank): Das Gerät wird mit der energietechnisch günstigsten Einrichtung des Gefrierbereichs geliefert.
10. Entfernen Sie die Kältespeicher nicht aus dem Gefrierkorb (falls vorhanden).

## KAPITEL - 7. TEILE UND FÄCHER DES GERÄTES



*(Bei einigen Modellen)*



Diese Präsentation ist nur zur Information über die Teile des Gerätes. Die Teile können je nach Modell variieren.

1. Display und Bedienfeld

2. Kleine Klappe für Gefrierschrank

3. Gefrierschubladen

4. Gefrierschrank große Schublade

5. Gefrierschrank große Schublade

6. Eiswürfelschale\*



|    |       |                                            |
|----|-------|--------------------------------------------|
|    |       |                                            |
| SE | BRAND | Varning! Brandfara / brandfarligt material |

# Innehållsförteckning

|                                                    |            |
|----------------------------------------------------|------------|
| <b>INNAN DU ANVÄNDER DIN FRYS .....</b>            | <b>113</b> |
| Allmänna varningar .....                           | 113        |
| Kylskåp och frysar som är gamla eller i olag ..... | 117        |
| Säkerhetsvarningar .....                           | 117        |
| Inställning och användning av din frys .....       | 118        |
| Innan du använder din frys .....                   | 119        |
| <b>OLIKA FUNKTIONER OCH MÖJLIGHETER .....</b>      | <b>119</b> |
| Information om No-Frost teknologin .....           | 119        |
| Larmlampa .....                                    | 120        |
| Superfrysningssläge .....                          | 120        |
| Frysens temperaturinställningar .....              | 120        |
| Varningar om temperaturinställningar .....         | 121        |
| Tillbehör .....                                    | 121        |
| <b>PLACERING AV LIVSMEDEL .....</b>                | <b>122</b> |
| <b>RENGÖRING OCH UNDERHÅLL .....</b>               | <b>126</b> |
| Avfrostning .....                                  | 126        |
| <b>TRANSPORT OCH FLYTTNING .....</b>               | <b>127</b> |
| Ompositionering av dörren .....                    | 127        |
| <b>INNAN DU KALLAR SERVICE .....</b>               | <b>128</b> |
| Tips för energisparande .....                      | 130        |
| <b>DELARNA I KYLSKÅPET OCH FACKEN .....</b>        | <b>131</b> |

## **DEL - 1. INNAN DU ANVÄNDER DIN FRYS**

### **Allmänna varningar**

 **WARNING:** Håll ventilationsöppningarna i kylan fria från blockering.

 **WARNING:** Använd inte mekaniska anordningar eller andra hjälpmedel för att påskynda avfrostningen.

 **WARNING:** Använd inte andra elektriska apparater inuti kylan.

 **WARNING:** Skada inte kylkretsen.

 **WARNING:** När du positionerar apparaten ser du till att sladden inte är klämd eller skadad.

 **WARNING:** Anslut inte flera bärbara uttag eller bärbara nätaggregat på baksidan av apparaten.

 **WARNING:** För att undvika personskada eller skador måste enheten installeras enligt tillverkarens instruktioner.

 Den lilla mängden köldmedium som används i denna kyl är miljövänliga R600a (en isobutan) och är brandfarlig och explosiv om den antänds i slutna förhållanden.

- Vid bärande och placering av kylan, skada inte kylgaskretsen.
- Förvara inte någon behållare med brännbart material, såsom sprayburkar eller brandsläckarpåfyllningspatroner i närheten av kylan.
- Denna enhet är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar som;
  - arbetsmiljöer där kan jämföras med en vanlig privathushåll
  - lantbruk och av gäster på hotell, motell och andra bostadsmiljöer där kan jämföras med en vanlig privathushåll
  - miljöer av typ bed and breakfast där kan jämföras med en vanlig privathushåll;

- catering och liknande icke-återförsäljartillämpningar där kan jämföras med en vanlig privathushåll
- En speciellt jordad kontakt har anslutits till ditt kylskåps strömkabel. Denna kontakt ska användas med ett speciellt jordat uttag på 16 ampere eller 10 ampere beroende på det land där produkten kommer att säljas. Om det inte finns något sådant uttag i ditt hus, se till att det installeras av en behörig elektriker.
- Enheten kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller får instruktioner angående användning av enheten på ett säkert sätt och förstår riskerna. Barn skall inte leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll skall inte utföras av barn utan övervakning.
- Barn i åldrarna 3 till 8 år får fylla upp och ta ur kylskåp. Barn förväntas inte utföra rengöring eller användarunderhåll av apparaten, mycket små barn (0-3 år) förväntas inte använda apparater, små barn (3-8 år) förväntas inte använda apparater säkert om inte kontinuerlig tillsyn ges, äldre barn (8-14 år) och sårbara människor kan använda apparater på ett säkert sätt efter att ha fått lämplig tillsyn eller instruktioner om användning av apparaten. Mycket sårbara människor förväntas inte använda apparater på ett säkert sätt om inte kontinuerlig tillsyn ges.
- En skadad strömsladd/kontakt kan orsaka brand eller ge dig en elektrisk stöt. När den är skadad måste den bytas, detta bör endast utföras av kvalificerad personal.
- Denna apparat är inte avsedd att användas på höjder över 2000 m.

## **För att undvika kontamination av mat, följ följande instruktioner:**

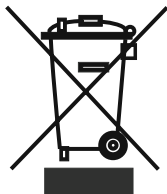
- Att hålla dörren öppen under långa perioder kan orsaka en signifikant ökning av temperaturen i apparatens fack.
- Rengör regelbundet ytor som kan komma i kontakt med mat och tillgängliga avloppssystem.
- Förvara rått kött och rå fisk i lämpliga behållare i kylskåpet, så att det inte kommer i kontakt med eller droppar på annan mat.
- Tvåstjärniga fack för fryst mat är lämpliga för förvaring av förfrost mat, förvaring eller tillagning av glass och för att göra iskuber.
- En-, två- och tre-stjärniga fack är inte lämpliga för infrysning av färsk mat.
- Om kylaggregatet lämnas tomt under långa perioder, stäng av det, frosta av, rengör, torka och låt dörren stå öppen för att förhindra mögelutveckling i apparaten.

## Service

- Kontakta auktoriserat servicecenter för reparation av apparaten. Använd endast originaldelar.
- Observera att reparation på egen hand eller icke-professionell reparation kan ha säkerhetsmässiga konsekvenser och kan upphäva garantin.
- Följande reservdelar kommer att finnas tillgängliga i sju år efter att modellen har slutat tillverkas: termostater, temperatursensorer, kretskort, ljuskällor, dörrhandtag, dörrgångjärn, brickor och korgar.
- Observera att vissa av dessa reservdelar endast är tillgängliga för professionella reparatörer och att inte alla reservdelar är relevanta för alla modeller.
- Dörrpackningar kommer att finnas tillgängliga i tio år efter att modellen har slutat att tillverkas.

## Kylskåp och frysar som är gamla eller i olag

- Om ditt gamla kylskåp har ett lås, bryt eller ta bort låset innan du slänger det, eftersom barn kan bli instängda och det kan orsaka en olycka.
- Gamla kylar och frysar innehåller isoleringsmaterial och köldmedium med CFC. Se därför till att inte skada miljön när du kasserar ditt gamla kylskåp.



Fråga din kommun om omhändertagande av WEEE för återanvändning och återvinningsändamål.

### Observera:

- Läs igenom bruksanvisningen noga innan du installerar och använder apparaten. Vi är inte ansvariga för de skador som uppstått på grund av felaktig användning.
- Följ alla instruktioner på apparaten och bruksanvisningen och förvara bruksanvisningen på en säker plats för att lösa de problem som kan uppstå i framtiden.
- Denna apparat är gjord för att kunna användas i hus och den kan bara användas i hus och för avsedda ändamål. Den är inte lämplig för kommersiellt eller gemensamt bruk. Sådan användning medför att garantin på apparaten ska annulleras och att vårt företag inte är ansvarigt för de förluster som har inträffat.
- Denna apparat är gjord för att kunna användas i hus och den kan bara användas i hus och för avsedda ändamål. Den är inte lämplig för kommersiellt eller gemensamt bruk och/eller för förvaring av ämnen förutom mat. Vårt företag är inte ansvarigt för de förluster som uppstått i motsatta fall.

## Säkerhetsvarningar

- Använd inte fler-uttag eller förlängningsladd.
- Anslut inte skadade, trasiga eller gamla pluggar.
- Dra inte i, böj inte och skada inte sladden.



- Denna apparat är avsedd att användas av vuxna, låt inte barn leka med apparaten eller hänga över dörren.
- Sätt inte in och dra inte ut kontakten ur uttaget med våta händer för att undvika elektrisk stöt!
- Placera inte glasflaskor eller dryckesburkar i frysavdelningen. Flaskor och burkar kan explodera.
- Placera inte explosivt eller brandfarligt material i ditt kylskåp för din säkerhet.
- När du tar is från frysavdelningen, rör det inte, is kan orsaka is-brännaskador och / eller nedskärningar.



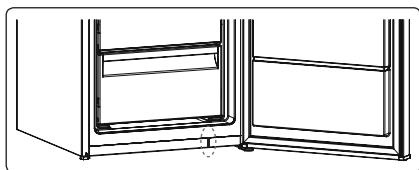
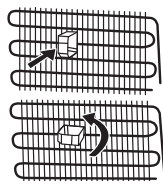
- Rör inte frusen mat med våta händer! Ät inte glass och isbitar direkt efter att du tagit dem ur frysavdelningen!
- Frys inte frusna varor igen efter att ha de har tinat. Detta kan orsaka hälsoproblem som matförgiftning.
- Frys inte frusna varor igen efter att ha de har tinat. Detta kan orsaka hälsoproblem som matförgiftning.
- Fäst tillbehören i frysen under transport för att undvika skador på tillbehören.



## Inställning och användning av din frys

Innan du börjar använda din frys, bör du uppmärksamma följande punkter:

- Driftspänningen för din frys är av 220-240 V vid 50 Hz
- Nätsladden för din frys har en jordad kontakt. Denna kontakt bör användas med ett jordat uttag med säkring på minimum 16 ampere. Om du inte har ett uttag som passar detta, var god få det gjort av en behörig elektriker.
- Vi tar inte ansvar för de skador som uppstår på grund av ojordad användning.
- Placera frysen på en plats där den inte utsätts för direkt solljus.
- Apparaten bör vara minst 50 cm från spisar, gasugnar och värmekärnor, och bör vara minst 5 cm från elektriska ugnar.
- Din frys bör aldrig användas utomhus eller lämnas under regn.
- Se till att det finns en ventilationsspalt upptill på minst 5 cm
- De justerbara frambenen bör justeras för att se till att din apparat är jämn och stabil. Du kan justera benen genom att vrida dem medurs (eller i motsatt riktning). Detta bör göras innan du placerar mat i frysen.
- Innan du använder din frys, torka av alla delar med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel, och skölj sedan med rent vatten och torka. Placera alla delar efter rengöring.
- Montera avståndsjusteringsplasten genom att vrida den i 90°, såsom visas på figuren, för att förhindra kondensorn att vidröra väggen.
- När dörren till frysen är stängd, kommer vakuum att uppstå. Vänta ungefär 1 minut innan du öppnar den igen.
- Dörrar som öppnas lätt är fakultativa för denna apparat. Med denna apparat kan lite kondens uppstå kring detta område och du kan ta bort det.



## Innan du använder din frys

- När den används för första gången eller efter transport, ställ din frys i upprätt läge i 3 timmar och koppla in den för att möjliggöra effektiv drift. Annars kan du skada kompressorn.
- Din frys kan lukta när den används för första gången; lukten kommer att försvinna efter en kort tids användning av skåpet.



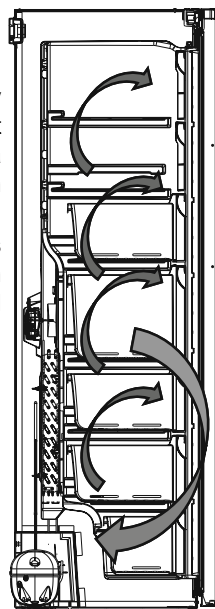
## DEL - 2. OLIKA FUNKTIONER OCH MÖJLIGHETER

### Information om No-Frost teknologin

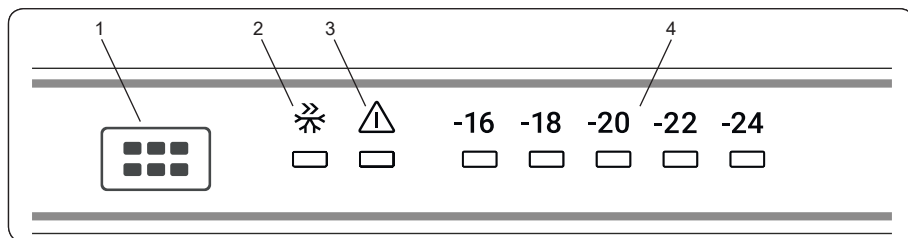
No-frost frysar skiljer sig från andra statiska frysar i sitt arbetssätt

I normala frysar kommer luftfuktigheten in i frysen på grund av dörröppningar och den inneboende fuktigheten i maten orsakar frost i frysavdelningen. För att tina frost och is i frysen, bör du med jämna mellanrum stänga av frysen, placera mat som måste förvaras fryst i en separat kyld behållare och ta bort isen som samlats i frysacket.

Situationen är helt annorlunda i no-frost frysar. Torr och kall luft blåses in i frysens utrymme, homogent och jämnt, från flera punkter via en fläkt. Kall luft sprids homogent och jämnt mellan hyllorna och kyler all din mat lika och jämnt, vilket förhindrar fukt och frysning.



## Kontrollpanel



1. Frystemperatur inställningsknapp
2. Symbol för Superfrysningsläge
3. Iarndikator-LED
4. Frysens justerad. temperaturindikator

### Temperaturinställningsknapp för fryspartition

Denna knapp gör det möjligt att ställa in temperaturen i frysen. För att ställa in värden för fryspartition, tryck på denna knappen. Använd också denna knapp för att aktivera SF-läge.

### Larmlampa

I händelse av ett problem med frysen kommer LED-larmet att lysa rött

### Superfrysningsläge

#### Hur används det ?

- För att frysa stora mängder mat.
- För att frysa in snabbmat.
- För att snabbt frysa mat.
- För att lagra säsongsbetonad mat under lång tid.

#### Hur ska det användas?

- Tryck temperaturinställningsknappen tills superfrysningsslampan tänds.
- I detta läge kommer superfrysnings-LED att lysa.
- När du fryser färsk mat står den maximala mängden färsk mat (i kg) som kan frysas på 24 timmar på produktens etikett.
- För optimal apparat-prestanda vid maximal fryskapacitet, ställ in apparaten till aktivt SF-läge 24 timmar innan du sätter in färsk mat i frysen.

#### I detta läge:

Om du trycker på temperaturinställningsknappen kommer läget att avbrytas och inställningen kommer att återställas från -16.

### Frysens temperaturinställningar

- Den initiala temperaturen hos inställningsskärmen är -18°C.
- Tryck frysinställningsknappen en gång.
- Varje gång du trycker på knappen kommer inställningstemperaturen minska (-16°C, -18°C, -20°C,... superfrysning).
- Om du trycker frysinställningsknappen tills superfrysningssymbolen visas på din fry

Inställningsskärm och du inte trycker på någon knapp under 3 sekunder, Superfrysning kommer blinka.

- Om du fortsätter trycka kommer den starta om från senaste värdet.

## Varningar om temperaturinställningar

- Du bör inte gå över till en annan justering innan du slutför en inställning.
- Temperaturinställningar bör göras genom att ta hänsyn till hur ofta frysdörren öppnas och stängs, hur mycket mat som lagras i den och den miljö i vilken frysen finns.
- Beroende på omgivningstemperaturen måste frysen fungera nonstop upp till 24 timmar för att svalna helt efter det att det har anslutits för första gången.
- Öppna inte frysdörrarna ofta och placera inte mycket mat i frysen under denna period.
- För att förhindra skador på kompressorn i din frys när du vill starta om frysen efter att ha dragit ur kontakten eller efter att ett strömavbrott har återställts finns det en funktion som gör att frysen fungerar efter 5 minuters fördröjning. Din frys börjar fungera normalt igen efter 5 minuter.
- Frysen är konstruerad att fungera i omgivningstemperaturintervallerna som anges i standarderna, i enlighet med den klimatklass som anges i informationsetiketten. Frysfunktionen i miljöer med temperaturvärden som inte överensstämmer med de angivna värdena rekommenderas inte för frysningseffektivitet.
- Din frys är konstruerad att arbeta vid omgivande temperaturer mellan 10 °C - 43 °C.
- Denna apparat är konstruerad för att arbeta under svåra klimatförhållanden (upp till 43 °C eller 110 °F) och är utrustad med "frys-sköld"-teknik som säkerställer att frysta livsmedel i frysen inte tinas, även om omgivningstemperaturen blir så låg som -15 °C. Så du kan då installera din apparat i ett uppvärmt rum utan att behöva oroa dig för att frysta livsmedel i frysen förstörs. När den omgivande temperaturen återgått till det normala kan apparaten fortsätta användas som normalt.

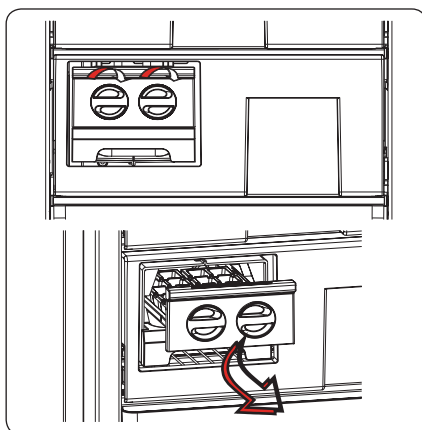
| Klimatklass | Omgivningstemperatur °C |
|-------------|-------------------------|
| T           | Mellan 16 och 43 (°C)   |
| ST          | Mellan 16 och 38 (°C)   |
| N           | Mellan 16 och 32 (°C)   |
| SN          | Mellan 10 och 32 (°C)   |

## Tillbehör

### Göra iskuber ( Vissa modeller )

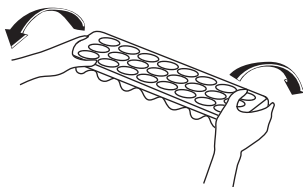
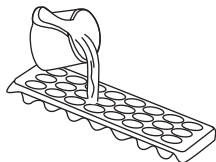
- Ta ut isfacket
- Fyll i vatten i nivå med en linje.
- Placera isfacket i hållaren
- När iskuberna har bildats vrider du på den övre spaken för att släppa ned dem i isboxen.

**Fyll inte isboxen med vatten för att göra is. Den kan gå sönder.**



### Is-kubsfack

- Öppna frysskåpet och ta fram is-kubsfacket.
- Fyll isbrickan med vatten och placera i frysskåpet.



**Visuella och textbeskrivningar på tillbehörsavsnittet kan variera beroende på vilken modell du har.**

## **DEL - 3. PLACERING AV LIVSMEDEL**

- Frysutrymmet används för att frysa färsk mat, för att lagra frysta livsmedel under den tid som anges på förpackningen och för att göra isbitar.
- Lägg inte in färsk eller varm mat bredvid frusen mat eftersom den frusna maten kan tina.
- När du fryser färsk mat (t.ex. kött, fisk och färs), dela upp den i så stora portioner som du kommer att använda åt gången.
- Lagra fryst mat: instruktionerna som visas på förpackningen på fryst mat ska alltid följas noggrant. Om det inte finns någon information på förpackningen ska maten lagras max 3 månader från inköpsdatumet.
- Maxlast: Om du vill lagra stora mängder mat och använda frysens maximala nettokapacitet kan du ta bort alla lådorna men behålla frontpanelerna. På så sätt kan du lagra skrymmande föremål direkt på hyllorna.
- Vid köp av fryst mat, se till att den har frysts vid lämpliga temperaturer och att förpackningen är intakt.
- Fryst mat bör transporteras korrekt i lämpliga behållare för att kvaliteten på maten ska vara intakt bör återföras till frysavdelningen på apparaten, på kortast möjliga tid.
- Om en förpackning med fryst mat visar tecken på fuktighet och onormal svullnad är det troligt att den tidigare har lagrats vid otillräcklig temperatur och att innehållet har försämrats.
- Lagringstiden för frusen mat beror på rumstemperatur, termostattinställningar, hur ofta dörren har öppnats, vilken typ av mat och den tid det tog att transportera produkten från affären till hemmet. Följ alltid anvisningarna som är tryckta på förpackningen och överskrid aldrig den angivna maximala förvaringslängden.

### **Om du vill använda frysens maximala fryskapacitet:**

- När du fryser färsk mat står den maximala mängden färsk mat (i kg) som kan frysas på 24 timmar på produktens etikett (din frys har kapacitet att frysa in 25 kg vid 25 °C omgivningstemperatur).
- För optimal prestanda för att nå maximal fryskapacitet, aktivera superfrysläget (SF) under 24 timmar innan du lägger in färsk mat i frysen.
- Efter att ha satt in färsk mat i frysen är normalt 24 timmar tillräckligt för att djupfrysa. Superfrysläget avaktiveras automatiskt inom 2-3 dagar för att spara energi.

### Om du vill frysa in mindre mängder mat (upp till 3 kg) i din frys:

- Du kan placera din mat utan att röra andra redan frysta livsmedel och aktivera "Snabbfrysningssläget". Du kan ställa din mat bredvid annan fryst mat när den är helt fryst (efter minst 24 timmar).
- Återfrys inte frysta varor efter att ha de har tinat. Detta kan orsaka hälsoproblem, såsom matförgiftning.
- Låt varm mat svalna helt innan den placeras i frysen.
- Vid köp av fryst mat, se till att den har frysts vid lämpliga temperaturer och att förpackningen är intakt.

### Viktig anmärkning:

- Frysta livsmedel, när de tinats upp, bör tillagas precis som färskvaror. Om de inte tillagas efter att ha tinats upp får de ALDRIG frysas in igen.
- Smaken av vissa kryddor som finns i tillagade rätter (anis, basilika, vattenkrasse, vinäger, diverse kryddor, ingefära, vitlök, lök, senap, timjan, mejram, svartpeppar, etc.) förändras och de antar en stark smak när de förvaras under en lång period. Därför, lägg bara till en liten mängd kryddor om du planerar att frysa in, eller så bör önskad krydda läggas till efter att maten har tinats.
- Förvaringsperioden för mat är beroende av den olja som används. Lämpliga oljor är margarin, kalvfett, olivolja och smör och olämpliga oljor är jordnötssolja och grisfett.
- Livsmedel i flytande form bör frysas i plastskålar och annan mat bör frysas i plastfolie eller plastpåsar.

|           | Maximal<br>förvaringstid<br>(månader) | Upptiningstid i<br>rumstemperatur<br>(timmar) | Upptiningstid i ugn<br>(minuter) |
|-----------|---------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------------|
| Bröd      | 4 - 6                                 | 2 - 3                                         | 4-5 (220-225°C)                  |
| Små-kakor | 3 - 6                                 | 1 - 1,5                                       | 5-8 (190-200°C)                  |
| Bakverk   | 1 - 3                                 | 2 - 3                                         | 5-10 (200-225°C)                 |
| Paj       | 1 - 1,5                               | 3 - 4                                         | 5-8 (190-200°C)                  |
| Filodeg   | 2 - 3                                 | 1 - 1,5                                       | 5-8 (190-200°C)                  |
| Pizza     | 2 - 3                                 | 2 - 4                                         | 15-20 (200°C)                    |

| Kött och fisk                                 | Förberedning                                                                                                        | Maximal förvaringstid (månader) |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| Nötkött                                       | Förpackad i folie                                                                                                   | 6 - 8                           |
| Lammkött                                      | Förpackad i folie                                                                                                   | 6 - 8                           |
| Kalvstek                                      | Förpackad i folie                                                                                                   | 6 - 8                           |
| Kalvtärningar                                 | I små bitar                                                                                                         | 6 - 8                           |
| Lammtärningar                                 | I bitar                                                                                                             | 4 - 8                           |
| Köttfärs                                      | I förpackningar utan att använda kryddor                                                                            | 1 - 3                           |
| Inälvor (stycken)                             | I bitar                                                                                                             | 1 - 3                           |
| Bologna korv/salami                           | Bör förpackas även om den har ett membran                                                                           |                                 |
| Kyckling och kalkon                           | Förpackad i folie                                                                                                   | 4 - 6                           |
| Gås och anka                                  | Förpackad i folie                                                                                                   | 4 - 6                           |
| Rådjur, kanin, vildsvin                       | I 2,5 kg portioner och i filéer                                                                                     | 6 - 8                           |
| Sötvattensfiskar (lax, karp, kran, silur)     | Efter att ha rensat bort tarmarna och skalorna av fisken, tvätta och torka; och vid behov kapa svansen och huvudet. | 2                               |
| Mager fisk; havsabborre, piggvar, flundra     |                                                                                                                     | 4                               |
| Fet fisk (Torsk, mackrill, tunfisk, ansjovis) |                                                                                                                     | 2 - 4                           |
| Skaldjur                                      | Rensad och i plastpåsar                                                                                             | 4 - 6                           |
| Kaviar                                        | I sin förpackning, i en aluminium- eller behållare                                                                  | 2 - 3                           |
| Snigel                                        | I salt vatten, i en aluminium- eller plastkopp                                                                      | 3                               |



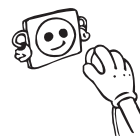
**Observera:** Fryst kött ska kokas som färskt kött efter att ha tinats. Om det inte tillagas efter att ha tinats får det aldrig frysas igen.

| <b>Grönsaker och frukt</b>        | <b>Förberedning</b>                                                                              | <b>Maximal förvaringstid (månader)</b> |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| <b>Skärbönor och bönor</b>        | Tvätta och skär i små bitar och koka i vatten                                                    | 10 - 13                                |
| <b>Bönor</b>                      | Rensa och tvätta och koka i vatten                                                               | 12                                     |
| <b>Kål</b>                        | Tvätta och koka i vatten                                                                         | 6 - 8                                  |
| <b>Morot</b>                      | Tvätta och skär i skivor och koka i vatten                                                       | 12                                     |
| <b>Paprika</b>                    | Skär av stjälken, skär i två halvor och ta bort kärnan och koka i vatten                         | 8 - 10                                 |
| <b>Spenat</b>                     | Tvätta och koka i vatten                                                                         | 6 - 9                                  |
| <b>Blomkål</b>                    | Ta bladen isär, skär hjärtat i bitar, och låt ligga i blöt i vatten med lite citronsaft en stund | 10 - 12                                |
| <b>Äggplanta</b>                  | Skär i 2cm stora bitar efter att ha tvättat den                                                  | 10 - 12                                |
| <b>Majs</b>                       | Rengör och förpacka med sin stam eller som sockermajs                                            | 12                                     |
| <b>Äpplen och päron</b>           | Skala och skiva                                                                                  | 8 - 10                                 |
| <b>Aprikos och persika</b>        | Skär i två halvor och ta bort kärnan                                                             | 4 - 6                                  |
| <b>Jorgubbar och björnbär</b>     | Tvätta och rensa                                                                                 | 8 - 12                                 |
| <b>Kokad frukt</b>                | Tillägg 10 % socker i behållaren                                                                 | 12                                     |
| <b>Plommon, körsbär, sura bär</b> | Tvätta och rensa stjälkarna                                                                      | 8 - 12                                 |

| <b>Mejeriprodukter</b>            | <b>Förberedning</b>    | <b>Maximal förvaringstid (månader)</b> | <b>Förvaringsvillkor</b>                                                                            |
|-----------------------------------|------------------------|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Förpackning (homogeniserad) mjölk | I sin egen förpackning | 2 - 3                                  | Ren mjölk - I sitt eget paket                                                                       |
| Ost - förutom vit ost             | I skivor               | 6 - 8                                  | Originalförpackningen kan användas för kortvarig lagring Bör svepas in i folie för längre perioder. |
| Smör, margarin                    | I sin egen förpackning | 6                                      |                                                                                                     |

## DEL - 4. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

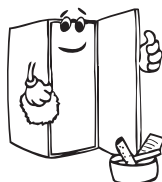
 Se till att koppla ur kylskåpet innan du börjar att rengöra det.



 Rengör inte kylskåpet i rinnande vatten.



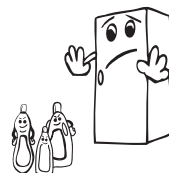
 Du kan torka de inre och yttre sidorna med en mjuk trasa, svamp och ett mildt rengöringsmedel.



- Ta bort delarna var för sig och rengör med ett mildt rengöringsmedel. Tvätta inte i diskmaskinen.



- Använd aldrig brandfarliga, explosiva eller frätande material som förtunningsmedel, gas eller syra för rengöring.



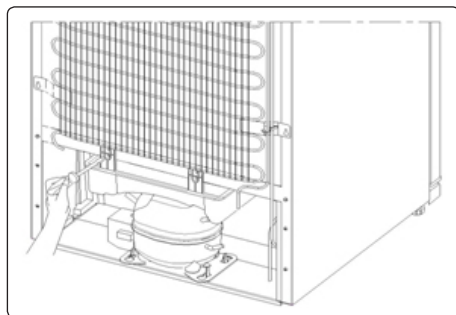
- Du bör rengöra kondensorn med en borste minst en gång om året för att få en effektiv energibesparing och ökad produktivitet.



 Se till att ditt skåp är urkopplat vid rengöring.

### Avfrostning

Din fryr avfrostas automatiskt. Vattnet som produceras av avfrostning rinner i avdunstningbehållaren som passerar genom vattensamlingskåran, och avdunstar där av sig själv.



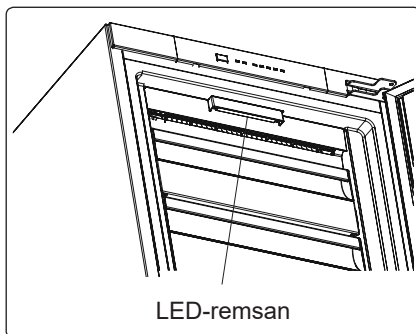
### Byta ut LED-remsan

1 LED-remsa i frysen används för att lysa upp din apparat. Ring service tjänsten.

**Observera:** Antal och placering av LED-listerna kan ändras beroende på modell.



**!!! Vissa versioner kan vara utan belysning.**

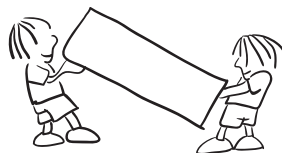


## DEL - 5. TRANSPORT OCH FLYTTNING

- Originalförpackningen och skum kan förvaras för återtransport (valfritt).
- Du bör fästa ditt kylskåp med tjock förpackning, band eller starka rep och följa instruktionerna för transporter som finns på förpackningen för återtransport.
- Ta bort rörliga delar (hyllor, tillbehör, grönsakslådor osv.) eller fixera dem i kylskåpet mot stötar, med hjälp av band innan flyttning och transport.



*Bär ditt kylskåp i upprätt läge.*



### Ompositionering av dörren

- Det är inte möjligt att byta öppningsriktning för kylskåpets dörr, om dörrhandtagen är installerade på ditt kylskåp från den främre delen av dörren.
- Det är möjligt att byta öppningsriktning för kylskåpets dörr, om modellen inte har dörrhandtag.
- Om riktningen på dörren som öppnar ditt kylskåp kan ändras, bör du kontakta närmaste auktoriserade service för att förändra öppningsriktningen.

## DEL - 6. INNAN DU KALLAR SERVICE

### Om frysen inte fungerar;

- Finns det något elektriskt fel?
- Är kontakten är placerad på rätt sätt i vägguttaget?
- Är säkringen hel?
- Har uttaget något fel? Undersök detta genom att koppla din frys till ett uttag som du är säker på att det fungerar.

| Larmindikator-<br>LED slås på                                                     | TYP AV FEL       | VARFÖR                                                                                               | VAD BÖR DU GÖRA                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | "Fel<br>Varning" | Det finns någon(ra) del<br>(ar) som är ur funktion<br>eller det finns ett fel i<br>kylningsprocessen | Kontrollera om dörren är<br>öppen eller inte. Om dörren<br>inte är öppen, ring service<br>för att få hjälp så fort som<br>möjligt. |

### Kontrollera varningar;

### Om frysen inte fungerar;

- Är det strömbavbrott?
- Är kontakten korrekt ansluten till uttaget?
- Har säkringen för det uttag som kontakten är kopplad till eller huvudsäkringen löst ut?
- Finns det något fel vid uttaget? För att kontrollera detta, anslut din frys till ett känt fungerande uttag.

### Om frysen inte kylvill tillräckligt;

- Är temperaturinställningen korrekt?
- Öppnas dörren till frysen ofta och lämnas den öppen länge?
- Är frysdörren ordentligt stängd?
- Placerade du en skål eller mat i frysen så att den får kontakt med den bakre väggen i frysen så att luftcirkulationen förhindras?
- Är din frys överdrivet fylld?
- Finns det tillräckligt avstånd mellan frysen och bak- och sidoväggarna?
- Är omgivningstemperaturen inom intervallet som anges i bruksanvisningen?

### Om maten i frysen är överkyld

- Är temperaturinställningen korrekt?
- Har mycket mat nyligen placerats i frysen?

### Om din frys fungerar för bullrigt;

För att bibehålla inställd kylningsnivå, kan kompressorn aktiveras från gång till annan. Ljud från din frys vid denna tidpunkt är normalt och beror på dess funktion. När krävd kylningsnivå har uppnåtts, sänks ljudnivån automatiskt. Om ljuden kvarstår;

- Är enheten stabil? Är benen justerade?
- Finns det något bakom din frys?
- Vibrerar hyllorna eller skålar på hyllorna? Omplacera hyllorna och/eller skålar om så är fallet.

- Vibrerar föremål placerade på frysen?

## **Normala ljud;**

### **Knakande (issprickning) ljud:**

- Under automatisk avfrostning.
- När enheten kyls eller värms upp (på grund expansion i enhetens material).

**Kort knakande:** Hörs när termostaten stänger av/på kompressorn.

**Kompressorljud (normalt motorljud):** Detta ljud betyder att kompressorn fungerar normalt. Kompressorn kan orsaka mer buller under en kort tid när den är aktiverad.

**Bubblande ljud och plask:** Detta ljud orsakas av flödet av köldmedel i rören i systemet.

**Vattenflödesljud:** Normalt flöde av vatten som rinner till förångningsbehållaren under avfrostning. Detta ljud kan höras under avfrostning.

**Luftinblåsningsljud (normalt fläktljud):** Detta ljud kan höras i Ingen frost frys under normal användning av systemet på grund av luftcirkulationen.

## **Om luftfuktighet byggs upp inuti frysen;**

- Har maten blivit ordentligt förpackad? Har behållarna blivit väl torkade innan de placerades i frysen?
- Öppnas frysens dörr väldigt ofta? När dörren öppnas kommer luften i rummet in i frysen? Speciellt om luftfuktigheten i rummet är för hög, ju oftare dörren öppnas, ju snabbare kommer luftfuktigheten att öka.

## **Om dörrarna inte öppnas och stängs ordentligt;**

- Förhindrar matförpackningarna stängning av dörren?
- Är frysdörren, korgar och är islådor placerade korrekt?
- Är dörrpackningen sönder eller sönderiven?
- Är din enhet placerad på en plan yta?

## **Om kanterna på fryskabinettet som dörren har kontakt med är varma;**

Speciellt på sommaren (varmt väder), kan ytorna med gemensamma kontaktpunkter bli varmare under kompressorns drift, detta är normalt.

## **VIKTIGA ANMÄRKNINGAR:**

- Kompressorns skyddstermosäkring kommer att lösa ut efter plötsliga strömavbrott eller efter urkoppling av enheten, eftersom gasen i kylsystemet inte är stabiliserad. Detta är helt normalt, och frysen startar om efter 4 eller 5 minuter.
- Kylanheten i frysen är gömd i den bakre väggen. Därför, kan vattendroppar eller is uppstå på den bakre ytan av din frys på grund av kompressordrift i angivna intervall. Detta är normalt. Det finns inte något behov att utföra en avfrostning, om det inte är väldigt mycket is.
- Om du inte kommer att använda frysen under lång tid (t.ex. under sommarsemestern) koppla ur den. Rengör din frys enligt del 4 och lämna dörren öppen för att förhindra fukt och lukt.
- Enheten du har köpt är avsedd för hemanvändning och kan användas endast i hemmet och för angivna ändamål. Den är inte lämplig för kommersiell eller offentlig användning.

Om konsumenten använder enheten på ett sätt som inte överensstämmer med dessa funktioner, betonar vi att tillverkaren och återförsäljaren inte hålls ansvariga för eventuella reparationer och fel inom garantitiden.

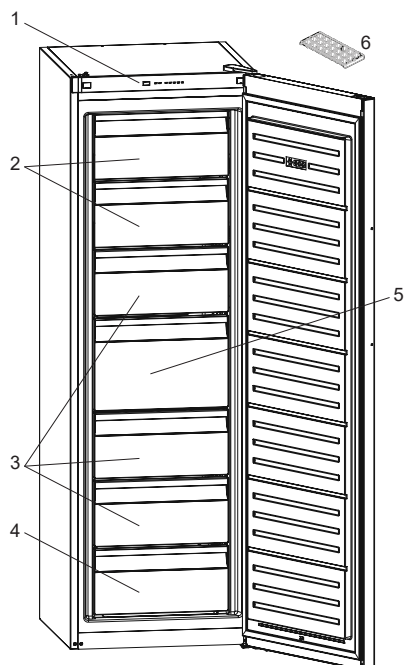
- Om problemet kvarstår efter att du har följt alla instruktioner ovan, kontakta en auktoriserad serviceleverantör.

## **Tips för energisparande**

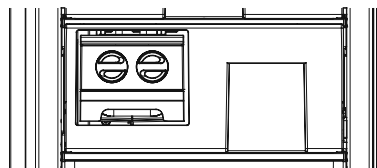
- Installera inte enheten nära värmeproducerande apparater. Såsom spis, ugn, diskmaskin eller element, och placera enheten i den svalaste delen av rummet.
- Placera enheten i ett väl ventilerat rum och se till att enhetens luftöppningar inte hindras.
- Låt alltid varm mat svalna till rumstemperatur innan den placeras i frysen.
- Försök att undvika att hålla dörren öppen under långa perioder eller öppna dörren för ofta eftersom varm luft kommer in i skåpet och orsakar att kompressorn slår på onödigt ofta.
- Se till att det inte finns något som hindrar dörren från att stängas ordentligt.
- Täck livsmedlen innan du placerar dem i frysen. Detta minskar fuktupptagningen inuti enheten.
- Se avsnittet "temperaturinställningar" för den föreslagna temperaturkontrollinställningen.
- Blockera inte kalluftsventilerna. Det orsakar att frysen är igång längre och använder mer energi.
- Håll frysen full.
- Ställ frysen i nivå så att dörren stängs ordentligt.
- Med jämna mellanrum, rengör baksidan av apparaten med en dammsugare eller borste för att förhindra en ökad energiförbrukning.
- Dörrtätningen måste vara ren och smidig. Vid slitage, om din packning är avtagbar, byt ut packningen. Om den inte kan tas bort måste du byta ut dörren.
- Ekoläge / standardinställningsfunktion bevarar frysta livsmedel medan du sparar energi.
- Frysack (frys): Apparatsens interna konfiguration är den som säkerställer en effektiv energianvändning.
- Ta inte bort kylackumulatorena från fryskorgen (om sådana finns).

## DEL - 7.

## DELARNA I KYLSKÅPET OCH FACKEN



- 1. Kontrollpanel
- 2. Frysdörr
- 3. Fryslådor
- 4. Nedre fryslåda
- 5. Stor fryslåda
- 6. Ismagasin



II vissa modeller finns en hylla med manuell ismaskin i den övre korgen.

Denna presentation är endast information om apparatens olika delar.  
Delarna kan variera beroende på apparatens modell.

[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



CE