

VESTEL

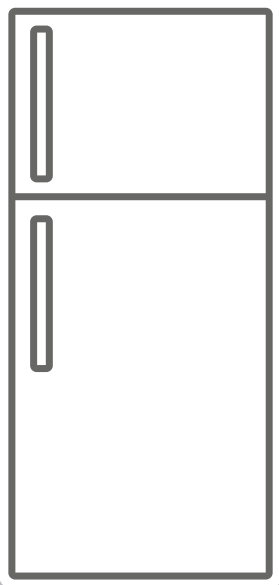
DE Einbau-Kühlschrank / Bedienungsanleitung

EN Built-under Fridge / User Manual

FR Encastrable Réfrigérateur / Guide D'utilisation

NL Ingebouwde Koelkast / Handleiding

DA Køleskab-Fryser / Brugsanvisning



VEKD5036-1

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

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

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

INHALT

| | |
|-----------------------------------------------------------------|-----------|
| 1 SICHERHEITSHINWEISE | 4 |
| 1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise | 4 |
| 1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen | 8 |
| 1.3 Im Betrieb | 8 |
| 2 GERÄTEBESCHREIBUNG | 10 |
| 2.1 Abmessungen | 11 |
| 3 VERWENDEN DES GERÄTS | 12 |
| 3.1 Information zur ‚Less Frost‘-Technologie | 12 |
| 3.2 Thermostateinstellung | 12 |
| 3.3 Warnhinweise zur Temperatureinstellung | 12 |
| 3.4 Zubehör | 13 |
| 3.4.1 Eiswürfelschale <i>(bei einigen Modellen)</i> | 13 |
| 3.4.2 Der Kunststoffschaber <i>(bei einigen Modellen)</i> | 13 |
| 3.4.3 Der Flaschenhalter <i>(bei einigen Modellen)</i> | 13 |
| 4 LEBENSMITTELLAGERUNG | 13 |
| 4.1 Kühlteil | 13 |
| 4.2 Gefrierteil | 15 |
| 5 REINIGUNG UND WARTUNG | 18 |
| 5.1 Abtauen | 18 |
| 5.2 Glühbirne auswechseln | 19 |
| 6 VERSAND UND UMSETZUNG | 20 |
| 6.1 Transportieren und Umstellen | 20 |
| 7 VOR DEM ANRUF BEIM KUNDENDIENST | 20 |
| 8 ENERGIESPARTIPPS | 21 |
| 9 TECHNISCHE DATEN | 22 |
| 10 INFORMATIONEN FÜR PRÜFINSTITUTE | 22 |
| 11 KUNDENDIENST | 22 |

1 SICHERHEITSHINWEISE

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch.

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

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

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

⚠️ WARNUNG: Den Kühlmittelkreislauf nicht beschädigen.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Bitte beachten Sie zur Vermeidung einer Lebensmittelkontamination die folgenden Hinweise:

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

1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen

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

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

mindestens 5 cm betragen.

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

1.3 Im Betrieb

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

verursacht werden.

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

Alte und nicht mehr funktionstüchtige Kühlschränke

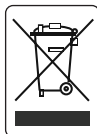
- Wenn der alte Kühl- oder Gefrierschrank mit einem Schloss versehen ist, dieses vor dem Entsorgen des Geräts zerstören oder entfernen, da ansonsten die Gefahr besteht, dass sich Kinder versehentlich einschließen.
- Dämmmaterial und Kühlmittel alter Kühl- und Gefrierschränke enthalten FCKW. Beim Entsorgen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

CE-Konformitätserklärung

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

Entsorgung

Das Symbol der durchgestrichenen „Abfalltonne“ auf Rädern auf dem „Produkt“ oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate



Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie kleine Elektroaltgeräte mit einer Kantenlänge bis zu 25 cm bei Händlern mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mind. 400 m² oder Lebensmittelhändlern mit einer Gesamtverkaufsfläche von mind. 800 m², die zumindest mehrmals im Jahr Elektro- und Elektronikgeräte anbieten, unentgeltlich zurückgeben. Größere Altgeräte können beim Neukauf eines Geräts der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, bei einem entsprechenden Händler kostenfrei zurückgegeben werden. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

Verpackung und Umwelt

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

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



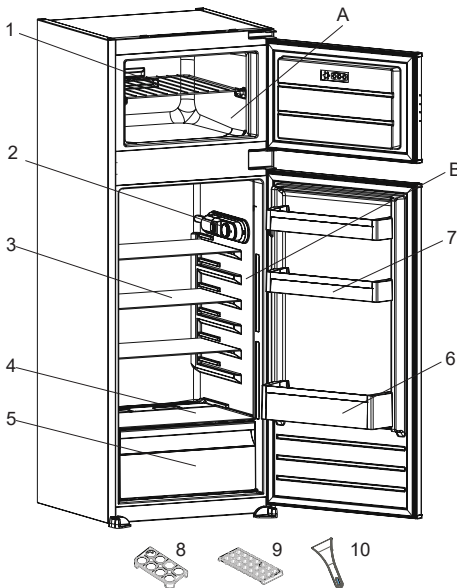
Hinweise:


- Lesen Sie die Gebrauchsanleitung

sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät aufstellen und verwenden. Es wird keine Haftung für Schäden infolge von falscher Handhabung übernommen.

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

2 GERÄTEBESCHREIBUNG



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

A) Gefrierteil

B) Kühlteil

- 1) Gefrierfachablage
- 2) Thermostat
- 3) Kühlfachablage
- 4) Gemüsefachabdeckplatte
- 5) Gemüsefach
- 6) Flaschenablage
- 7) Türfächer
- 8) Eierhalter
- 9) Eiswürfelschale
- 10) Eisschaber *

* bei bestimmten Modellen

Allgemeine Hinweise:

Fach für frische Lebensmittel (Kühlteil):

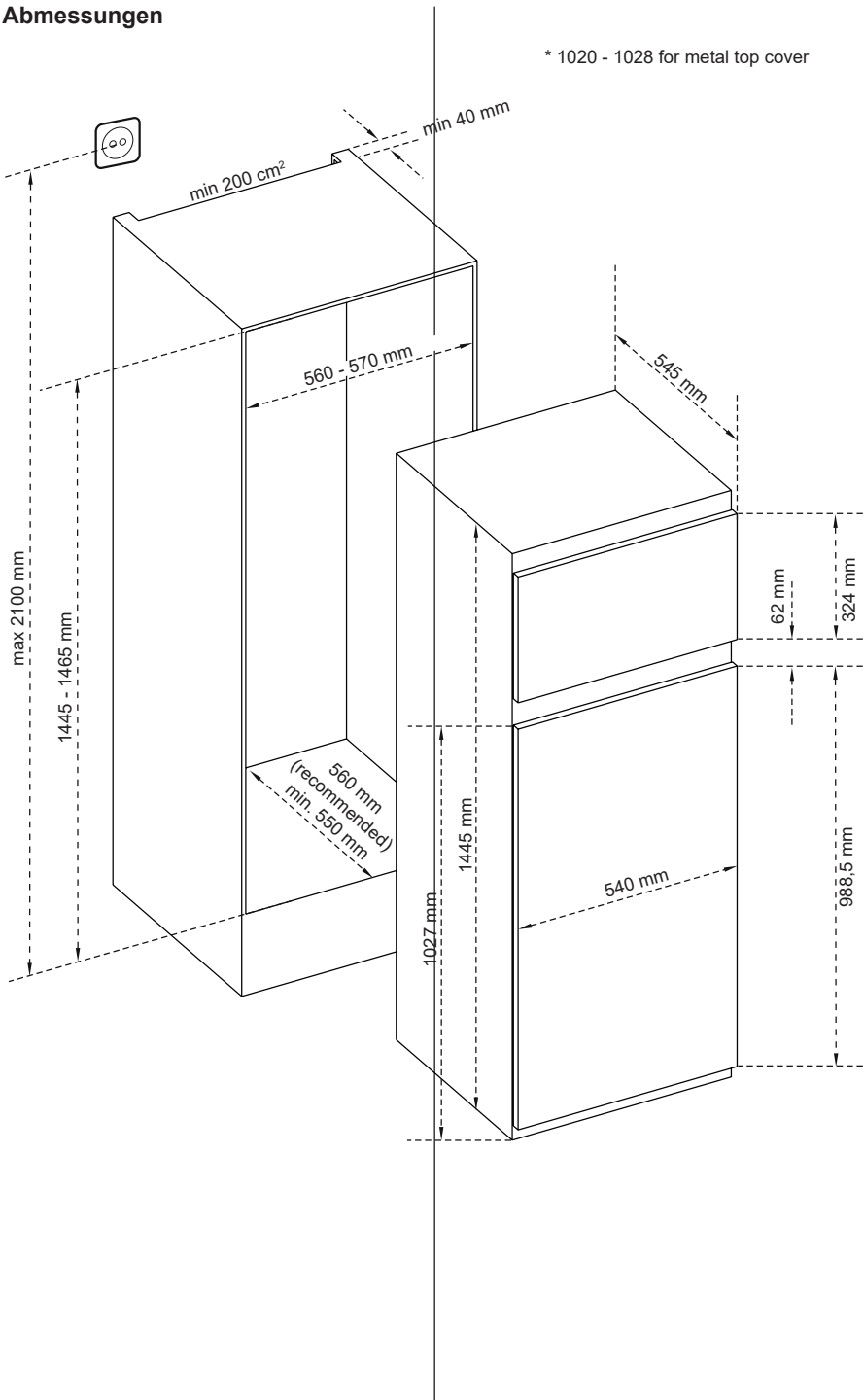
Die effektivste Energienutzung wird durch die Schubladenanordnung in der unteren Hälfte des Geräts gewährleistet sowie durch die gleichmäßige Verteilung der Regale. Die Anordnung der Türkästen wirkt sich nicht auf den Energieverbrauch aus.

Tiefkühlfach (Gefrierteil):

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

2.1 Abmessungen

* 1020 - 1028 for metal top cover




3 VERWENDEN DES GERÄTS

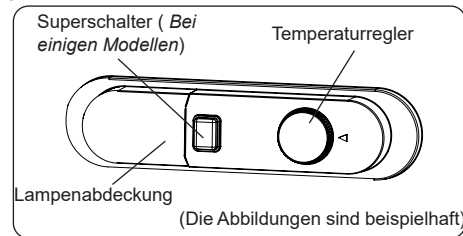
3.1 Information zur ‚Less Frost‘-Technologie

Dank des Wrap-Around-Verdampfers (Umhüllungs-Verdampfer) bietet die Less Frost-Technologie eine effizientere Kühlung, einen flexibleren Lagerraum und erfordert weniger manuelle Abtaugung.

3.2 Thermostateinstellung

Der Thermostat reguliert die Temperatur im Innern des Kühl- und Gefrierteils automatisch. Die Kühlschranktemperatur kann durch Drehen des Knopfes auf höhere Zahlen erreicht werden; 1 bis 3, 1 bis 5 oder SF (Die maximalen Zahlen auf dem Thermostat hängen von Ihrem Produkt ab).

 **Wichtiger Hinweis:** Versuchen Sie nicht, den Knopf über Position 1 hinaus zu drehen; andernfalls wird Ihr Gerät gestoppt.



Thermostateinstellungen

- 1 – 2 :** Für die kurzfristige Lagerung von Lebensmitteln
- 3 – 4 :** Für die Langzeitlagerung von Lebensmitteln
- 5 :** Maximale Kühlposition. Das Gerät ist länger in Betrieb. Gegebenenfalls müssen Sie die Temperatureinstellung ändern.

Wenn das Gerät eine SF-Position hat:

- Drehen Sie den Knopf auf SF, um frische Lebensmittel schnell einzufrieren. In dieser Position kühlt das Gefrierfach auf niedrigere Temperaturen herunter. Nachdem Ihre Lebensmittel eingefroren sind, drehen Sie den Thermostatkopf in die normale Gebrauchsposition

zurück. Wenn Sie die SF-Position nicht ändern, arbeitet Ihr Gerät automatisch in der zuletzt verwendeten Thermostatposition, entsprechend der im Hinweis angegebenen Zeit. Bringen Sie den Thermostatschalter wieder in die Position SF und nehmen Sie das Gerät entsprechend der im Hinweis angegebenen Zeit wieder in Betrieb. Wenn sich der Thermostatschalter bei der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes in der Position SF befindet, arbeitet Ihr Gerät automatisch wieder in der Position Thermostat-3 entsprechend der im Hinweis angegebenen Zeit.

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

Winterschalter: Dieser Schalter dient bei einer Umgebungstemperatur unter 16 °C als Winterschalter und sorgt dafür, dass Ihr Kühlschrank über 0 °C bleibt, während die Gefriertemperatur bei niedriger Umgebungstemperatur unter -18 °C liegt.

3.3 Warnhinweise zur Temperatureinstellung

- Trennen Sie bei einem Stromausfall das Gerät vom Netz, um eine Beschädigung des Kompressors zu vermeiden. Es wird nicht empfohlen, Ihren Kühlschrank in Umgebungen zu betreiben, die außerhalb der angegebenen Temperaturbereiche liegen. So vermeiden Sie Schäden an den Gerätekomponenten.
- Die Einstellung der Temperatur sollte sich nach der Häufigkeit des Türöffnens, der Menge des Kühlguts im Gerät und der Umgebungstemperatur am Aufstellort des Kühlgeräts richten.

- Nach dem ersten Einschalten benötigt das Gerät 24 Stunden, um die Betriebstemperatur zu erreichen. Öffnen Sie während dieser Zeit nicht die Tür und füllen Sie das Gerät nicht mit großen Mengen an Lebensmitteln.
- Eine Verzögerungsfunktion von 5 Minuten verhindert Schäden am Kompressor des Kühlgeräts, wenn das Gerät an das Netz angeschlossen bzw. vom Netz getrennt wird oder die Stromversorgung ausfällt. Nach 5 Minuten nimmt das Kühlgerät den Normalbetrieb auf.

Klimaklasse und -definition:

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

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

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

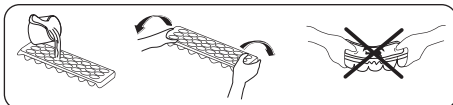
SN (ausgedehnt temperiert): Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von 10 bis 32 °C vorgesehen.

3.4 Zubehör

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

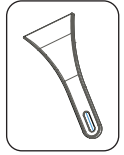
3.4.1 Eiswürfelschale (bei einigen Modellen)

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

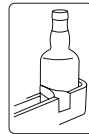


3.4.2 Der Kunststoffschaber (bei einigen Modellen)

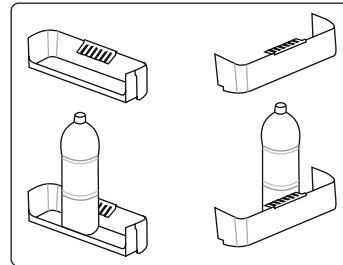
Nach einer gewissen Zeit bildet sich in bestimmten Bereichen des Gefrierteils Reif. Dieser Reif muss regelmäßig entfernt werden. Verwenden Sie dazu den bereitgestellten Eisschaber. Verwenden Sie dazu keinesfalls scharfkantige Metallgegenstände. Diese können den Kühlmittelkreislauf durchstechen und irreparable Schäden am Gerät verursachen.



3.4.3 Der Flaschenhalter (bei einigen Modellen)



Verwenden Sie den Flaschenhalter, damit Flaschen nicht rutschen oder umfallen.



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

4 LEBENSMITTELAGERUNG

4.1 Kühlteil

- Bewahren Sie Flüssigkeiten stets in verschlossenen Behältern im Kühlschrank auf, um Feuchtigkeit und die daraus entstehende Bildung von Reif zu vermeiden.

vermeiden. Reif konzentriert sich an den kältesten Stellen, an denen die Flüssigkeit verdunstet, und im Lauf der Zeit muss das Gerät immer häufiger abgetaut werden.

- Gekochte Speisen müssen abgedeckt bleiben, wenn sie im Kühlschrank aufbewahrt werden. Stellen Sie keine warmen Speisen in den Kühlschrank, sondern erst, wenn sie abgekühlt sind, da sonst die Temperatur/Luftfeuchtigkeit im Kühlschrank ansteigt und die Effizienz des Kühlschranks sinkt.
- Achten Sie darauf, dass das Kühlgut nicht die Geräterückwand berührt, da sich Reif bildet und die Verpackung an der Rückwand haften bleibt. Öffnen Sie die Kühlschranktür nicht zu häufig.
- Es empfiehlt sich, Fleisch und rohen Fisch locker einzuschlagen und auf dem Glasfachboden direkt über der Gemüsebox zu lagern.
- Hier bieten sich aufgrund der kühleren Luft die besten Lagerbedingungen dafür.
- Obst und Gemüse sollte getrennt gelagert werden, damit ethylenempfindliche Gemüsesorten (grüne Blätter, Brokkoli, Karotten usw.) nicht durch ethylenausscheidendes Obst (Bananen, Pfirsiche, Aprikosen, Feigen usw.) angegriffen werden.
- Legen Sie kein feuchtes Gemüse in den Kühlschrank.
- Die Lagerdauer für Lebensmittel hängt zum einen von der Anfangsqualität des Produkts ab. Zum anderen ist aber auch eine ununterbrochene Kühlkette vor der Einlagerung im Kühlschrank ein wichtiges Kriterium.
- Das aus dem Fleisch austretende Wasser kann andere Produkte im Kühlschrank verderben. Verpacken Sie Fleischprodukte deshalb immer gut und wischen Sie ausgetretene Flüssigkeiten auf den Fachböden ab.
- Legen Sie keine Lebensmittel vor den Luftkanälen ab.
- Verbrauchen Sie abgepackte

Lebensmittel vor dem empfohlenen Mindesthaltbarkeitsdatum.

Bitte passen Sie auf, dass die Lebensmittel nicht den Sensor berühren, der sich im Kühlschrankschrank befindet.

Die Lebensmittel dürfen den Sensor nicht berühren, damit die optimale Aufbewahrungstemperatur im Kühlabteil erhalten bleibt.


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

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

| Lebensmittel | Maximale Lagerdauer | Lagerart und -ort |
|--------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Obst und Gemüse | 1 Woche | Gemüsebox |
| Fleisch und Fisch | 2 - 3 Tage | In Kunststoffolie oder -beutel oder im Fleischbehälter auf dem Glasfachboden lagern |

| Lebensmittel | Maximale Lagerdauer | Lagerart und -ort |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------|--------------------------------|
| Käse | 3 - 4 Tage | Im dafür vorgesehenen Türfach |
| Butter und Margarine | 1 Woche | Im dafür vorgesehenen Türfach |
| Flaschenprodukte, z. B. Milch und Joghurt | Bis zum vom Hersteller angegebenen Ablaufdatum | Im dafür vorgesehenen Türfach |
| Eier | 1 Monat | Im dafür vorgesehenen Eierfach |
| Gekochte Lebensmittel | 2 Tage | Alle Ablagefächer |

HINWEIS:

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

4.2 Gefrierteil

- Im Gefrierteil werden gefrorene Lebensmittel aufbewahrt, frische Lebensmittel eingefroren und Eiswürfel erzeugt.
- Lebensmittel in flüssiger Form sollten in Plastikbechern und andere Lebensmittel in Plastikfolien oder -beuteln eingefroren werden. Zum Einfrieren frischer Lebensmittel; wickeln und versiegeln Sie frische Lebensmittel richtig, d.h. die Verpackung sollte luftdicht sein und nicht auslaufen. Spezielle Gefrierbeutel, Alufolie, Polyäthylenbeutel und Kunststoffbehälter sind dazu am besten geeignet.
- Lagern Sie frische Lebensmittel nicht neben gefrorenen Lebensmitteln ein, da diese sonst angetaut werden können.
- Frieren Sie frische Lebensmittel portionsweise ein.
- Brauchen Sie angetautes Gefriergut innerhalb kurzer Zeit nach dem Auftauen auf.
- Halten Sie sich beim Lagern von Tiefkühlkost stets an die Anweisungen des Herstellers auf der Lebensmittelverpackung. Wenn keine Angaben zur Lagerdauer verfügbar sind,


bewahren Sie Lebensmittel maximal 3 Monate ab Kaufdatum im Gefrierteil auf.

- Achten Sie beim Kauf von Tiefkühlprodukten darauf, dass sie sachgemäß gelagert wurden und die Verpackung nicht beschädigt ist.
- Tiefkühlprodukte müssen in geeigneten Behältnissen transportiert und sobald wie möglich in den Gefrierschrank gebracht werden.
- Kaufen Sie keine Tiefkühlprodukte, deren Packung feucht oder aufgequollen ist. Dies können Anzeichen für Lagerung bei falschen Temperaturen und für verdorbenen Inhalt sein.
- Die Haltbarkeit gefrorener Lebensmittel hängt von der Raumtemperatur, den Thermostateinstellungen, der Häufigkeit des Türöffnens, der Art der Lebensmittel und der Dauer des Transports vom Laden zu Ihnen nach Hause ab. Befolgen Sie immer die auf der Verpackung angegebenen Anweisungen; überschreiten Sie die Aufbewahrungsdauer nicht.
- Dies kann die Luftzirkulation beeinträchtigen. Vermeiden Sie dies, indem Sie zunächst das Kabel ziehen und warten, bis das Eis getaut ist. Nach Abtauen dieses Eises sollten Sie den Tiefkühlbereich reinigen. Reinigen Sie den Gefrierschrank, wenn er vollständig abgetaut ist.
- Die auf den Produkten angegebenen Volumenangaben beziehen sich immer auf die Lebensmittel ohne Verpackung.
- Bitte frieren Sie einmal gefrorene Lebensmittel nach dem Auftauen nicht wieder ein. Es kann gesundheitsschädlich sein, da möglicherweise giftige Stoffwechselprodukte entstehen können.

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



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

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

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




| Obst und Gemüse | Vorbereitung | Maximale Lagerdauer (Monate) |
|-------------------------|--------------------------------------------|------------------------------|
| Äpfel und Birnen | Schälen und in Scheiben schneiden | 8 - 10 |
| Aprikosen und Pfirsiche | In zwei Teile schneiden und Kern entfernen | 4 - 6 |

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

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

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

5 REINIGUNG UND WARTUNG

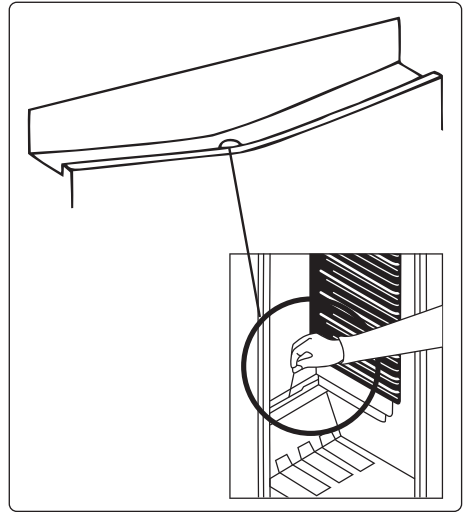
-  Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen vom Netz.
-  Schütten Sie kein Wasser über das Gerät.
-  Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Mittel, Reinigungsmittel oder Seifen. Spülen Sie das Gerät nach dem Reinigen sorgfältig mit klarem Wasser. Stecken Sie nach dem Reinigen den Gerätestecker mit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

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

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

5.1 Abtauen

Abtauen des Kühlteils



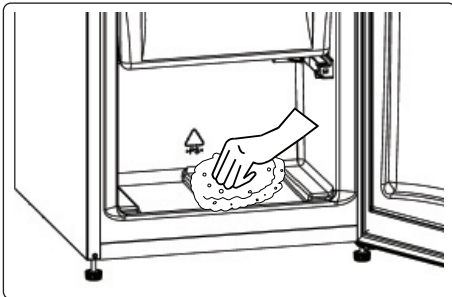
- Das Kühlteil wird im laufenden Betrieb automatisch abgetaut. Das Wasser wird in der Tauwasserschale aufgefangen und verdunstet automatisch.
- Die Tauwasserschale und die Öffnung in der Ablaufrinne müssen regelmäßig mithilfe des Ablaufstopfens gereinigt werden, um zu verhindern, dass sich Wasser auf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

Ablauf des Abtauprozesses

- Je nachdem, wie lange die Tür geöffnet wird und wie viel Feuchtigkeit eindringt, bildet sich im Innern des Gefrierteils Reif. Achten Sie darauf, dass die Reif- und Eisbildung keinesfalls die Dichtung der Tür beeinträchtigt. Anderenfalls kann Luft ins Geräteinnere gelangen und dazu führen, dass der Kompressor dauerhaft läuft. Dünne Reifschichten sind sehr weich und können mit einer Bürste oder einem Eisschaber entfernt werden. Verwenden Sie keine metallenen oder andere scharfkantigen Schaber, mechanische Geräte oder andere Mittel, um den Abtauprozess zu beschleunigen. Entfernen Sie das abgeschabte Eis vom Geräteboden. Zum Entfernen der dünnen

Reifschicht brauchen Sie das Gerät nicht abzuschalten.

- Um dicke Eisablagerungen zu entfernen, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, lagern Sie das Gefriergut in Kartons um und schlagen sie es in dicke Tücher oder Zeitungspapier ein, damit es kühl bleibt. Im Idealfall sollten Sie das Gefrierteil abtauen, wenn es fast leer ist. Das Abtauen sollte zügig durchgeführt werden, damit das Gefriergut nicht unnötig warm wird.
- Verwenden Sie keine metallenen oder andere scharfkantigen Schaber, mechanische Geräte oder andere Mittel, um den Abtauprozess zu beschleunigen. Wenn die gefrorenen Lebensmittel beim Abtauen warm werden, verringert sich ihre Haltbarkeit. Bewahren Sie Gefriergut für die Dauer des Abtauens gut eingepackt an einem kühlen Platz auf.

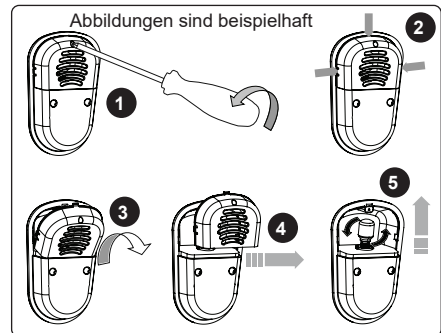


- Trocknen Sie das Innere des Geräts mit einem Schwamm oder einem sauberen Tuch.
- Um das Abtauen zu beschleunigen, können Sie Schüsseln mit warmem Wasser in das Gefrierteil stellen.
- Kontrollieren Sie das Gefriergut beim Einräumen in das Gefrierteil. Wenn Packungen angetaut sind, müssen die Lebensmittel innerhalb von 24 Stunden aufgebraucht oder gekocht und wieder eingefroren werden.
- Reinigen Sie das Geräteinnere nach dem Abtauen mit warmem Wasser und etwas Natron und trocknen Sie es gut ab. Waschen Sie die ausbaubaren Teile ebenso und bauen Sie sie wieder ein.

Schließen Sie das Gerät wieder an das Stromnetz an und lassen Sie es 2 bis 3 Stunden auf der Einstellung MAX stehen, bevor Sie die Lebensmittel wieder in den Gefrierschrank legen.

5.2 Glühbirne auswechseln


 **Wichtiger Hinweis:** Stecken Sie das Gerät vor dem Austausch der Lampe aus.



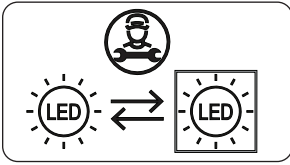
1. Falls vorhanden, entfernen Sie die Schraube an der Lichtabdeckung mit einem Schraubendreher. (Abb. 1)
2. Drücken Sie die Laschen an der Lampenabdeckung ein. (Abb. 2)
3. Öffnen Sie die Lampenabdeckung in Pfeilrichtung, wenn die oberen Laschen aus dem Gehäuse gezogen wurden. (Abb. 3)
4. Ziehen Sie die Abdeckung in Pfeilrichtung heraus und entnehmen Sie sie. (Abb. 4)
5. Schrauben Sie die Glühbirne gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie heraus. (Abb. 5)
6. Tauschen Sie sie gegen eine neue mit nicht mehr als 15 W aus. (Abb. 5)
7. Montieren Sie alles wieder in umgekehrter Reihenfolge.
8. Warten Sie 5 Minuten und schließen Sie das Gerät wieder an.

LED-Beleuchtung auswechseln

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

 **HINWEIS:** Die Anzahl und Position der

LED-Streifen kann sich je nach Modell ändern.



Wenn das Produkt mit einer LED-Lampe ausgestattet ist

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse <E>.

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

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse <F>.

6 VERSAND UND UMSETZUNG

6.1 Transportieren und Umstellen

- Die Originalverpackung und das Schaumstofffüllmaterial können für eventuelle spätere Transporte aufbewahrt werden (optional).
- Sichern Sie das Gerät mit einer stabilen Verpackung, Bändern oder starken Schnüren und halten Sie sich an die Transportanweisungen auf der Verpackung.
- Entfernen Sie alle beweglichen Teile oder fixieren Sie sie mit Bändern gegen Stöße, wenn Sie das Gerät umpositionieren oder transportieren.

 Transportieren Sie das Gerät immer aufrecht.

7 VOR DEM ANRUF BEIM KUNDENDIENST

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

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

- Strom fließt

- Netzanschluss besteht
- Ist die Temperatur-Einstellung auf der richtigen Ebene?
- Die Steckdose ist defekt. Stecken Sie zum Prüfen der Steckdose ein anderes funktionstüchtiges Gerät ein.

Die Kühlleistung des Geräts ist schlecht Überprüfen Sie, ob...

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

Das Gerät ist laut

Normale Geräusche

Krachen (brechendes Eis)

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

Kurzes Knackgeräusch tritt auf:

Wenn der Thermostat den Kompressor ein-/ausschaltet.

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

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

Es treten Fließgeräusche des

Wassers auf: Durch das zum Verdunstungsbehälter fließende Wasser. Dieses Geräusch ist beim Abtauen völlig normal.

Es treten Luftblasengeräusche auf:

Bei einigen Modellen während des normalen Betriebs des Systems aufgrund der Luftzirkulation.

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

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

Im Inneren des Geräts hat sich Feuchtigkeit angesammelt.

Überprüfen Sie, ob...

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

Wenn die Türen nicht richtig geöffnet und geschlossen werden;

Überprüfen Sie, ob...

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

Empfehlungen

- Wenn Sie das Gerät ausschalten oder vom Netz nehmen, warten Sie vor dem erneuten Einschalten bzw. Einstecken mindestens 5 Minuten ab, da anderenfalls der Kompressor beschädigt werden kann.
- Wenn Sie Ihr Gerät längere Zeit nicht benutzen (z. B. in den Sommerferien), ziehen Sie den Netzstecker. Reinigen Sie Ihr Gerät entsprechend dem Kapitel Reinigung und lassen Sie die Tür offen, um Feuchtigkeit und Geruch zu vermeiden.
- Das Gerät ist nur zur Nutzung im Haushalt ausgelegt. Es ist nicht für gewerbliche oder öffentliche Zwecke ausgelegt.
- Wenn Sie das Gerät zu anderen als den genannten Zwecken verwenden, übernehmen weder Hersteller noch Händler Verantwortung für eventuelle Reparaturen oder Störungen während der Garantiezeit. Sollten Sie einen Service benötigen, halten Sie bitte die Seriennummer Ihres Gerätes bereit. Die Seriennummer befindet sich auf

dem Typenschild. Dieses finden Sie im Kühlbereich auf der linken unteren Seite.

8 ENERGIESPARTIPPS

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

9 TECHNISCHE DATEN

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

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

Bewahren Sie dieses Energieetikett zur jederzeitigen Einsicht zusammen mit dem Benutzerhandbuch und allen anderen mit diesem Gerät gelieferten Dokumenten auf.

Dieselben Informationen finden Sie auch bei EPREL über den Link <https://eprel.ec.europa.eu>, indem Sie dort den Modellnamen und die Produktnummer vom Typenschild des Geräts eingeben.

Ausführliche Informationen über das Energieetikett finden Sie unter dem Link www.theenergylabel.eu.

10 INFORMATIONEN FÜR PRÜFINSTITUTE

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

11 KUNDENDIENST

Verwenden Sie ausschließlich originale Ersatzteile.

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

Diese Informationen sind auf dem Typenschild des Gerätes zu finden.

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

Für allgemeine Fragen besuchen Sie die Webseite des technischen Kundendienstes:
www.vestel-germany.de



Entsorgung



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie Elektroaltgeräte beim Kauf eines neuen Geräts der gleichen Art und mit derselben Funktion bei einem stationären Händler unentgeltlich zurückgeben. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

Das Gerät kann Stoffe enthalten, die bei falscher Entsorgung Umwelt und menschliche Gesundheit gefährden können. Das Materialrecycling hilft, Abfall zu reduzieren und Ressourcen zu schonen. Durch die getrennte Sammlung von Altgeräten und deren Recycling tragen Sie zur Vermeidung negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit bei.



Entsorgung



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie Elektroaltgeräte kostenfrei bei Händlern zurückgeben, die Geräte dieser Art im Sortiment führen. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich - vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

Élimination des déchets



Le symbole de la poubelle barrée sur le produit ou son emballage signifie que l'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, mais doit être éliminé séparément. Vous pouvez vous débarrasser gratuitement de l'ancien équipement dans un point de collecte qui accepte les anciens appareils électriques et électroniques, par ex. une déchetterie. Vous trouverez les adresses auprès de votre commune ou sur le site RecyclingMap.ch. Vous pouvez également renvoyer gratuitement les anciens appareils électriques aux revendeurs qui ont des appareils de ce type dans leur gamme de produits. Veuillez contacter votre revendeur pour savoir comment retourner un ancien appareil lors de la livraison du nouvel appareil. Veuillez retirer - si possible - toutes les piles et batteries ainsi que toutes les ampoules qui peuvent être retirées de manière non destructive avant de vous débarrasser du produit.

Nous attirons votre attention sur le fait que vous êtes vous-même responsable de la suppression des données personnelles sur l'appareil à éliminer.

Smaltimento



Il simbolo del bidone della spazzatura barrato riportato sul prodotto o sulla sua confezione indica che l'apparecchiatura non deve essere smaltita con altri rifiuti domestici, ma richiede, invece, uno smaltimento differenziato. È possibile smaltire gratuitamente le vecchie apparecchiature presso un punto di raccolta comunale idoneo per le vecchie apparecchiature elettriche ed elettroniche, ad es. un centro di riciclaggio. Gli indirizzi possono essere ottenuti dalla città o dal governo locale. In alternativa, puoi restituire gratuitamente i vecchi elettrodomestici ai rivenditori che hanno elettrodomestici di questo tipo nella loro gamma di prodotti. Contatta il tuo rivenditore in merito ai metodi che è possibile utilizzare per restituire un vecchio apparecchio al momento della consegna del nuovo apparecchio.






Rimuovi, se possibile, tutte le batterie e gli accumulatori nonché tutte le lampade che possono essere rimosse in modo non distruttivo prima di smaltire il prodotto.

Vorremmo sottolineare che sei tu stesso responsabile della cancellazione dei dati personali sul dispositivo da smaltire.

Thank you for choosing this product.

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

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

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

CONTENTS

| | |
|----------------------------------------------------------|-----------|
| 1 SAFETY INSTRUCTIONS | 25 |
| 1.1 General Safety Warnings | 25 |
| 1.2 Installation warnings | 29 |
| 1.3 During Usage..... | 29 |
| 2 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE | 30 |
| 2.1 Dimensions..... | 32 |
| 3 USING THE APPLIANCE | 33 |
| 3.1 Information on Less Frost Technology..... | 33 |
| 3.2 Thermostat Setting | 33 |
| 3.3 Temperature Settings Warnings | 33 |
| 3.4 Accessories | 34 |
| 3.4.1 Ice Tray (<i>In some models</i>)..... | 34 |
| 3.4.2 The Plastic Scraper (<i>In some models</i>)..... | 34 |
| 3.4.3 The Bottle Holder (<i>In some models</i>)..... | 34 |
| 4 FOOD STORAGE | 34 |
| 4.1 Refrigerator Compartment..... | 34 |
| 4.2 Freezer Compartment | 35 |
| 5 CLEANING AND MAINTENANCE | 38 |
| 5.1 Defrosting | 38 |
| 5.2 Replacing the Light Bulb..... | 39 |
| 6 SHIPMENT AND REPOSITIONING | 40 |
| 6.1 Transportation and Changing Positioning | 40 |
| 7 BEFORE CALLING AFTER-SALES SERVICE | 40 |
| 8 TIPS FOR SAVING ENERGY | 41 |
| 9 TECHNICAL DATA | 42 |
| 10 INFORMATION FOR TEST INSTITUTES | 42 |
| 11 CUSTOMER CARE AND SERVICE | 42 |

1 SAFETY INSTRUCTIONS

1.1 General Safety Warnings

Read this user manual carefully.

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

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

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

⚠ WARNING: Do not damage the refrigerant circuit.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.2 Installation warnings

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

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

performance of your fridge freezer.

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

1.3 During Usage

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

may cause health issues such as food poisoning.

Old and Out-of-order Fridges

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

CE Declaration of conformity

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

Disposal of your old appliance

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



Packaging and the Environment

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



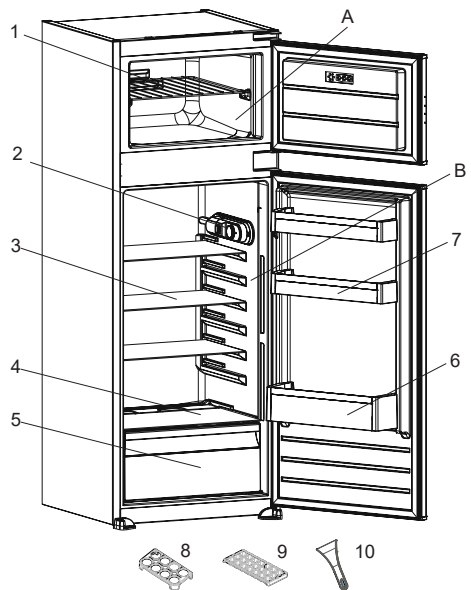
Notes:


- Please read the instruction manual carefully before installing and using your

appliance. We are not responsible for the damage occurred due to misuse.

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

2 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



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

appliance model.

A) Freezer compartment

B) Refrigerator compartment

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

** In some models*

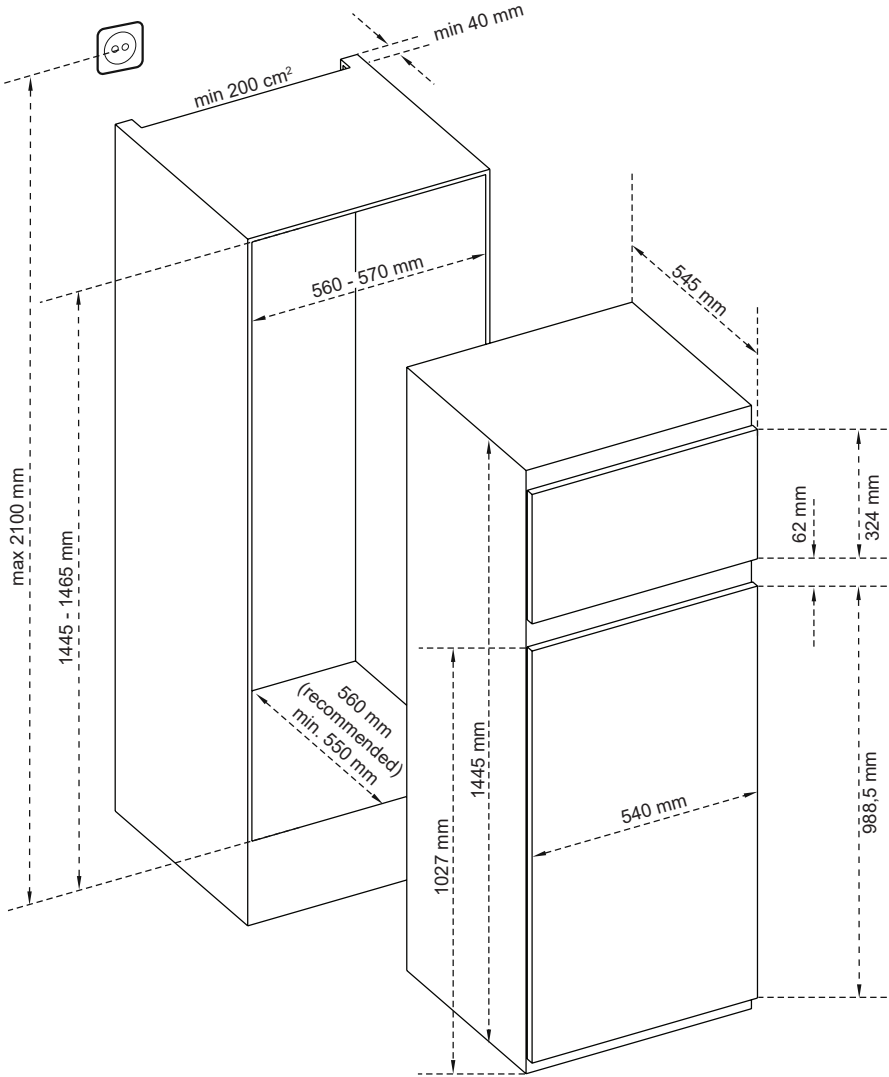
General notes:

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

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

2.1 Dimensions

* 1020 - 1028 for metal top cover




3 USING THE APPLIANCE

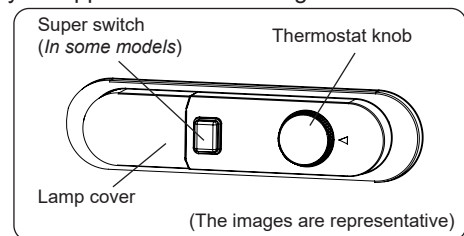
3.1 Information on Less Frost Technology

Thanks to the wrap around evaporator, Less Frost technology offers more efficient cooling, less manual defrost requirement, and more flexible storage room.

3.2 Thermostat Setting

The thermostat automatically regulates the temperature inside the cooler and freezer compartments. Refrigerator temperatures can be obtained by rotating the knob to higher numbers; 1 to 3, 1 to 5 or SF (Maximum numbers on the thermostat depends on your product.)

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



Thermostat settings:

1 – 2 : For short-term storage of food

3 – 4 : For long-term storage of food

5 : Maximum cooling position. The appliance will work longer. If required, change the temperature setting.

If device has SF position:

- Turn the knob to SF to freeze fresh food quickly. In this position, the freezer compartment will operate at lower temperatures. After your food freezes, turn the thermostat knob to its normal use position. If you do not change the SF position, your appliance work will automatically return to its last used thermostat position according to the time indicated in the note. Return the thermostat switch to the SF position and return it to normal use according

to the time indicated in the note. If the thermostat switch is in the SF position when your appliance is first started, your appliance work will automatically return to the operation in the thermostat-3 position according to the time indicated in the note.

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

Winter Switch: If ambient temperature is below 16 °C, this switch shall be used as winter switch and it keeps your fridge above 0 °C while freezer is below -18 °C in low ambients.

3.3 Temperature Settings Warnings

- Your appliance is designed to operate in the ambient temperature ranges stated in the standards, according to the climate class stated in the information label. It is not recommended that your fridge is operated in the environments which are outside of the stated temperature ranges. This will reduce the cooling efficiency of the appliance.
- Temperature adjustments should be made according to the frequency of door openings, the quantity of food kept inside the appliance and the ambient temperature in the location of your appliance.
- When the appliance is first switched on, allow it to run for 24 hours in order to reach operating temperature. During this time, do not open the door and do not keep a large quantity of food inside.
- A 5 minute delay function is applied to prevent damage to the compressor of your appliance when connecting or disconnecting to mains, or when an energy breakdown occurs. Your appliance will begin to operate normally after 5 minutes.

Climate class and meaning:

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

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

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

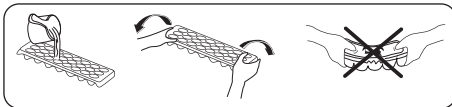
SN (extended temperate): This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 10 °C to 32 °C.

3.4 Accessories

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

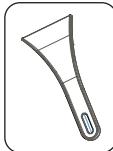
3.4.1 Ice Tray (In some models)

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



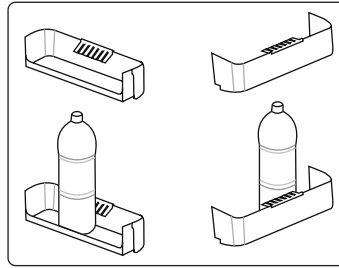
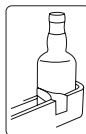
3.4.2 The Plastic Scraper (In some models)

After some time, frost will build up in certain areas of the freezer. The frost accumulated in the freezer should be removed regularly. Use the plastic scraper provided, if necessary. Do not use sharp metal objects for this operation. They could puncture the refrigerator circuit and cause irreparable damage to the unit.



3.4.3 The Bottle Holder (In some models)

Use the bottle holder to prevent bottles from slipping or falling over.



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

4 FOOD STORAGE

4.1 Refrigerator Compartment

- To reduce humidity and avoid the consequent formation of frost, always store liquids in sealed containers in the refrigerator. Frost tends to concentrate in the coldest parts of the evaporating liquid and, in time, your appliance will require more frequent defrosting.
- Cooked dishes must remain covered when they are kept in the fridge. Do not place warm foods in fridge. Place them when they are cool, otherwise the temperature/humidity inside the fridge will increase, reducing the fridge's efficiency.
- Make sure no items are in direct contact with the rear wall of the appliance as frost will develop and packaging will stick to it. Do not open the refrigerator door frequently.
- We recommend that meat and clean fish are loosely wrapped and stored on the glass shelf just above the vegetable bin where the air is cooler, as this provides the best storage conditions.
- Store loose fruit and vegetable items in the crisper containers.
- Storing fruit and vegetables separately helps prevent ethylene-sensitive vegetables (green leaves, broccoli,

carrot, etc.) being affected by ethylene-releaser fruits (banana, peach, apricot, fig etc.).

- Do not put wet vegetables into the refrigerator.
- Storage time for all food products depends on the initial quality of the food and an uninterrupted refrigeration cycle before refrigerator storage.
- Water leaking from meat may contaminate other products in the refrigerator. You should package meat products and clean any leakages on the shelves.
- Do not put food in front of the air flow passage.
- Consume packaged foods before the recommended expiry date.

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

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

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

| Food | Maximum storage time | How and where to store |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Vegetables and fruits | 1 week | Vegetable bin |
| Meat and fish | 2 - 3 days | Wrap in plastic foil, bags, or in a meat container and store on the glass shelf |
| Fresh cheese | 3 - 4 days | On the designated door shelf |
| Butter and margarine | 1 week | On the designated door shelf |
| Bottled products e.g. milk and yoghurt | Until the expiry date recommended by the producer | On the designated door shelf |
| Eggs | 1 month | On the designated egg shelf |
| Cooked food | 2 days | All shelves |

NOTE:



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

4.2 Freezer Compartment


- The freezer is used for storing frozen food, freezing fresh food, and making ice cubes.
- Food in liquid form should be frozen in plastic cups and other food should be frozen in plastic folios or bags. For freezing fresh food; wrap and seal fresh food properly, that is the packaging should be air tight and shouldn't leak. Special freezer bags, aluminum foil polythene bags and plastic containers are ideal.
- Do not store fresh food next to frozen food as it can thaw the frozen food.
- Before freezing fresh food, divide it into portions that can be consumed in one sitting.
- Consume thawed frozen food within a short period of time after defrosting

- Always follow the manufacturer's instructions on food packaging when storing frozen food. If no information is provided food, should not be stored for more than 3 months from the date of purchase.
- When purchasing frozen food, make sure that it has been stored under appropriate conditions and that the packaging is not damaged.
- Frozen food should be transported in appropriate containers and placed in the freezer as soon as possible.
- Do not purchase frozen food if the packaging shows signs of humidity and abnormal swelling. It is probable that it has been stored at an unsuitable temperature and that the contents have deteriorated.
- The storage life of frozen food depends on the room temperature, the thermostat setting, how often the door is opened, the type of food, and the length of time required to transport the product from the shop to your home. Always follow the instructions printed on the packaging and never exceed the maximum storage life indicated.
- If the freezer door has been left open for a long time or not closed properly, frost will form and can prevent efficient air circulation. To resolve this, unplug the freezer and wait for it to defrost. Clean the freezer once it has fully defrosted.
- The freezer volume stated on the label is the volume without baskets, covers, and so on.
- Do not refreeze thawed food. It may pose a danger to your health and cause problems such as food poisoning.

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



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

| Meat and fish | Preparation | Maximum storage time (months) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| 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 | 1 - 3 |
| Chicken and turkey | Wrap in foil | 4 - 6 |
| Goose and duck | Wrap in foil | 4 - 6 |
| Deer, rabbit, wild boar | In 2.5 kg portions or as fillets | 6 - 8 |
| Freshwater fish (Salmon, Carp, Crane, Catfish) | After cleaning the bowels and scales of the fish, wash and dry it. If necessary, remove the tail and head. | 2 |
| Lean fish (Bass, Turbot, Flounder) | | 4 |
| Fatty fishes (Tuna, Mackerel, Bluefish, Anchovy) | | 2 - 4 |
| Shellfish | Clean and in a bag | 4 - 6 |
| Caviar | In its packaging, or in an aluminium or plastic container | 2 - 3 |
| Snails | In salty water, or in an aluminium or plastic container | 3 |
|  NOTE: Thawed frozen meat should be cooked as fresh meat. If the meat is not cooked after defrosting, it must not be re-frozen. | | |




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



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

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

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

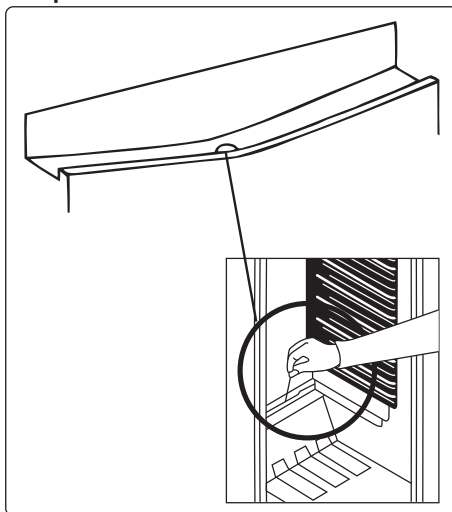
5 CLEANING AND MAINTENANCE

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

5.1 Defrosting

Defrosting the Refrigerator Compartment



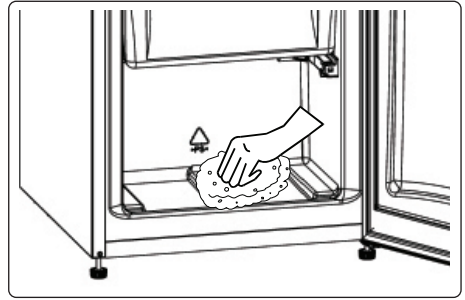
- Defrosting occurs automatically in

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

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


Freezer defrosting process

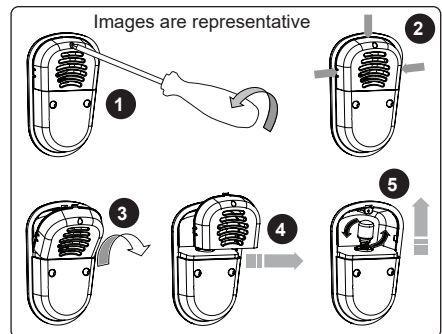
- Small amounts of frost will accumulate inside the freezer, depending on the length of time the door may be left open or the amount of moisture introduced. It is essential to ensure that no frost or ice is allowed to form in places where it will affect the close fitting of the door seal. This might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



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

5.2 Replacing the Light Bulb

 **Important note:** Unplug the unit from the power supply before start the process.




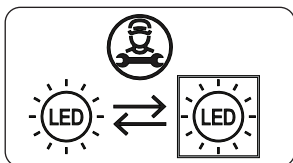
1. If available, remove the screw on the light cover by screw driver. (Fig.1)

2. Press the hooks on light cover. (Fig. 2)
3. Open the light cover towards arrow when top hooks pull out from housing. (Fig. 3)
4. Pull out the cover towards arrow remove it. (Fig. 4)
5. Turn the light bulb counter clockwise and remove it. (Fig. 5)
6. Change the present light bulb with a new one of not more than 15 W. (Fig. 5)
7. Implement the steps in reverse order.
8. After waiting 5 minutes, plug the unit.

Replacing LED Lighting

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

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



If product equipped with LED lamp

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

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


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

6 SHIPMENT AND REPOSITIONING

6.1 Transportation and Changing Positioning

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

transporting.

 Always carry your appliance in the upright position.

7 BEFORE CALLING AFTER-SALES SERVICE

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

Your appliance is not operating

Check if:

- There is power
- The plug is correctly placed in the socket
- The plug fuse or the mains fuse has blown
- The socket is defective. To check this, plug another working appliance into the same socket.

The appliance performs poorly

Check if:

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

Your appliance is operating noisily

Normal noises

Cracking noise occurs:

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

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

Motor noise: Indicates the compressor is operating normally. The compressor may cause more noise for a short time when it is first activated.

Bubbling noise and splash occurs: Due to the flow of the refrigerant in the tubes of the system.

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

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

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

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

There is a build-up of humidity inside the appliance

Check if:

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

The door does not open or close properly

Check if:

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

Recommendations

- If the appliance is switched off or unplugged, wait at least 5 minutes before plugging the appliance in or restarting it in order to prevent damage to the compressor.
- If you will not use your appliance for a long time (e.g. in summer holidays) unplug it. Clean your appliance according to chapter cleaning and leave the door open to prevent humidity and smell.
- If a problem persists after you have followed all the above instructions, please consult the nearest authorised service centre.
- The appliance you have purchased is designed for domestic use only. It is not suitable for commercial or common use. If the consumer uses the appliance in a way that does not comply with this, we

emphasise that the manufacturer and the dealer will not be responsible for any repair and failure within the guarantee period.

8 TIPS FOR SAVING ENERGY

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

9 TECHNICAL DATA

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

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

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

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

See the link www.theenergylabel.eu for detailed information about the energy label.

10 INFORMATION FOR TEST INSTITUTES

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

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

11 CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

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

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






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

Visit our website to:
www.vestel-germany.de

Merci d'avoir choisi ce produit.

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

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

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

SOMMAIRE

| | |
|-------------------------------------------------------------------|-----------|
| 1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ | 45 |
| 1.1 Avertissements généraux relatifs à la sécurité | 45 |
| 1.2 Avertissements relatifs à l'installation | 50 |
| 1.3 En cours d'utilisation..... | 50 |
| 2 DESCRIPTION DE L'APPAREIL | 52 |
| 2.1 Dimensions..... | 53 |
| 3 UTILISATION DE L'APPAREIL..... | 54 |
| 3.1 Informations relatives a la technologie moins de givre..... | 54 |
| 3.2 Réglage du Thermostat..... | 54 |
| 3.3 Avertissements relatifs aux paramètres de température | 54 |
| 3.4 Accessoires | 55 |
| 3.4.1 Bac à glaçons (<i>Sur certains modèles</i>)..... | 55 |
| 3.4.2 Raclette en plastique (<i>Sur certains modèles</i>) | 55 |
| 3.4.3 Porte-bouteille(<i>Dans certains modèles</i> | 55 |
| 4 RANGEMENT DES ALIMENTS | 55 |
| 4.1 Compartiment du réfrigérateur | 55 |
| 4.2 Compartiment congélateur | 57 |
| 5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN | 60 |
| 5.1 Décongélation..... | 60 |
| 5.2 Remplacement de l'ampoule | 61 |
| 6 TRANSPORT ET CHANGEMENT DE PLACE | 62 |
| 6.1 Transport et changement de place..... | 62 |
| 7 AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE | 62 |
| 8 CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE | 63 |
| 9 DONNÉES TECHNIQUES | 64 |
| 10 INFORMATIONS POUR LES INSTITUTS DE TEST..... | 64 |
| 11 SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE | 64 |

1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1.1 Avertissements généraux relatifs à la sécurité

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

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

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


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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.2 Avertissements relatifs à l'installation

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

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

à la pluie.

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

1.3 En cours d'utilisation

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

à la porte.

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



Anciens réfrigérateurs et réfrigérateurs hors d'usage

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

Déclaration CE de conformité

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux directives, décisions et

réglementations européennes en vigueur et aux exigences répertoriées dans les normes référencées.

Élimination

Le symbole de la poubelle sur roues barrée d'une croix affiché sur le produit ou l'emballage indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, il doit être collecté séparément. Vous pouvez jeter votre appareil gratuitement au point de collecte et de recyclage le plus proche. Vous pouvez obtenir leurs adresses auprès de votre mairie ou de l'administration locale responsable. Vous pouvez également renvoyer gratuitement vos petits déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) dont la longueur ne dépasse pas 25 cm à un distributeur disposant d'une surface de vente d'équipements électriques et électroniques (EEE) d'au moins 400 m². Les DEEE plus grands peuvent être renvoyés gratuitement au revendeur respectif lors de l'achat d'un nouveau produit du même type. En ce qui concerne les modalités de collecte des DEEE, en cas d'expédition du produit récemment acheté, veuillez contacter votre revendeur.

Les batteries usagées peuvent être préparées en vue de leur recyclage afin de réduire les déchets et d'économiser les ressources. Cependant, la priorité doit être donnée à la prévention de la production de déchets, en particulier par la réutilisation des EEE. Veuillez noter que l'appareil pourrait contenir des substances dangereuses pour l'environnement et la santé humaine s'il ne sont pas utilisés dans le respect des standards de protection de l'environnement. En collectant les DEEE séparément et en les recyclant, vous aidez à éviter les conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

Emballage et Environnement

Les matériaux d'emballage protègent votre machine des dommages pouvant survenir pendant le transport. Les

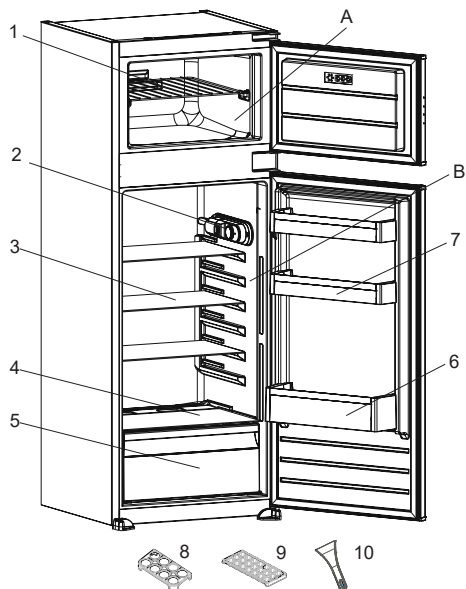



matériaux d'emballage sont respectueux de l'environnement car ils sont recyclables. L'utilisation de matériaux recyclés réduit la consommation de matières premières et donc la production de déchets.

Remarques :

- Il convient de lire attentivement le manuel d'instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Nous ne sommes pas responsables des dommages dus à une mauvaise utilisation.
- Il convient de suivre toutes les instructions de l'appareil et du manuel d'instructions et de conserver ce manuel en lieu sûr pour pouvoir résoudre les problèmes pouvant survenir à l'avenir.
- Cet appareil a été conçu pour être utilisé dans les maisons et il ne peut être utilisé que dans des environnements domestiques et aux fins prévues. Il ne convient pas à une utilisation commerciale ou commune. Une telle utilisation entraînerait l'annulation de la garantie de l'appareil et notre société n'est pas responsable des pertes éventuelles.
- Cet appareil a été conçu pour être utilisé dans les maisons et il ne convient qu'au refroidissement/à la conservation des aliments. Il ne convient pas à une utilisation commerciale ou commune et/ou pour stocker toute autre substance que de la nourriture. Dans le cas contraire, notre société n'est pas responsable des pertes éventuelles.

2 DESCRIPTION DE L'APPAREIL



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

- A) Compartiment congélateur
- B) Compartiment réfrigérateur

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

* Sur certains modèles

Remarques générales:

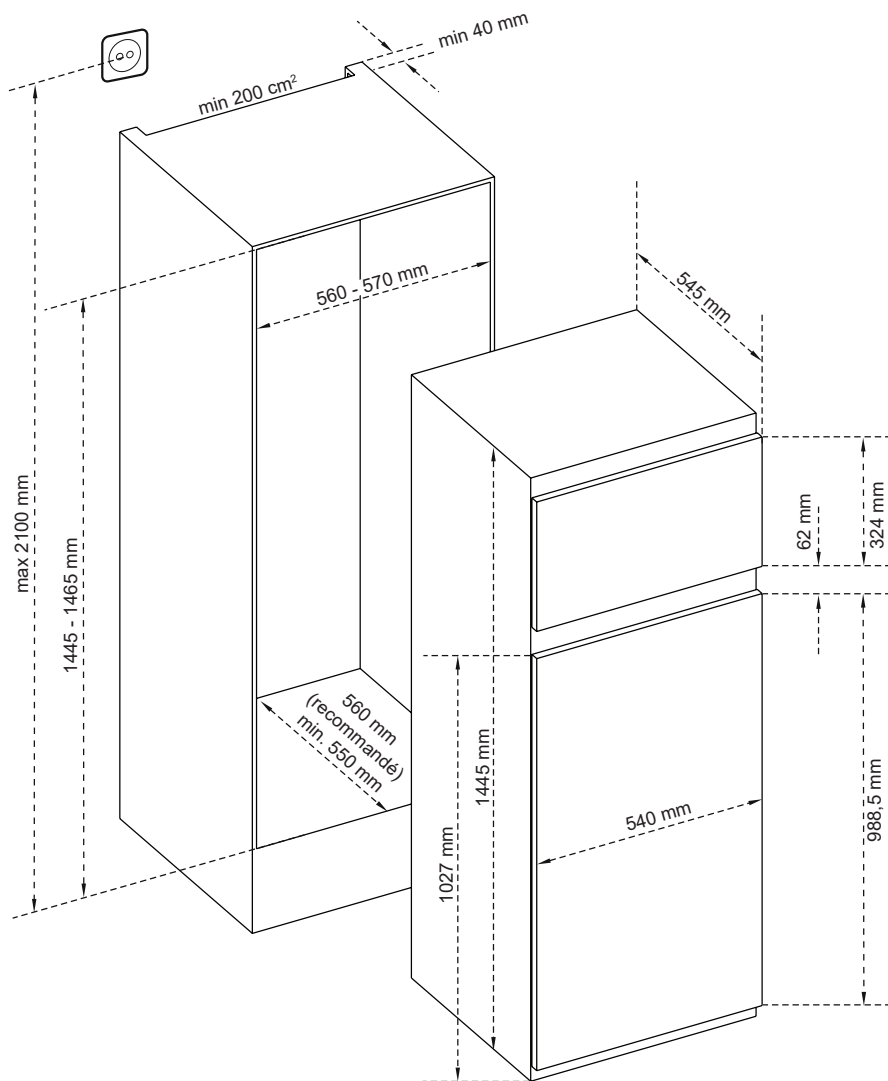
Compartiment des aliments frais (réfrigérateur) :

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

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

2.1 Dimensions

* 1020 - 1028 pour couvercle métallique




3 UTILISATION DE L'APPAREIL

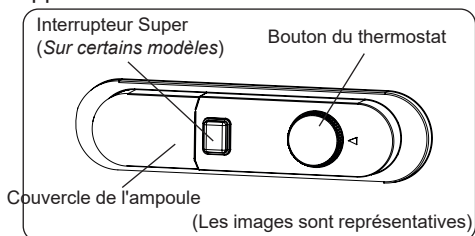
3.1 Informations relatives à la technologie moins de givre

Grâce à l'évaporateur enveloppant, la technologie LessFrost (moins de givre) permet un refroidissement plus efficace, un dégivrage manuel limité et offre un espace de stockage plus flexible.

3.2 Réglage du Thermostat

Le thermostat régule automatiquement la température à l'intérieur des compartiments réfrigérateur et congélateur. Les températures du réfrigérateur s'obtiennent en tournant le bouton vers les numéros du haut ; 1 à 3, 1 à 5 ou SF (le nombre de numéros du thermostat dépend du produit).

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



Paramètres du thermostat:

- 1 – 2 :** Pour un stockage à court terme de la nourriture
- 3 – 4 :** Pour un stockage à long terme de la nourriture
- 5 :** Niveau maximal de refroidissement. L'appareil fonctionne plus longtemps. Si nécessaire, changez le réglage de température.

Si l'appareil dispose de la position SF :

- Tournez le bouton sur SF pour congeler rapidement les aliments frais. Dans cette position, le compartiment congélateur fonctionnera à des températures plus basses. Une fois que vos aliments sont congelés, remettez le bouton du thermostat dans sa position d'utilisation

normale. Si vous ne changez pas la position sur SF, votre appareil se remettra automatiquement à la dernière position du thermostat en fonction de la durée indiquée dans la remarque. Remettez le bouton du thermostat en position SF et replacez-le à son usage normal, en fonction de la durée mentionnée dans la remarque. Si le bouton du thermostat est en position SF lors du premier démarrage de l'appareil, le fonctionnement de ce dernier retourne automatiquement en position 3 du thermostat, conformément à la durée indiquée dans la remarque.

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

Interrupteur d'hiver : Si la température ambiante est inférieure à 16 °C, cet interrupteur doit être utilisé comme interrupteur d'hiver et il permet de maintenir votre réfrigérateur au-dessus de 0 °C alors que le congélateur est en dessous de -18 °C en cas de température ambiante faible.

3.3 Avertissements relatifs aux paramètres de température

- Votre appareil été conçu de manière à fonctionner dans la plage de température ambiante dans les normes conformément à la classe du climat mentionnée dans l'étiquette de l'information. Il est déconseillé de faire fonctionner votre réfrigérateur à des endroits où la température est en dehors de la plage indiquée. Cela réduit l'efficacité de refroidissement de l'appareil.
- Les réglages de température doivent être effectués en fonction de la fréquence d'ouverture de la porte, de la quantité de

nourriture conservée dans l'appareil et de la température ambiante de la pièce où il se trouve.

- Lorsque l'appareil est mis en marche pour la première fois, il convient de le laisser tourner pendant 24 heures pour qu'il atteigne la température de fonctionnement. Au cours de cette période, ne pas ouvrir la porte, ni garder une quantité importante de nourriture à l'intérieur de l'appareil.
- Une fonction de temporisation de 5 minutes est appliquée pour éviter d'endommager le compresseur de votre appareil lors du branchement ou débranchement au réseau, ou lorsqu'une panne d'énergie se produit. Votre appareil recommencera à fonctionner normalement après 5 minutes.

Classe Climatique et signification :

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

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

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

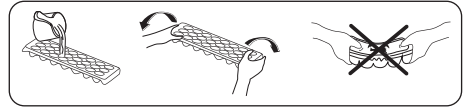
SN (Tempéré étendu) : Cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 10 °C et 32 °C.

3.4 Accessoires

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

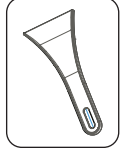
3.4.1 Bac à glaçons (Sur certains modèles)

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

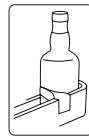


3.4.2 Raclette en plastique (Sur certains modèles)

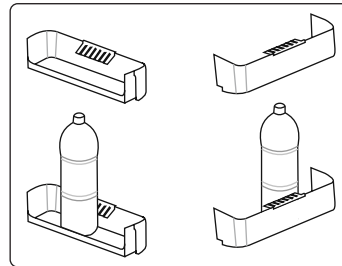
Quelque temps après, du givre s'accumule dans certaines zones du congélateur. Le givre accumulé dans le congélateur doit être éliminé régulièrement. Utilisez le grattoir en plastique fourni à cet effet, si besoin. N'utilisez pas d'objets métalliques tranchants pour cette opération. Ceci peut perforer le circuit de réfrigération et provoquer des dommages irréversibles à l'appareil.



3.4.3 Porte-bouteille (Dans certains modèles)



Utiliser le porte-bouteille pour empêcher les bouteilles de glisser ou de tomber.



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

4 RANGEMENT DES ALIMENTS

4.1 Compartiment du réfrigérateur

- Pour diminuer l'humidité et éviter la formation de givre associée, toujours

ranger les aliments dans des récipients fermés dans le réfrigérateur. Le givre a tendance à se concentrer dans les parties les plus froides où l'humidité des aliments s'évapore et, au fil du temps, votre appareil nécessitera un dégivrage plus fréquent.

- Couvrez tous les plats cuits lorsque vous les placez dans le réfrigérateur. N'y introduisez pas d'aliment chaud. Placez-les lorsqu'ils sont frais car la température/humidité à l'intérieur du réfrigérateur pourrait augmenter et causer un dysfonctionnement du réfrigérateur.
- S'assurer qu'aucun élément n'est en contact direct avec la paroi arrière de l'appareil car du givre risque de se former et l'emballage de coller à cette dernière. Ne pas ouvrir fréquemment la porte du réfrigérateur.
- Il est recommandé que la viande et le poisson vidé soient placés dans un emballage hermétique et mis sur la clayette en verre située juste au-dessus du bac à légumes où l'air est plus frais, ce qui offre des conditions de conservation optimales.
- Ranger les fruits et les légumes en vrac dans le compartiment à légumes.
- Le stockage séparé des fruits et des légumes permet d'éviter que les légumes sensibles à l'éthylène (feuilles vertes, brocolis, carottes, etc.) ne soient affectés par des fruits libérant de l'éthylène (banane, pêche, abricot, figue, etc.).
- Ne pas placer de légumes humides dans le réfrigérateur.
- La durée de conservation de l'ensemble des aliments dépend de leur qualité initiale et du respect d'un cycle de réfrigération ininterrompu avant leur rangement dans le réfrigérateur.
- L'eau s'écoulant de la viande risque de contaminer les autres produits du réfrigérateur. Les produits carnés doivent être emballés et les coulures sur les clayettes doivent être nettoyées.
- Ne pas placer d'aliments sur le passage du flux d'air.

- Consommer les aliments emballés avant la date d'expiration recommandée.

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


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

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

| Aliment | Durée de conservation maximale | Méthode et lieu de conservation |
|-------------------|--------------------------------|---------------------------------|
| Légumes et fruits | 1 semaine | Bac à légumes |

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

REMARQUE :

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

4.2 Compartiment congélateur

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

- Consommer les aliments congelés rapidement après leur décongélation
- Toujours respecter les instructions du fabricant figurant sur l'emballage des aliments lorsque l'on stocke des aliments congelés. En l'absence d'informations, ne pas conserver les aliments plus de 3 mois à compter de la date d'achat.
- Lors de l'achat d'aliments congelés, s'assurer qu'ils ont été conservés dans des conditions adéquates et que leur emballage n'est pas endommagé.
- Les aliments congelés doivent être transportés dans des conteneurs adéquats et placés dans le congélateur dès que possible.
- Ne pas acheter d'aliments congelés si leur emballage présente des signes d'humidité et un gonflement anormal. Il est alors probable qu'ils ont été conservés à une température inappropriée et que leur contenu est altéré.
- La durée de conservation des aliments congelés dépend de la température ambiante, du paramètre du thermostat, de la fréquence d'ouverture de la porte, du type de nourriture et de la durée requise pour transporter le produit du magasin à votre domicile. Toujours suivre les instructions sur l'emballage et ne pas dépasser la période de conservation.
- Si vous laissez la porte du congélateur ouverte pendant une longue période, la glace apparaîtra sur la surface inférieure du congélateur. Par conséquent, la circulation d'air est obstruée. Afin d'éviter cela, veuillez d'abord débrancher le cordon et patienter que la glace soit décongelée. Une fois la glace fondue, veuillez nettoyer le congélateur.
- Le volume spécifié sur la plaque signalétique de l'appareil indique le volume sans paniers, couvercles, etc.
- Veuillez ne jamais recongeler les aliments une fois qu'ils sont décongelés. Ce geste pourrait représenter un danger pour votre santé dans la mesure où vous courrez le risque d'être victime d'une intoxication alimentaire.

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



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

| Viande et poisson | Préparation | Durée de conservation maximale (mois) |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Steak | Emballer dans du papier aluminium | 6 à 8 |
| Agneau | Emballer dans du papier aluminium | 6 à 8 |
| Rôti de veau | Emballer dans du papier aluminium | 6 à 8 |
| Cubes de veau | En petite portion | 6 à 8 |
| Cubes d'agneau | En petite portion | 4 à 8 |
| Viande hachée | Dans son emballage, sans épices | 1 à 3 |
| Abats (morceaux) | En petite portion | 1 à 3 |
| Saucisson / Salami | Doit être conservé emballé, même s'il comporte une peau | |
| Poulet et dinde | Emballer dans du papier aluminium | 4 à 6 |
| Oie et canard | Emballer dans du papier aluminium | 4 à 6 |
| Chevreuril, lapin, sanglier | En portions de 2,5 kg ou sous forme de filets | 6 à 8 |
| Poisson d'eau douce (saumon, carpe, truite, poisson-chat) | Après avoir vidé le poisson et nettoyé ses écailles, le laver et le sécher. Si nécessaire, retirer la queue et la tête. | 2 |
| Poissons maigres (bar, turbot, limande) | | 4 |
| Poissons gras (thon, maquereau, tassergal, anchois) | | 2 à 4 |
| Crustacés | Nettoyer et placer dans un sac | 4 à 6 |
| Caviar | Dans son emballage ou dans un récipient en aluminium ou en plastique | 2 à 3 |
| Escargots | Dans de l'eau salée ou dans un récipient en aluminium ou en plastique | 3 |



REMARQUE : La viande congelée doit être cuisinée comme la viande fraîche. Si la viande n'est pas cuite après décongélation, elle ne doit pas être recongelée.

| Légumes et fruits | Préparation | Durée de conservation maximale (mois) |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Haricots verts et haricots | Laver, couper en petits morceaux et porter à ébullition | 10 à 13 |
| Pois | Écosser, laver et porter à ébullition | 12 |
| Chou | Nettoyer et porter à ébullition | 6 à 8 |
| Carotte | Nettoyer, couper en tranches et porter à ébullition | 12 |
| Poivrons | Couper la tige, couper en deux morceaux, retirer l'intérieur et porter à ébullition | 8 à 10 |
| Épinard | Laver et porter à ébullition | 6 à 9 |


| Légumes et fruits | Préparation | Durée de conservation maximale (mois) |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Chou-fleur | Retirer les feuilles, couper le cœur en morceaux et laisser tremper quelques instants dans l'eau avec un peu de jus de citron | 10 à 12 |
| Aubergines | Couper en morceaux de 2 cm après lavage | 10 à 12 |


| Légumes et fruits | Préparation | Durée de conservation maximale (mois) |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Maïs | Nettoyer et emballer avec la tige ou sous forme de grains de maïs doux | 12 |
| Pommes et poires | Peler et trancher | 8 à 10 |
| Abricots et pêches | Couper en deux morceaux et retirer le noyau | 4 à 6 |
| Fraises et mûres | Laver et équeuter | 8 à 12 |
| Fruits cuits | Ajouter 10 % de sucre dans le récipient | 12 |
| Prunes, cerises | Laver et équeuter | 8 à 12 |


| | Durée de conservation maximale (mois) | Durée de décongélation à température ambiante (heures) | Durée de décongélation au four (minutes) |
|------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Pain | 4 à 6 | 2 à 3 | 4 à 5 (220 à 225 °C) |
| Biscuits | 3 à 6 | 1 à 1,5 | 5 à 8 (190 à 200 °C) |
| Pâtes | 1 à 3 | 2 à 3 | 5 à 10 (200 à 225 °C) |
| Tarte | 1 à 1,5 | 3 à 4 | 5 à 8 (190 à 200 °C) |
| Pâte feuilletée | 2 à 3 | 1 à 1,5 | 5 à 8 (190 à 200 °C) |
| Pizza | 2 à 3 | 2 à 4 | 15 à 20 (200 °C) |

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



5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

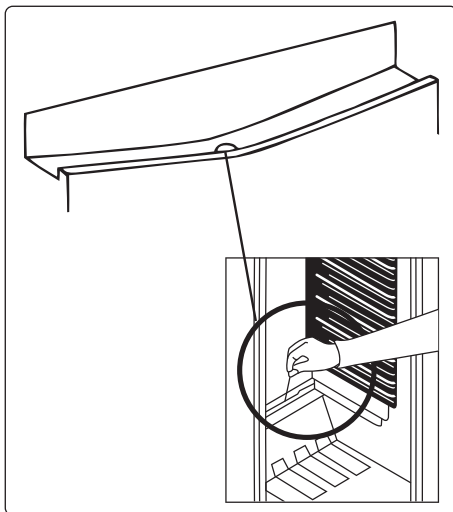
 N'utilisez pas de produits abrasifs, ni de détergents pour nettoyer l'appareil. Après avoir procédé au lavage, rincer à l'eau claire et sécher soigneusement. Lorsque le nettoyage est terminé, rebrancher la fiche sur l'alimentation électrique avec les mains sèches.

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

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

5.1 Décongélation

Dégivrage du compartiment du réfrigérateur



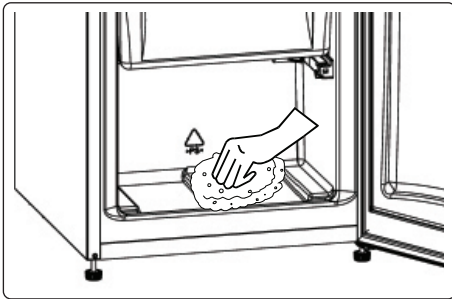
- Le dégivrage se déclenche automatiquement dans le compartiment du réfrigérateur quand il fonctionne. L'eau est récupérée par le bac d'évaporation et s'évapore automatiquement.
- Le bac d'évaporation et l'orifice d'évacuation de l'eau doivent être nettoyés périodiquement en utilisant la tige de vidange pour éviter que l'eau ne stagne en bas du réfrigérateur au lieu de s'écouler.
- Il est également possible de nettoyer l'orifice d'évacuation en y versant un demi-verre d'eau.

Processus de dégivrage du congélateur

- De petites quantités de givre s'accumulent à l'intérieur du congélateur, en fonction de la durée pendant laquelle la porte peut être laissée ouverte ou de la quantité d'humidité introduite. Il est important d'éviter toute formation de givre ou de glace dans des endroits susceptibles d'affecter le mécanisme de fermeture du joint de la porte. Cela pourrait permettre à l'air de pénétrer dans l'armoire, ce qui favoriserait le fonctionnement continu du compresseur. Les couches fines et douces de givre accumulées peuvent être enlevées à l'aide d'une brosse ou d'un racloir en plastique. N'utilisez pas d'articles

métalliques, des racloirs pointus, des outils mécaniques ou d'autres dispositifs pour accélérer le processus de dégivrage. Enlever tout givre délogé de la surface de l'armoire. Il n'est pas nécessaire d'arrêter l'appareil pour enlever les fines couches de givre.

- Pour retirer des glaces lourdes, bien vouloir débrancher l'appareil, vider son contenu dans des boîtes en carton et l'emballer dans des couvertures épaisses ou des couches de papier pour garder au frais. Le dégivrage sera plus efficace s'il est effectué lorsque le congélateur est presque vide et doit être effectué le plus rapidement possible pour éviter une augmentation inutile de la température du contenu.
- N'utilisez pas d'articles métalliques, des racloirs pointus, des outils mécaniques ou d'autres dispositifs pour accélérer le processus de dégivrage. Une augmentation de la température des aliments congelés pendant le dégivrage réduira leur durée de conservation. Maintenir le contenu du congélateur bien emballé et dans un endroit frais pendant toute la durée de la décongélation.




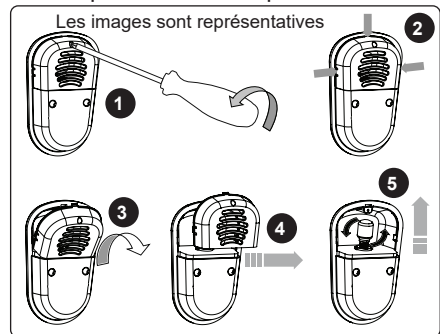
- Essuyez l'intérieur du compartiment avec une éponge ou un chiffon doux.
- Pour accélérer le processus de dégivrage, placer un ou deux bols d'eau chaude dans le compartiment congélateur.
- Examinez le contenu des paquets en les replaçant dans le congélateur. Si certains aliments sont décongelés, consommez-les dans un délai de 24 heures ou faites-

les cuire avant de les recongeler.

- Une fois le dégivrage terminé, nettoyez l'intérieur de l'appareil avec une solution d'eau tiède et un peu de bicarbonate de soude puis, séchez-le soigneusement. Lavez toutes les pièces amovibles de la même manière et réassemblez-les. Rebranchez l'appareil au réseau électrique et laissez-le fonctionner pendant 2 à 3 heures sur le réglage numéro MAX avant d'y replacer des aliments.

5.2 Remplacement de l'ampoule

 **Remarque importante :** Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique avant de procéder au remplacement.




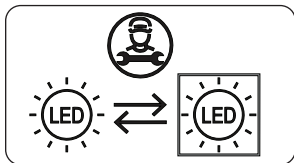
1. Retirer la vis du cache de l'ampoule avec un tournevis, s'il y en a une. (Fig. 1)
2. Appuyer sur les crochets du cache de l'ampoule. (Fig.2)
3. Ouvrir le cache de l'ampoule dans le sens de la flèche lorsque les crochets supérieurs sortent du boîtier. (Fig.3)
4. Sortir le cache dans le sens de la flèche et le retirer. (Fig.4)
5. Tourner l'ampoule dans le sens antihoraire et la retirer. (Fig. 5)
6. Remplacer l'ampoule existante par une nouvelle ampoule de 15 W maximum. (Fig. 5)
7. Exécuter les étapes dans l'ordre inverse.
8. Après avoir attendu 5 minutes, brancher l'appareil.

Remplacement de l'éclairage LED

Pour remplacer ces LED, prière de

contacter le service après-vente agréé.

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



Si produit équipé d'une lampe LED

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


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

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

6 TRANSPORT ET CHANGEMENT DE PLACE

6.1 Transport et changement de place

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

 Toujours transporter votre appareil en position verticale.

7 AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

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

Votre appareil ne fonctionne pas

Vérifier si :

- Il est alimenté en électricité.

- La fiche est correctement branchée dans la prise
- Le fusible de la prise ou le fusible du secteur a sauté
- La prise est défectueuse. Pour vérifier cela, brancher un autre appareil en état de marche sur la même prise.

L'appareil fonctionne mal

Vérifier si :

- L'appareil est trop chargé.
- La porte de l'appareil est correctement fermée
- De la poussière se trouve sur le condenseur.
- L'espace situé à l'arrière et sur les côtés est suffisant.

Votre appareil est bruyant lorsqu'il est en fonctionnement

Bruits normaux

Un cliquetis se produit :

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

Un court bruit de craquement se produit :

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

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

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

Des bruits d'écoulement de l'eau se produisent :

En raison de l'eau qui s'écoule vers le récipient d'évaporation. Ce bruit est normal pendant le dégivrage.

Des bruits de soufflage d'air se produisent :

Sur certains modèles, pendant le fonctionnement normal du système en raison de la circulation de l'air.

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

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

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

Vérifier si :

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

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

Vérifier si :

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

Recommandations

- Si l'appareil est mis hors tension ou débranché, attendre au moins 5 minutes avant de brancher l'appareil ou de le redémarrer afin d'éviter d'endommager le compresseur.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée (comme pendant les vacances), débrancher la fiche. Dégivrer et nettoyer l'appareil, puis laisser la porte ouverte pour éviter la formation de moisissures et d'odeurs.
- Si un problème persiste après avoir suivi toutes les instructions ci-dessus, prière de consulter votre technicien agréé le plus proche.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne convient pas à une utilisation commerciale ou commune. Si le consommateur utilise

l'appareil d'une façon inappropriée, nous insistons sur le fait que le fabricant et le vendeur ne pourront être tenus responsables quant à une quelconque réparation ou panne survenant pendant la période de garantie.

8 CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE

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

propres et flexibles. Remplacer les joints s'ils sont usés.

9 DONNÉES TECHNIQUES

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

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

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

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

10 INFORMATIONS POUR LES INSTITUTS DE TEST

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

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

11 SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

Utilisez toujours des pièces de rechange d'origine.

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

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

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

Visitez notre site Web pour:
www.vestel-germany.de

Dank u dat u voor dit product heeft gekozen.

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

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

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

INHOUD

| | |
|-----------------------------------------------------------------|-----------|
| 1 VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN..... | 67 |
| 1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen..... | 67 |
| 1.2 Installatiewaarschuwingen..... | 71 |
| 1.3 Tijdens gebruik..... | 71 |
| 2 BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT | 73 |
| 2.1 Afmetingen..... | 74 |
| 3 GEBRUIK VAN HET APPARAAT | 75 |
| 3.1 Informatie over de Less Frost-technologie..... | 75 |
| 3.2 Thermostaatinstelling..... | 75 |
| 3.3 Waarschuwingen temperatuurinstellingen..... | 75 |
| 3.4 Accessoires..... | 76 |
| 3.4.1 IJsblokjesvorm (<i>in bepaalde modellen</i>)..... | 76 |
| 3.4.2 De kunststof krabber (<i>in bepaalde modellen</i>)..... | 76 |
| 3.4.3 De flessenhouder (<i>in bepaalde modellen</i>)..... | 76 |
| 4 BEWAREN VAN VOEDSEL..... | 77 |
| 4.1 Koelkastgedeelte..... | 77 |
| 4.2 Diepvriesgedeelte..... | 78 |
| 5 REINIGING EN ONDERHOUD..... | 81 |
| 5.1 Ontdooien..... | 81 |
| 6 VERVOER EN VERPLAATSEN | 82 |
| 6.1 Vervoer en van plaats veranderen..... | 82 |
| 7 VOORDAT U CONTACT OPNEEMT MET KLANTENSERVICE..... | 82 |
| 8 TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN | 84 |
| 9 TECHNISCHE GEGEVENS..... | 84 |
| 10 INFORMATIE VOOR TESTINSTITUTEN..... | 84 |
| 11 SERVICE EN ONDERDELEN | 84 |

1 VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen

Lees deze gebruikershandleiding nauwkeurig door.

⚠ WAARSCHUWING! Houd de ventilatieopeningen in de apparaatbehuizing of de ingebouwde structuur vrij.

⚠ WAARSCHUWING: Gebruik geen mechanische apparaten of anderen middelen dan die door de fabrikant worden aanbevolen om het ontdooiingproces te versnellen.


⚠ WAARSCHUWING: Gebruik geen elektrische apparaten in de voedselcompartimenten van het apparaat, tenzij deze van het soort zijn dat wordt aanbevolen door de fabrikant.

⚠ WAARSCHUWING: Beschadig het circuit van de koelkast niet.

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

⚠ WAARSCHUWING: Plaats geen meervoudige stekkerdozen of draagbare stopcontacten aan de achterkant van het apparaat.

⚠ WAARSCHUWING: Om gevaar door instabiliteit van het apparaat te voorkomen moet het in overeenstemming met de instructies worden vastgezet.

 Als uw apparaat gebruikmaakt van de koelvloeistof R600a (u ziet dit in de informatie op het etiket op de koelkast), moet u tijdens vervoer en installatie heel voorzichtig zijn om te voorkomen dat de koelelementen beschadigen. R600a is wel een milieuvriendelijk en natuurlijk gas, maar het is explosief. Daarom moet u de ruimte waar het apparaat wordt geplaatst een paar minuten ventileren en open vuur weghouden, voor het geval dat door beschadiging van de koelelementen gas lekt.

- Tijdens het dragen en plaatsen van de koelkast moet het koelgascircuit niet beschadigd worden.
- Bewaar geen explosieve substanties zoals spuitbussen met ontvlambaar drijfgas in dit apparaat.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik of soortgelijke toepassingen zoals:
 - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere bedrijfsomgevingen;
 - boerderijen en gasten in hotels, motels of andere verblijfsomgevingen;
 - omgevingen voor overnachting met ontbijt;
 - catering en soortgelijke niet-commerciële toepassingen.
- Als het stopcontact niet aansluit op de koelkaststekker moet deze om gevaar te voorkomen vervangen worden door de fabrikant, zijn serviceagent of soortgelijk gekwalificeerd persoon.

- De stroomkabel van uw koelkast is uitgerust met een speciaal geaarde stekker. Deze stekker dient met een speciaal geaard stopcontact worden gebruikt met een waarde van minimaal 16 ampères. Als u niet over een dergelijk stopcontact in uw huis beschikt, dient u dit door een gekwalificeerde elektricien te laten aanleggen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met gereduceerde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of een gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of instructies kregen betreffende het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan inzien. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en gebruiksonderhoudswerkzaamheden uitvoeren.
- Kinderen tussen de 3 en 8 jaar oud mogen koelapparaten in- en uitruimen. Kinderen zijn niet toegestaan reinigings- of onderhoudswerkzaamheden voor gebruikers op het apparaat uit te voeren. Zeer jonge kinderen (tussen de 0 en 3 jaar oud) mogen het apparaat niet gebruiken. Jonge kinderen (tussen de 3 en 8 jaar oud) mogen het apparaat niet gebruiken, mits ze onder voortdurend toezicht staan. Oudere kinderen (tussen de 8 en 14 jaar oud) en kwetsbare personen mogen het apparaat op veilige wijze gebruiken als ze onder geschikt toezicht staan of instructies hebben gekregen over de gebruik van het apparaat.

Zeer kwetsbare personen mogen het apparaat niet gebruiken mits ze onder voortdurend toezicht staan.

- Als het stroomsnoer beschadigd is, moet deze om gevaar te voorkomen vervangen worden door de fabrikant, zijn serviceagent of soortgelijk gekwalificeerd persoon.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik op hoogtes van boven de 2.000 m.

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

- Het langere perioden openen van de deur kan een aanzienlijke temperatuurstijging veroorzaken in de schappen van het apparaat.
- Reinig oppervlakken die in contact komen met voedsel en toegankelijke afvoersystemen regelmatig
- Bewaar rauw vlees en vis in geschikte schalen in de koelkast, zodat deze niet in contact komen met ander voedsel of hierop kunnen lekken.
- Vriesvakken met twee sterren zijn geschikt voor het bewaren van diepvriesproducten, en het bewaren of maken van ijs of ijsblokjes.
- Vriesvakken met een, twee of drie sterren zijn niet geschikt voor het invriezen van vers voedsel.
- Als het koelapparaat lange perioden leegstaat, schakel het dan uit, laat het ontdooien, maak het schoon en droog, en laat de deur open om te voorkomen dat er binnenin het apparaat schimmelvorming optreedt.

1.2 Installatiewaarschuwingen

Houd voordat u uw koelvriescombinatie voor het eerst in gebruik neemt rekening met de volgende punten:

- De bedrijfsspanning voor uw koelvriescombinatie is 220-240 V bij 50Hz.
- De stekker moet na installatie toegankelijk zijn.
- Uw koelvriescombinatie kan bij het eerste gebruik een geur afgeven. Dit is normaal en de geur zal verdwijnen als uw koelvriescombinatie gaat koelen.
- Zorg er vóór het aansluiten van uw koelvriescombinatie voor dat de informatie op het typeplaatje (voltage en aansluitvermogen) overeenkomt met de netstroom. Raadpleeg bij twijfel een erkende elektricien.
- Plug de stekker in een stopcontact met een efficiënte aarding. Indien het stopcontact geen aarding heeft of wanneer de stekker niet overeenkomt, bevelen we aan dat u een erkende elektricien om hulp vraagt.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een correct geïnstalleerd gezekeerd stopcontact. De stroomtoevoer (AC) en voltage op het werkpunt moet overeenkomen met de details op het typeplaatje van het apparaat (het typeplaatje bevindt zich binnenin het apparaat).
- Wij zijn niet aansprakelijk voor schade die voortkomt uit onjuist gebruik.
- Plaats uw koelvriescombinatie dusdanig dat deze niet aan direct zonlicht wordt blootgesteld.
- Gebruik uw koelvriescombinatie nooit buiten en stel hem niet bloot aan regen.
- Uw apparaat dient minimaal 50 cm van hittebronnen zoals een fornuis, gasoven en radiator te worden geplaatst en minimaal 5 cm van elektrische ovens.
- Als uw koelvriescombinatie naast een andere vriezer wordt geplaatst, moet er minstens 2 cm ruimte tussen hen in zijn om vocht aanwas op de buitenkant te

voorkomen.

- Bedek de body of bovenkant van de koelvriescombinatie niet met kant. Dit beïnvloedt de prestatie van uw koelvriescombinatie.
- Aan de bovenkant van uw apparaat is een ruimte van ten minste 150 mm vereist. Niets op uw apparaat plaatsen.
- Geen zware voorwerpen op het apparaat plaatsen.
- Reinig het apparaat grondig voor het eerste gebruik (zie Reiniging en onderhoud).
- Veeg voor gebruik van uw koelvriescombinatie alle onderdelen schoon met een oplossing van warm water met een theelepel natriumbicarbonaat. Spoel daarna af met water en droog. Plaats na reiniging alle onderdelen terug op de koelvriescombinatie.
- In de installatiehandleiding vindt u de installatieprocedure voor in een keukenunit. Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik in een correcte keukenunits.

1.3 Tijdens gebruik

- Gebruik geen verlengsnoer om uw koelvriescombinatie aan te sluiten op de netstroom.
- Gebruik geen beschadigde, gescheurde of oude stekkers.
- Het snoer niet buigen, uitrekken of beschadigen.
- Gebruik geen stekkeradapter.
- Dit apparaat is ontworpen voor gebruik door volwassenen. Laat kinderen niet spelen met het apparaat of aan de deur hangen.
- Stroomsnoer/stekker nooit aanraken met natte handen. Dit kan kortsluiting of een elektrische schok veroorzaken.
- Plaats geen glazen flessen of blikjes in het gedeelte om ijs te maken, want deze kunnen barsten als de inhoud bevriest.
- Zet geen explosieve of ontvlambare materialen in de koelkast. Plaats dranken

met een hoog alcoholpercentage verticaal in het koelgedeelte en zorg daarbij dat de doppen goed gesloten zijn.

- Raak bij het uitnemen van ijs uit het gedeelte om ijs te maken, het ijs niet aan. Dit kan vriesbrandwonden en/of sneden veroorzaken.
- Raak bevroren etenswaar niet met natte handen aan. Eet geen ijs(blokjes) direct nadat u dit uit het gedeelte om ijs te maken heeft verwijderd.
- Vries ontdooide diepvriesproducten niet opnieuw in. Dit kan gezondheidsproblemen zoals voedselvergiftiging veroorzaken.

Oude en kapotte koelkasten

- Als uw oude koelkast of vriezer van een slot is voorzien, dient u dit te breken of te verwijderen voordat u zich van het apparaat ontdoet, omdat kinderen erin opgesloten kunnen raken en zo een ongeluk kunnen veroorzaken.
- Oude koelkasten en diepvriezers bevatten isolatiemateriaal en koelmiddel met CFC. Zorg er daarom voor dat u het milieu niet belast als u uw oude koelkast of diepvriezer weggooit.

CE-conformiteitsverklaring

We verklaren dat onze producten de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, bepalingen en voorschriften, en de vereisten die zijn opgesomd in de aangegeven standaarden naleven.

Weggoaien

Het symbool van de doorgekruiste rolbak op het product of de apparaat niet met het huisvuil mag worden weggegooid, maar naar een inzamelpunt voor elektrische apparaten moet worden gebracht. U kunt het apparaat gratis inleveren bij het inzamelpunt bij u in de buurt. De adressen zijn verkrijgbaar bij uw gemeente of provincie. Daarnaast kunt u kleine afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) met een lengte van maximaal 25 cm gratis terugbrengen naar elke winkel



met een oppervlakte van ten minste 400 m2 gerelateerd aan elektrische en elektronische apparatuur (EEA) of een winkel met een totale verkoopprijs van 400 m2. Grotere AEEA kunnen gratis naar een winkel worden gebruikt als er een nieuw product van hetzelfde type wordt gekocht. Neem contact op met uw winkelier voor informatie over de wijze van het verzamelen van AEEA in geval van het verzenden van een nieuw gekocht product. Verwijder indien mogelijk alle batterijen en accumulatoren en ook alle verwijderbare lampjes voordat u het apparaat gaat weggoaien. Raadpleeg de gebruiksaanwijzing die door de fabrikant of winkelier van het apparaat werd meegeleverd voor informatie over het veilig weggoaien van batterijen of accu's. Merk op dat u verantwoordelijk bent voor het verwijderen van alle persoonlijke gegevens op het apparaat dat weggegooid gaat worden.

Verpakking en het milieu

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



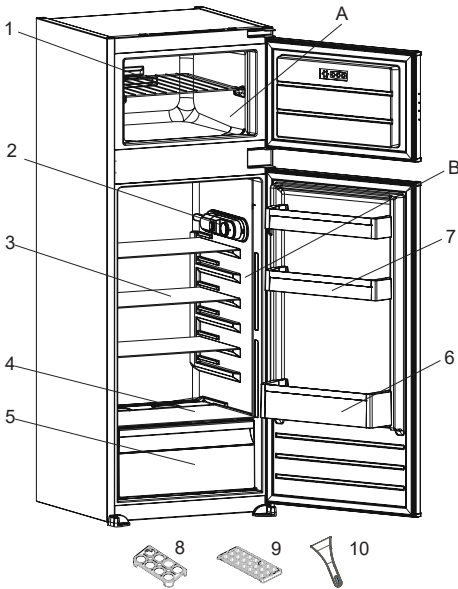
Opmerkingen:


- Lees de instructiehandleiding zorgvuldig door voordat u uw apparaat installeert en gebruikt. We zijn niet aansprakelijk voor schade die ontstaat door verkeerd gebruik.
- Volg alle instructies op uw apparaat en in de instructiehandleiding op en hou deze handleiding op een veilige plaats voor het geval u in de toekomst problemen moet oplossen.
- Dit apparaat is vervaardigd voor huishoudelijk gebruik en kan uitsluitend worden gebruikt in huishoudelijke omgeving en voor de gespecificeerde doeleinden. Het is niet geschikt voor commercieel of gemeenschappelijk

gebruik. Dergelijk gebruik laat de garantie van het apparaat vervallen en ons bedrijf is niet aansprakelijk voor de geleden verliezen.

- Dit apparaat werd vervaardigd voor huishoudelijk gebruik en is uitsluitend geschikt voor het koelen / bewaren van etenswaren. Het is niet geschikt voor commercieel of gemeenschappelijk gebruik en/of het bewaren van andere substanties dan etenswaren. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor verliezen die worden geleden door onjuist gebruik van het apparaat.

2 BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT



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

A) Diepvriesgedeelte

B) Koelkastgedeelte

1) Diepvriesschap

2) Thermostaatdoos

3) Koelkastschappen

4) Deksel van groentelade

5) Groentelade

6) Flessenrek

7) Deurschappen

8) Eierrek

9) Ijsblokjesvorm

10) Kunststof ijschraper *

* In bepaalde modellen

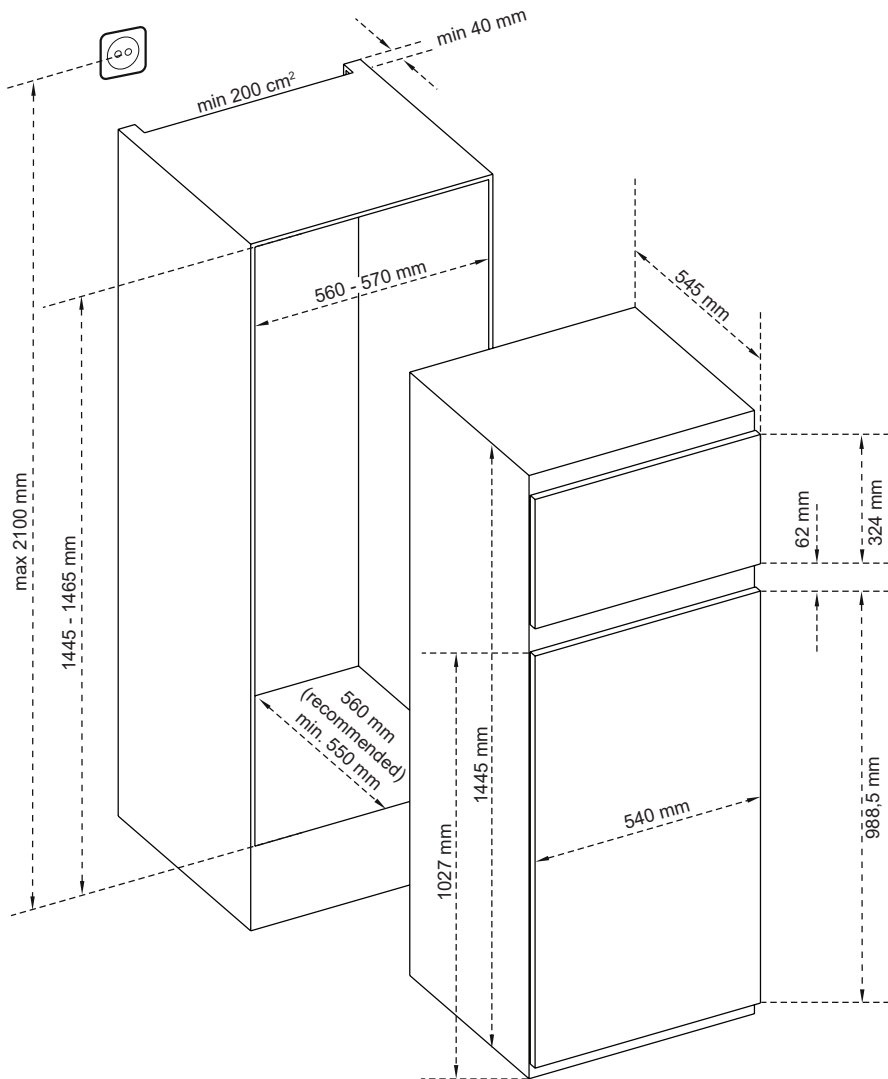
Algemene opmerkingen:

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

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

2.1 Afmetingen

* 1020 - 1028 for metal top cover




3 GEBRUIK VAN HET APPARAAT

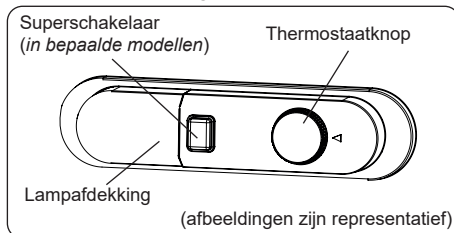
3.1 Informatie over de Less Frost-technologie

Door de mantel rondom de verdampers biedt de Less Frost-technologie een efficiëntere koeling, moet minder manueel worden ontdooit en hebt u meer opslagruimte.

3.2 Thermostaatinstelling

De thermostaat van de koelkast en diepvriezer regelt automatisch de temperatuur in de koel- en vriesvakken. Koelkasttemperaturen kunnen worden verkregen door de knop naar hogere cijfers te draaien; 1 tot 3, 1 tot 5 of SV (maximale cijfers om de thermostaat is afhankelijk van uw product.)

 **Belangrijke opmerking:** Probeer de knop niet voorbij stand 1 te draaien. Dit stopt de werking van uw apparaat.



Thermostaatinstellingen:

- 1 – 2 :** Voor het kort bewaren van voedsel
- 3 – 4 :** Voor het lang bewaren van voedsel
- 5 :** Maximale koelstand. Het apparaat zal langer werken. Wijzig indien nodig de temperatuurinstelling.

Als het apparaat voorzien is van een SV-stand:

- Draai de knop naar SV om vers voedsel snel in te vriezen. In deze stand werkt het vriesvak bij lagere temperaturen. Draai nadat uw voedsel is ingevroren de thermostaatknop terug naar zijn stand voor normaal gebruik. Als u de SV-stand niet wijzigt, schakelt uw apparaat automatisch terug naar zijn laatste gebruikte thermostaatstand volgens de tijd die in de opmerking wordt aangeduid.

Zet de thermostaatschakelaar terug naar de SV-stand en schakel hem naar normaal gebruik volgens de tijd die in de opmerking wordt aangeduid. Als de thermostaatschakelaar in de SV-stand staat bij de eerste inschakeling van uw apparaat, zal uw apparaat automatisch terugkeren naar de werking in thermostaatstand 3 volgens de tijd die in de opmerking wordt aangeduid.

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

Winterschakelaar: Als de omgevingstemperatuur lager is dan 16°C, moet deze schakelaar worden gebruikt als winterschakelaar. Hij behoudt uw koelkast boven de 0°C en uw diepvriezer kouder dan -18°C bij een lage omgevingstemperatuur.

3.3 Waarschuwingen temperatuurinstellingen

- Uw apparaat is ontworpen om te werken binnen bereiken van omgevingstemperatuur zoals gespecificeerd in de normen, volgens de klimaatklasse die op het typeplaatje staat vermeld. Het wordt niet aanbevolen uw koelkast te gebruiken in omgevingen die buiten de aangegeven temperatuurbereiken vallen. Dit zal de koefficiëntie van het apparaat verminderen.
- Temperatuuraanpassingen moeten worden uitgevoerd in overeenstemming met het aantal malen dat de deur wordt geopend, de hoeveelheid voedsel dat in het apparaat wordt bewaard en de omgevingstemperatuur van waar het apparaat zich bevindt.
- Als het apparaat voor het eerst wordt

ingeschakeld, moet het 24 uur draaien om de werkingstemperatuur te bereiken. Open de deur tijdens deze periode niet en bewaar er geen grote hoeveelheden voedsel in.

- Er wordt gebruik gemaakt van een vertragingfunctie van 5 minuten om te voorkomen dat de compressor van uw apparaat beschadigt als u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt of eruit trekt, of als er zich een stroomstoring voordoet. Uw koelkast zal na 5 minuten normaal gaan werken.

Klimaatklasse en betekenis:

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

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

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

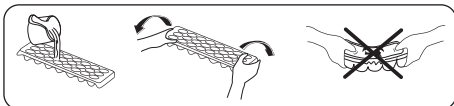
SN (uitgebreid matig): Dit koelapparaat is bedoeld voor gebruik bij omgevingstemperaturen van 10°C tot 32°C.

3.4 Accessoires

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

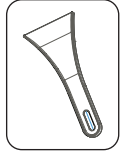
3.4.1 Ijsblokjesvorm (in bepaalde modellen)

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

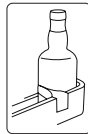


3.4.2 De kunststof krabber (in bepaalde modellen)

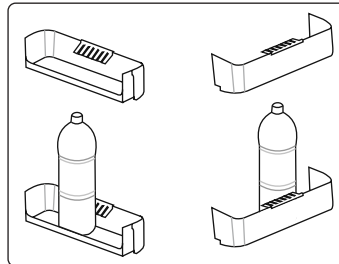
Na verloop van tijd kan er in bepaalde delen van de diepvriezer rijp ontstaan. De opgehoopte rijp in de diepvriezer dient regelmatig te worden verwijderd. Gebruik indien nodig de bijgeleverde kunststof krabber. Gebruik hiervoor geen scherpe metalen voorwerpen. Deze kunnen het koelcircuit doorboren en onherstelbare schade aan de eenheid veroorzaken.



3.4.3 De flessenhouder (in bepaalde modellen)



Gebruik de flessenhouder om te voorkomen dat flessen wegglijden of omvallen.



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

4 BEWAREN VAN VOEDSEL

4.1 Koelkastgedeelte

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

gelekte vloeistoffen op de schappen schoonmaken.

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

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

- Voor normale werkomstandigheden is het voldoende de temperatuur van uw koelkast in te stellen op +4°C.
- De temperatuur van het koelvak moet zich bevinden tussen de 0 en 8°C, vers voedsel onder de 0°C bevriest en rottende bacteriën vermenigvuldigen zich boven de 8°C en bederven het voedsel.
- Zet heet voedsel niet direct in de koelkast, maar wacht tot het afkoelt. Heet voedsel verhoogt de temperatuur van uw koelkast en kan voedselvergiftiging veroorzaken en uw voedsel onnodig laten bederven.
- Vlees, vis e.d. dient te worden bewaard in het koelvak van voedsel en het groentevak heeft de voorkeur voor groenten (indien aanwezig).
- Om kruisbesmetting te voorkomen, moeten vleesproducten en fruit/groenten niet samen bewaard worden.
- Voedsel dient in gesloten containers of afgedekt in de koelkast te worden geplaatst om vorming van vocht en geuren te voorkomen.

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

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

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

OPMERKING:



Geen aardappelen, uien of knoflook in de koelkast bewaren.

4.2 Diepvriesgedeelte

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

maanden vanaf de datum van aankoop te bewaren.

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

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



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

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



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

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




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

| Groenten en fruit | Vorbereiden | Maximale bewaarperiode (maanden) |
|------------------------------|------------------------------------|----------------------------------|
| Pruimen, kersen, zure bessen | Wassen en de steeltjes verwijderen | 8 - 12 |

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

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

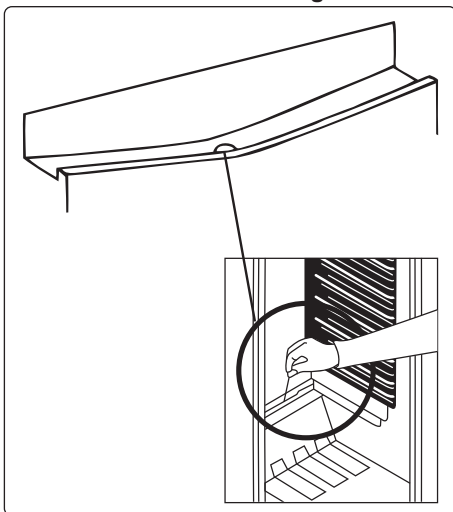
5 REINIGING EN ONDERHOUD

-  Verwijder de stekker uit het stopcontact voor het reinigen.
-  Giet geen water in en over uw apparaat.
-  Gebruik geen schurende producten, schoonmaakmiddelen of zeep om uw apparaat te reinigen. Na het reinigen afspoelen met schoon water en zorgvuldig drogen. Steek na het reinigen de stekker weer in het stopcontact met droge handen.
- Zorg ervoor dat er geen water terecht komt in de lampbehuizing en andere elektrische onderdelen.
- Het apparaat moet regelmatig gereinigd worden met een oplossing van natriumbicarbonaat en lauw water.
- Reinig de accessoires afzonderlijk handmatig met zeep en water. Was de accessoires niet in de vaatwasmachine.
- Reinig de condensator minstens tweemaal per jaar met een borstel. Dit draagt bij aan energiebesparing en verhoogt de productiviteit.

  **De stekker van het apparaat moet tijdens het reinigen uit het stopcontact zijn getrokken.**

5.1 Ontdooien

Ontdooien van het koelkastgedeelte

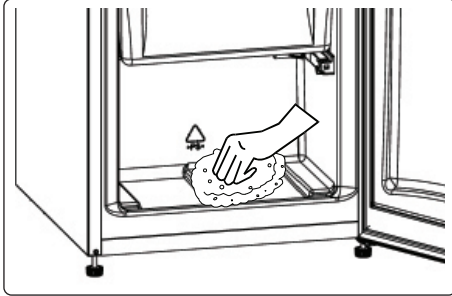


- Het ontdooien vindt in het koelkastgedeelte tijdens de werking automatisch plaats. Het water wordt opgevangen in het verdampingsreservoir en automatisch verdampt.
- Het verdampingsreservoir en de waterafvoeropening moeten periodiek gereinigd worden met de ontdooiplug om te verhinderen dat zich onderin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

Ontdooiproces diepvriezer

- Binnenin uw diepvriezer hopen zich, afhankelijk van hoelang de deur openstaat of de hoeveelheid vloeistof dat geplaatst is, kleine hoeveelheden rijp op. Het is van belang ervoor te zorgen dat er zich geen rijp of ijs vormt op plaatsen waar dit van invloed is op het goed afsluiten van de deur. Dit kan zorgen dat lucht de kast binnenkomt en voortdurend draaien van de compressor veroorzaken. Dunne rijpvorming is behoorlijk zacht en kan met een borstel of plastic krabbel worden verwijderd. Gebruik geen metalen of scherpe krabbers, mechanische apparaten of anderen middelen om het ontdooiproces te versnellen. Verwijder alle losgeraakte rijp uit de bodem van de kast. Het is voor verwijdering van dunne rijp niet noodzakelijk het apparaat uit te schakelen.
- Voor verwijdering van zware ijsvorming dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te trekken en de inhoud in kartonnen dozen te doen en die in dikke dekens of lagen papier wikkelen om alles koud te houden. Het ontdooien is het meest effectief bij een bijna lege diepvriezer en dient zo snel mogelijk te worden uitgevoerd om te voorkomen dat de inhoud ontdooit.
- Gebruik geen metalen of scherpe krabbers, mechanische apparaten of anderen middelen om het ontdooiproces te versnellen. Een temperatuurverhoging in het ingevroren voedsel tijdens het

ontdooien verkort de houdbaarheid. Houd de inhoud goed ingewikkeld en koel terwijl de ontthooing plaatsvindt.

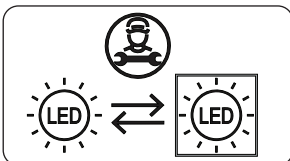


- Droog de binnenkant van het vak met een spons of een schone doek.
- Een of meerdere kommen warm water in het diepvriesvak kan het ontthooiproces versnellen.
- Controleer de inhoud bij het terugplaatsen in de diepvriezer. Als blijkt dat een pakket ontthooit is, dient het binnen 24 uur opgegeten te worden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

Vervangen van ledverlichting

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

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



Als het product met een ledlamp is uitgerust

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


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

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

6 VERVOER EN VERPLAATSEN

6.1 Vervoer en van plaats veranderen

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

 Draag uw apparaat altijd in verticale stand.

7 VOORDAT U CONTACT OPNEEMT MET KLANTENSERVICE

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

Uw apparaat werkt niet

Controleer of:

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

Het apparaat presteert slecht

Controleer of:

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

Uw apparaat werkt luidruchtig

Normale geluiden

Krakend geluid komt voor:

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

Kort krakend geluid komt voor:

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

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

Pruttel- en spettergeluid komt voor: door de stroom van koelvloeistof in de leidingen van het systeem.

Waterstromingsgeluid komt voor: door water dat naar de verdampbak loopt. Dit geluid is normaal tijdens het ontdooien.

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

De randen van het apparaat die de deurnaden raken zijn warm

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

Er bestaat een ophoping van vocht in het apparaat

Controleer of:

- alle etenswaren juist zijn verpakt; bakjes droog zijn voordat ze in het **apparaat** worden gezet;

- de deuren van het **apparaat** frequent worden geopend. De vochtigheid in de omgeving komt bij het openen van de deuren in het **apparaat** terecht. De vochtigheid neemt toe als de deuren vaker worden geopend, in het bijzonder als de vochtigheid in de ruimte hoog is.

De deur opent of sluit niet correct

Controleer of:

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

Aanbevelingen

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

8 TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN

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

9 TECHNISCHE GEGEVENS

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

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

apparaat in de EPREL-database.

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

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

Gebruik de link www.theenergylabel.eu voor gedetailleerde informatie over het energielabel.

10 INFORMATIE VOOR TESTINSTITUTEN

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

11 SERVICE EN ONDERDELEN

Gebruik altijd originele reserveonderdelen. Zorg ervoor dat u de volgende gegevens bij de hand hebt wanneer u contact opneemt met ons geautoriseerde servicecentrum: model, serienummer en service-index. De informatie staat op het typeplaatje. Wijzigingen voorbehouden.

De originele reserveonderdelen voor sommige specifieke componenten zijn beschikbaar gedurende minimaal 7 tot 10 jaar, afhankelijk van het type component, vanaf het in de handel brengen van de laatste stuks van het model.






Bezoek onze website om:

- www.vestel-germany.de

Tak, fordi du har valgt dette produkt.

Denne brugervejledning indeholder vigtige oplysninger om sikkerhed og instruktioner, der er beregnet til at hjælpe dig med betjening og vedligeholdelse af dit apparat.

Tag dig tid til at læse denne brugervejledning, inden du bruger dit apparat, og opbevar denne bog til fremtidig brug.

| Ikon | Type | Betydning |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------------------------------------|
|  | ADVARSEL | Alvorlig personskade eller dødsrisiko |
|  | RISIKO FOR ELEKTRISK STØD | Risiko fra farlig spænding |
|  | BRAND | Advarsel: Risiko for brand/brændbare materialer |
|  | FORSIGTIG | Risiko for personskade eller skade på ejendom |
|  | VIGTIGT | Korrekt betjening af systemet |

INDHOLD

| | |
|------------------------------------------------------|------------|
| 1 SIKKERHEDSINSTRUKTIONER | 87 |
| 1.1 Generelle sikkerhedsadvarsler | 87 |
| 1.2 Installationsadvarsler | 91 |
| 1.3 Under brug..... | 91 |
| 2 BESKRIVELSE AF APPARATET | 92 |
| 2.1 Mål..... | 94 |
| 3 BRUG AF APPARATET | 95 |
| 3.1 Oplysninger om Less Frost Technology | 95 |
| 3.2 Termostatindstilling | 95 |
| 3.3 Advarsler om temperaturindstillinger | 95 |
| 3.4 Tilbehør..... | 96 |
| 3.4.1 Isbakke <i>(i nogle modeller)</i> | 96 |
| 3.4.2 Plastikskraber <i>(i nogle modeller)</i> | 96 |
| 3.4.3 Flaskeholderen <i>(i nogle modeller)</i> | 96 |
| 4 MAD OPBEVARING | 96 |
| 4.1 Køleskabsrum..... | 96 |
| 5 RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE | 100 |
| 5.1 Afrimning..... | 101 |
| 6 FORSENDELSE OG OMPLACERING | 102 |
| 6.1 Transport og ændring af positionering..... | 102 |
| 7 FØR DU RINGER TIL EFTERSALGSSERVICE..... | 102 |
| 8 GODE RÅD OM ENERGIBESPARELSER..... | 103 |
| 9 TEKNISKE DATA | 103 |
| 10 OPLYSNINGER TIL TESTINSTITUTIONER..... | 104 |
| 11 KUNDEPLEJE OG -SERVICE..... | 104 |

1 SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

1.1 Generelle sikkerhedsadvarsler

Læs denne brugervejledning omhyggeligt.

! ADVARSEL: Hold ventilationsåbninger i apparatets kabinet eller i den indbyggede struktur fri fra forhindringer.

! ADVARSEL: Der må ikke anvendes mekaniske genstande eller andre midler, ud over de af producenten anbefalede, for at fremskynde afrimningsprocessen.

! ADVARSEL: Anvend ikke elektriske apparater inde i apparatets opbevaringsrum, med mindre der er tale om en type, som er anbefalet af producenten.

! ADVARSEL: Undgå at beskadige kølekredsløbet.

! ADVARSEL: Ved placering af apparatet skal det sikres, at netledningen ikke klemmes eller beskadiges.

! ADVARSEL: Placer ikke flere transportable stikdåser eller transportable strømforsyninger bagved apparatet.

! ADVARSEL: For at undgå farer, der skyldes apparatets ustabilitet, skal det fastgøres i overensstemmelse med instruktionerne.

⚠ Hvis dit apparat bruger R600a som kølemiddel (disse oplysninger findes på kølerens etiket), skal du være forsigtig under transport og installation for at forhindre, at kølerelementerne beskadiges. R600a er en miljøvenlig og naturlig gas, men den er eksplosiv.

Ved tilfælde af lækage opstået grundet skader på køleelementerne, flytte køleskabet væk fra åben ild eller varmekilder og ventiler rummet, hvor apparatet er placeret i et par minutter.

- Undgå at beskadige kølergaskredsløbet i forbindelse med transport og anbringelse af køleskabet.
- Undlad at opbevare sprængstoffer, såsom spraydåser med brændbare drivgasser, i dette apparat.
- Dette apparat er beregnet til husholdningsbrug og lignende anvendelser såsom;
 - personalekøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer.
 - gårde og af gæster på hoteller, moteller og andre boligmiljøer.
 - bed & breakfast-lignende miljøer;
 - catering og lignende anvendelsesområder uden for detailhandlen.
- Hvis stikkontakten i væggen ikke passer til køleskabets stik, skal det udskiftes af producenten, en servicetekniker eller lignende kvalificerede personer for at undgå fare.
- Dit køleskab er udstyret med et specielt jordstik. Dette stik skal bruges med en speciel jordstikstikdåse på 16 ampere. Hvis du ikke har en sådan stikdåse i dit hjem, skal du have en autoriseret elektriker til at installere en.

- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og personer med nedsat fysisk, sansemæssig eller mental kapacitet eller uden erfaring og viden på området, såfremt de holdes under opsyn eller er blevet instruerede i sikker håndtering af apparatet samt forstår farerne forbundet hermed. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke gøres af børn uden opsyn.
- Børn fra 3 til 8 år må lægge varer i og tage varer ud af køleapparater. Børn forventes ikke at udføre rengøring eller vedligeholdelse af apparatet. Meget små børn (0-3 år) forventes ikke at bruge apparater. Mindre børn (3-8 år) forventes ikke at kunne bruge apparater på sikker vis, medmindre det sker under supervision. Større børn (8-14 år) og sårbare personer kan bruge apparater sikkert, når de superviseres og har fået den nødvendige vejledning i brugen af apparatet. Meget sårbare personer forventes ikke at bruge apparater på sikker vis, medmindre det sker under supervision.
- Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten, en autoriseret servicetekniker eller lignende kvalificerede personer for at undgå fare.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug i højder over 2000 m.

Følg disse instruktioner for at undgå fødevarekontaminering:

- Hvis døren holdes åben i længere tid, kan det medføre, at temperaturen i apparatets rum øges væsentligt.
- Rengør hyppigt overflader, der kan komme i kontakt med fødevarer, og tilgængelige afløbssystemer
- Opbevar råt kød og rå fisk i egnede beholdere i køleskabet, så disse fødevarer ikke kommer i kontakt med eller drypper på andre fødevarer.
- Fryserum med to stjerner er beregnet til opbevaring af på forhånd nedfrosne fødevarer, opbevaring eller fremstilling af dessertis og isterninger.
- Rum med én, to og tre stjerner er ikke egnede til nedfrysning af friske fødevarer.
- Hvis køleapparatet skal stå tomt i længere perioder, skal det slukkes, afrimes, rengøres og tørres, og døren lades åben for at undgå, der dannes skimmel i apparatet.

1.2 Installationsadvarsler

Før du bruger dit køleskab med fryser for første gang, skal du være opmærksom på følgende punkter:

- Driftsspændingen for køleskab med fryser er 220-240 V ved 50 Hz.
- Stikket skal være tilgængeligt efter installationen.
- Dit køleskab med fryser kan have en lugt, når det bruges første gang. Dette er normalt, og lugten forsvinder, når dit køleskab med fryser begynder at køle.
- Inden køleskab med fryser tilsluttes, skal du sikre dig, at oplysningerne på typeskiltet (spænding og tilsluttet belastning) svarer til strømforsyningen. Hvis du er i tvivl, skal du kontakte en kvalificeret elektriker.
- Sæt stikket i en stikkontakt med en effektiv jordforbindelse. Hvis stikkontakten ikke har nogen jordforbindelse, eller stikket ikke passer, anbefaler vi, at du konsulterer en kvalificeret elektriker for at få hjælp.
- Apparatet skal tilsluttes en korrekt monteret sikringsstikkontakt. Strømforsyningen (AC) og spændingen ved betjeningsstedet skal stemme overens med oplysningerne på apparatets typeskilt (typeskiltet er placeret på indersiden af apparatet).
- Vi påtager os ikke ansvar for skader der opstår på grund af manglende jordforbindelse.
- Sæt dit køleskab med fryser et sted, hvor det ikke udsættes for direkte sollys.
- Dit køleskab med fryser må aldrig bruges udendørs eller udsættes for regn.
- Apparatet skal være mindst 50 cm væk fra komfurer, gasovne og varmekilder, og mindst 5 cm væk fra elektriske ovne.
- Hvis dit køleskab med fryser placeres ved siden af en dybfryser, skal der være mindst 2 cm mellem dem for at forhindre, at der dannes fugt på den ydre overflade.
- Tildæk ikke køleskabet med fryser med stof.. Dette påvirker effektiviteten af dit

køleskab med fryser.

- Der skal være mindst 150 mm's luft over apparatet. Der må ikke placeres noget oven på apparatet.
- Anbring ikke tunge genstande på apparatet.
- Rengør apparatet grundigt inden brug (se Rengøring og vedligeholdelse).
- Inden du bruger dit køleskab med fryser, skal du tørre alle dele af med en opløsning af varmt vand og en teskefuld natriumbicarbonat. Skyl derefter med rent vand og tør. Læg alle dele i køleskabet med fryser efter rengøring.
- Installationsproceduren i en køkkenenhed findes i installationsvejledningen. Dette produkt er kun beregnet til brug i korrekte køkkenenheder.

1.3 Under brug

- Tilslut ikke dit køleskab med fryser til lysnettet med en forlængerledning.
- Brug ikke beskadigede, iturevne eller gamle stik.
- Undlad at trække, bøje eller beskadige ledningen.
- Brug ikke en stikadapter
- Dette apparat er designet til brug af voksne. Lad ikke børn lege med apparatet eller hænge i døren.
- Rør aldrig ved netledningen/stikket med våde hænder. Dette kan forårsage kortslutning eller elektrisk stød.
- Anbring ikke glasflasker eller dåser i isfremstillingsrummet, da de springer, når indholdet fryser.
- Anbring ikke eksplosivt eller brændbart materiale i køleskabet. Anbring drikkevarer med højt alkoholindhold lodret i køleskabet, og sørg for, at deres toppe er tæt lukket.
- Rør ikke ved det, når du fjerner is fra isfremstillingsrummet. Is kan forårsage frostforbrændinger og/eller snit.
- Rør ikke ved frosne varer med våde hænder. Spis ikke is eller isterninger straks efter at de er fjernet fra

isfremstillingsrummet.

- Frys ikke optøet frossen mad igen. Dette kan medføre sundhedsproblemer såsom madforgiftning.

Gamle og ude af drift køleskabe

- Hvis dit gamle køleskab eller fryser har lås, så ødelæg eller fjern låsen inden bortskaffelse, da børn ellers kan blive fanget inde i køleskabet og komme til skade.
- Gamle køleskabe og fryser indeholder isolationsmateriale og kølemidler med CFC. Undgå derfor at skade miljøet, når du kasserer dit gamle køleskab.

CE-overensstemmelseserklæring

Vi erklærer, at vores produkter opfylder de gældende europæiske direktiver, beslutninger og forskrifter og kravene, der er anført i de refererede standarder.

Bortskaffelse af dit gamle apparat

Symbolet på produktet eller på dets emballage indikerer, at dette produkt muligvis ikke behandles som husholdningsaffald. I stedet afleveres det til det relevante indsamlingssted til genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sikre, at dette produkt bortskaffes korrekt, hjælper du med at forhindre potentielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers sundhed, som ellers kan være forårsaget af upassende affaldshåndtering af dette produkt. For mere detaljeret information om genbrug af dette produkt, bedes du kontakte dit lokale kommunekontor, din bortskaffelsestjeneste eller den butik, hvor du købte produktet.



Emballage og miljø

Emballagemateriale beskytter din maskine mod skader, der kan opstå under transport. Emballagematerialerne er miljøvenlige, da de kan genbruges. Brug af genbrugsmaterialer reducerer råvareforbruget og mindsker derfor affaldsproduktionen.



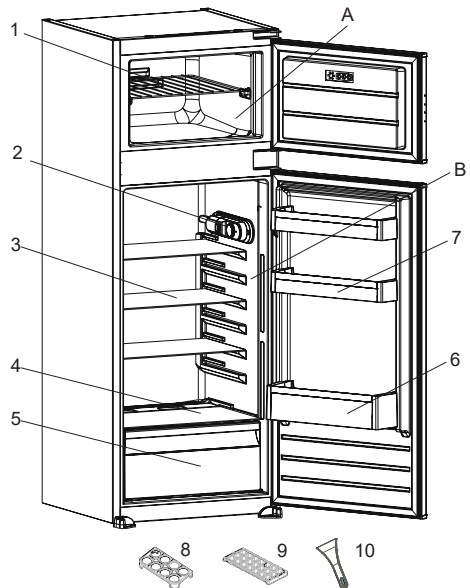
Bemærkninger:

- Læs venligst brugsvejledningen før

montering og brug af apparatet. Vi er ikke ansvarlige for skader opstået på grund af forkert brug.

- Følg alle instruktionerne, der fremgår af apparat og brugsvejledning, og gem denne vejledning på et sikkert sted for at løse eventuelt fremtidige problemer.
- Dette apparat er fremstillet til brug i hjemmet og kan kun bruges i hjemlige omgivelser og til de angivne formål. Det er ikke egnet til kommerciel eller fælles brug. En sådan anvendelse vil medføre annullering af apparatets garanti, og vores virksomhed kan ikke holdes ansvarlig for eventuelle tab.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og er kun egnet til køling/opbevaring af fødevarer. Det er ikke egnet til kommerciel eller fælles brug og/eller til opbevaring af stoffer bortset fra fødevarer. Vores firma er ikke ansvarlig for eventuelle tab på grund af upassende brug af apparatet.

2 BESKRIVELSE AF APPARATET



Denne præsentation er kun for at give oplysninger om dele af apparatet.

Delene kan variere afhængigt af apparatets model.

- A) Fryserrum
- B) Køleskabsrum
 - 1) Fryserhylde
 - 2) Termostatboks
 - 3) Køleskabshylder
 - 4) Låg til grøntsagsskuffe
 - 5) Frugt- og grøntsagsskuffe
 - 6) Flaskehylde
 - 7) Justerbar dørhylde * / dørhylde
- 8) Æggeholder
- 9) Isboksbakke
- 10) Plastik isskraber *

** Ikke i alle modeller*

Generelle bemærkninger:

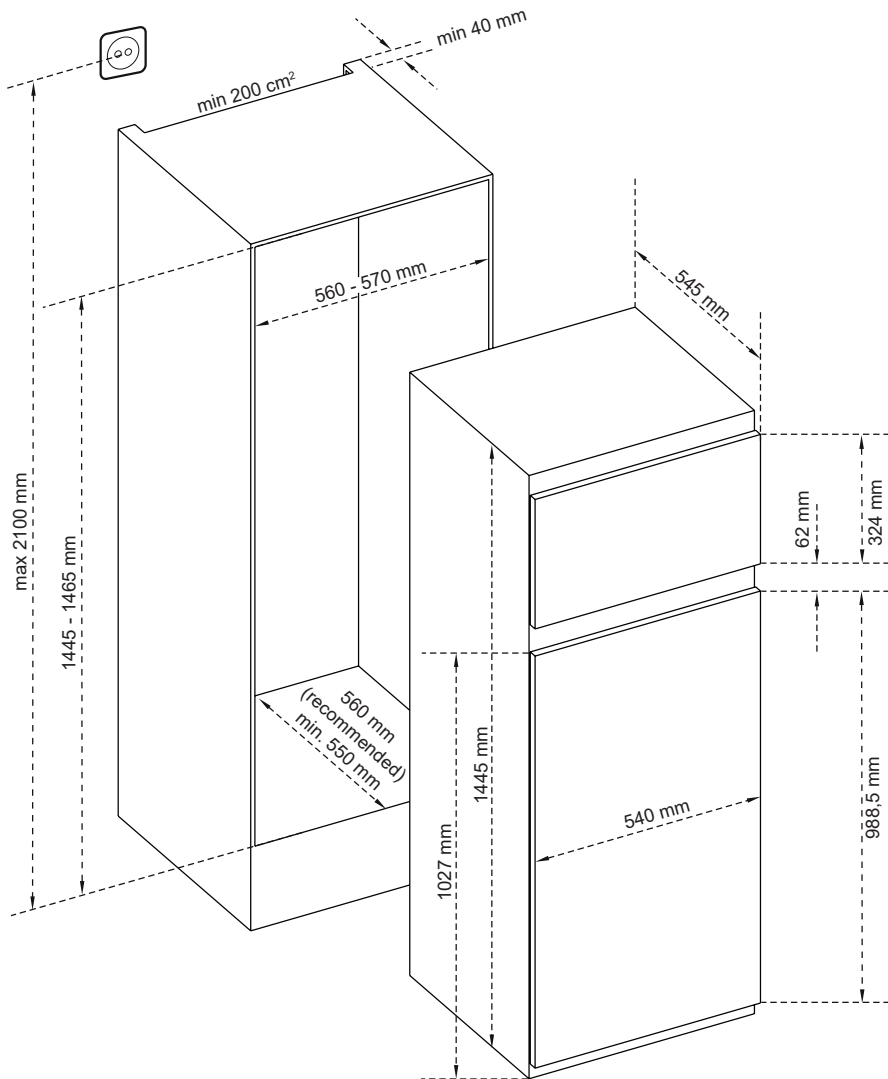
Rum til ferske fødevarer (køleskab):

Den mest effektive energianvendelse sikres, når skufferne er indsat i bunden af køleskabet, og hylderne er jævnt fordelt. Placeringen af beholderne i døren påvirker ikke energiforbruget.

Fryserum (fryser): Den mest effektive energianvendelse sikres, når skufferne og beholderne er i opbevaringsplacering.

2.1 Mål

* 1020 - 1028 for metal top cover




3 BRUG AF APPARATET

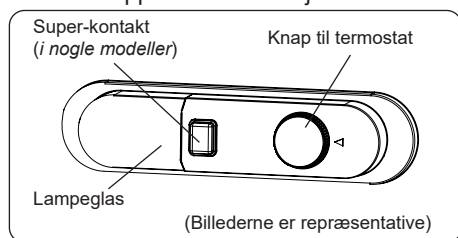
3.1 Oplysninger om Less Frost Technology

Takket være fordampere, der er omviklet, tilbyder Less Frost-teknologien mere effektiv køling, mindre krav til manuel afrimning og et mere fleksibelt opbevaringsrum.

3.2 Termostatindstilling

Termostaten regulerer automatisk temperaturen inde i kølerummet og fryserummet. Køleskabstemperaturer kan opnås ved at dreje knappen til højere tal; 1 til 3, 1 til 5 eller SF (Maksimalt antal på termostaten afhænger af dit produkt.)

 **Vigtig bemærkning:** Forsøg ikke at dreje knappen ud over position 1, det forhindrer apparatet i at arbejde.



Termostatindstillinger:

- 1 – 2 : Til kortvarig opbevaring af mad
- 3 – 4 : Til langvarig opbevaring af mad
- 5 : Maksimal køleindstilling. Enheden vil fungere længere. Skift om nødvendigt temperaturindstillingen.

Hvis enheden har SF-position:

- Drej knappen til SF for at nedfryse fødevarer hurtigt. I denne position vil fryserummet fungere ved lavere temperaturer. Når fødevarerne er frosset, skal du dreje knappen til termostaten til den normale brugsposition. Hvis du ikke ændrer SF-positionen, vender apparatets automatisk tilbage til den sidst anvendte termostatposition i henhold til den tid, der er angivet i noten. Sæt termostatafbryderen i SF-position, og sæt den tilbage til normal brug i henhold

til den tid, der er angivet i noten. Hvis termostatafbryderen er i SF-position, når dit apparat startes første gang, vender dit apparatarbejde automatisk tilbage til driften i termostat-3 position i henhold til den tid, der er angivet i noten.

Superfrysning: Denne kontakt skal bruges som kontakt til superfrysning. Tænd for kontakten 24 timer før du lægger friske madvarer i fryseren, for at opnå maksimal frysevne. Det er i de fleste tilfælde tilstrækkeligt at have kontakten tændt i 24 timer, efter du har lagt friske madvarer i fryseren. Sluk for kontakten 24 timer efter, du har lagt friske madvarer i fryseren, for at spare strøm.

Vinterkontakt: Hvis den omgivende temperatur er under 16 °C, skal denne kontakt bruges som vinterkontakt, og den sørger for, at køleskabets temperatur er over 0 °C, og at fryserens temperatur er under -18 °C ved lave omgivende temperaturer.

3.3 Advarsler om temperaturindstillinger

- Dit apparat er designet til at fungere i de omgivende temperaturområder, der er specificeret i standarderne i henhold til den klimaklasse, der er angivet på informationsmærkaten. Det anbefales, at du ikke bruger køleskabet i miljøer, der ligger uden for de angivne temperaturområder. Dette vil reducere apparatets køleeffektivitet.
- Temperaturjusteringer skal foretages i henhold til hyppigheden af døråbninger, mængden af mad der opbevares i køleskabet, og den omgivende temperatur, hvor dit apparat er placeret.
- Når apparatet tændes første gang, skal det være tændt i 24 timer for at nå driftstemperaturen. I løbet af denne periode må du ikke åbne døren og ikke opbevare en stor mængde mad i køleskabet.
- Der anvendes en 5-minutters forsinkelsesfunktion for at forhindre beskadigelse af kompressoren på dit apparat, når det tilsluttes eller afbrydes

elnettet, eller når der opstår en strømafbrydelse. Dit apparat begynder at fungere normalt efter 5 minutter.

Klimaklasse og betydning:

T (tropisk): Dette køleskab er beregnet til brug i omgivende temperaturer fra 16°C til 43°C.

ST (subtropisk): Dette køleskab er beregnet til brug i omgivende temperaturer fra 16°C til 38°C.

N (tempereret): Dette køleskab er beregnet til brug i omgivende temperaturer fra 16°C til 32°C.

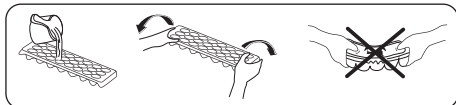
SN (udvidet tempereret): Dette køleskab er beregnet til brug i omgivende temperaturer fra 10°C til 32°C.

3.4 Tilbehør

Visuelle beskrivelser og tekstbeskrivelser i afsnittet tilbehør kan variere afhængigt af modellen på vores enhed.

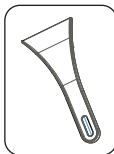
3.4.1 Isbakke(i nogle modeller)

- Fyld isbakken med vand og anbring den i fryseren.
- Når vandet er helt frosset, kan du dreje isbakken som vist nedenfor, for at fjerne istemningerne.

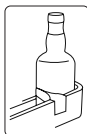


3.4.2 Plastikskraberen(i nogle modeller)

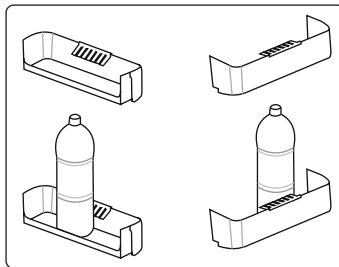
Efter nogen tid vil der dannes frost i visse områder af fryseren. Den frost, der akkumuleres i fryseren, bør fjernes med jævne mellemrum. Brug den medfølgende plastik skraber efter behov. Brug ikke skarpe metalgenstande til at fjerne frost. De kan punktere fryserens kredsløb og forårsage uoprettelig skade på enheden.



3.4.3 Flaskeholderen (i nogle modeller)



Brug flaskeholderen til at forhindre flasker i at glide eller falde ned.



Visuelle beskrivelser og tekstbeskrivelser i afsnittet tilbehør kan variere afhængigt af modellen på vores enhed.

4 MAD OPBEVARING

4.1 Køleskabsrum

- Opbevar altid væsker i lukkede beholdere i køleskabet for at reducere fugtigheden og undgå frostdannelse. Frost har tendens til at koncentrere sig i de koldeste dele af fordampningsvæsken, og med tiden vil dit apparat kræve hyppigere afrimning.
- Kogte retter skal forblive tildækkede, når de opbevares i køleskabet. Anbring ikke varme fødevarer i køleskabet. Placer dem, når de er kølige, ellers øges temperaturen/fugtigheden inde i køleskabet, hvilket reducerer køleskabets effektivitet.
- Sørg for, at ingen genstande er i direkte kontakt med apparatets bagvæg, da der udvikler sig frost, som emballage vil klæber sig til. Åbn ikke køleskabsdøren ofte.
- Vi anbefaler, at kød og ren fisk pakkes løst og opbevares på glashylden lige

over grøntsagshylden, hvor luften er køligere, da dette giver de bedste opbevaringsforhold.

- Opbevar løse frugt- og grøntsagsprodukter i grøntsagsbeholderne.
- Opbevaring af frugt og grøntsager separat hjælper med at forhindre ethylenfølsomme grøntsager (grønne blade, broccoli, gulerod osv.) fra at blive påvirket af ethylenfrigørende frugter (banan, fersken, abrikos, figen osv.).
- Sæt ikke våde grøntsager i køleskabet.
- Opbevaringstiden for alle fødevarer afhænger af den oprindelige kvalitet af maden og en uafbrudt kølecyklus inden afkøling i køleskabet.
- Vand, der lækker fra kød, kan forurene andre produkter i køleskabet. Indpak kødprodukter og afrens hylderne for spild.
- Anbring ikke madvarer foran luftstrømskanalen.
- Anvend emballerede fødevarer inden den anbefalede udløbsdato.

For at opretholde køleskabets optimale temperatur må mad ikke komme i kontakt med temperaturløser, som er placeret i køleskabet.

- Under normale driftsbetingelser er det tilstrækkeligt at indstille køleskabets temperatur til +4 °C.
- Køleskabets temperatur bør være mellem 0-8°C, friske madvarer, der opbevares ved under 0°C, kan fryse og rådne, mængden af bakterier stiger ved temperaturer over 8°C, og det kan ødelægge madvarerne.
- Undlad straks at anbringe varm mad i køleskabet. Vent, til maden har stuetemperatur. Varme madvarer får temperaturen i køleskabet til at stige, hvilket kan forårsage madforgiftning og ødelæggelse af madvarerne.
- Kød, fisk og lignende skal opbevares i kølerummet. Grøntsagsrummet er primært til grøntsager (følger ikke med alle modeller).

- Kødprodukter og frugt og grøntsager bør ikke opbevares sammen, da det kan medføre krydskontaminering.
- Madvarer bør opbevares i lukkede beholdere eller tildækket i køleskabet for at forhindre fugtdannelse og lugt.

Nedenstående tabel er en hurtig guide til at vise dig den mest effektive måde til at opbevare de store fødevarergrupper i dit køleskab.

| Mad | Maksimal opbevaringstid | Hvordan og hvor man skal opbevare |
|----------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Frugt og grøntsager | 1 uge | Grøntsagsbeholder |
| Kød og fisk | 2 - 3 dage | Indpakning i plastfolie, poser eller i en kødbeholder og opbevaring på glashylden |
| Frisk ost | 3 - 4 dage | På den skabshylde, som er beregnet dertil |
| Smør og margarine | 1 uge | På den skabshylde, som er beregnet dertil |
| Flasker, f.eks. mælk og yoghurt | Indtil udløbsdato anbefalet af producenten | På den skabshylde, som er beregnet dertil |
| Æg | 1 måned | I den æggebakke som er beregnet dertil |
| Tilberedte madvarer | 2 dage | Alle hylder |

BEMÆRK:



Kartofler, løg og hvidløg bør ikke opbevares i køleskabet

.Fryserum

- Fryseren bruges til opbevaring af frosne madvarer, frysning af friske madvarer og fremstilling af isterninger.
- Fødevarer i flydende form skal fryses i plastikopper, og anden mad skal fryses i folier eller poser af plast. Friske madvarer til frysning skal være korrekt emballeret. Dvs. at emballagen skal være lufttæt og ikke må kunne lække. Fryseposer, aluminiumsfolie, poser af polyethylen og plastikbeholdere kan anvendes.


- Opbevar ikke frisk mad ved siden af frosne madvarer, da det kan optø de frosne madvarer.
- Inden du fryser frisk mad, skal du dele den i portioner, der kan indtages på én gang.
- Brug optøet frosne mad inden for en kort periode efter optøning
- Følg altid producentens anvisninger på mademballage, når du opbevarer frosne fødevarer. Hvis der ikke er nogen oplysninger, bør madvarer ikke opbevares mere end 3 måneder fra købsdatoen.
- Når du køber frosne mad, skal du sørge for, at de er blevet opbevaret under passende forhold, og at emballagen ikke er beskadiget.
- Frosne fødevarer skal transporteres i passende beholdere og anbringes i fryseren så hurtigt som muligt.
- Køb ikke frosne fødevarer, hvis emballagen viser tegn på fugtighed og unormal hævelse. Det er sandsynligt, at det er blevet opbevaret ved en uegnet temperatur, og at indholdet er forringet.
- Opbevaringsperioden for frosne fødevarer afhænger af den omgivende temperatur, termostatindstillingen, hvor ofte lågen åbnes, typen af fødevarer og produktets transporttid fra butikken til dit hjem. Følg altid instruktionerne på emballagen, og opbevar aldrig madvarer længere end den angivne maksimale opbevaringstid.
- Hvis frysedøren har været åben i lang tid eller ikke lukket ordentligt, dannes der frost og det kan forhindre effektiv luftcirkulation. For at løse dette skal du tage fryseren ud af stikkontakten og vente på, at den er optøet. Rengør fryseren, når den er helt optøet.
- Frysevolumenet, der er angivet på etiketten, er volumen uden kurve, omslag osv.
- Frys ikke tøet mad igen. Det kan udgøre en fare for dit helbred og forårsage problemer, såsom madforgiftning.

BEMÆRK: Hvis du forsøger at åbne frysedøren straks efter at have lukket den, vil du opdage, at den ikke åbner let. Dette er normalt. Når udligning er nået, åbner døren let.



Nedenstående tabel er en hurtig guide til at vise dig den mest effektive måde at opbevare de store fødevarergrupper i dit fryserum.

| Kød og fisk | Forberedelse | Maksimal opbevaringstid (måneder) |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Bøf | Indpak i folie | 6 - 8 |
| Lammekød | Indpak i folie | 6 - 8 |
| Kalvesteg | Indpak i folie | 6 - 8 |
| Kalvetern | I små stykker | 6 - 8 |
| Lammeterne | I stykker | 4 - 8 |
| Hakket kød | I indpakninger uden brug af krydderier | 1 - 3 |
| Fjerkræ indvolde (stykker) | I stykker | 1 - 3 |
| Pølse/salami | Skal opbevares pakket, selvom det har en membran. | |
| Kylling og kalkun | Indpak i folie | 4 - 6 |
| Gås og and | Indpak i folie | 4 - 6 |
| Hjortevildt, kanin, vildsvin | I portioner à 2,5 kg eller som filetter | 6 - 8 |
| Ferskvandsfisk (laks, karpe, crane, malle) | Fjern indvolde og skæl fra fisken, og rengør og tør derefter fisken. Fjern om nødvendigt halen og hovedet. | 2 |
| Magre fisk (aborre, pighvar, skrubbe) | | 4 |
| Fed fisk (tun, makrel, blåbars, ansjos) | | 2 - 4 |
| Skaldyr | Rengør og i en pose | 4 - 6 |
| Kaviar | I emballagen eller i en aluminiums- eller plastbeholder | 2 - 3 |
| Snegle | I saltvand eller i en aluminiums- eller plastbeholder | 3 |

 **BEMÆRK:** Optøet frossent kød skal koges som fersk kød. Hvis kødet ikke koges efter optøning, må det ikke fryses igen.

| Frugter og grøntsager | Forberedelse | Maksimal opbevaringstid (måneder) |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Springbønner og bønner | Vask, skær i mindre stykker, og blancher i kogende vand | 10 - 13 |
| Bønner | Fjern bælgene, vask og blancher i kogende vand | 12 |
| Kål | Vask og blancher i kogende vand | 6 - 8 |
| Gulerødder | Vask, skær i skiver, og blancher i kogende vand | 12 |
| Peber | Skær stilken, skær den i to dele, fjern kernen og kog den i vand | 8 - 10 |
| Spinat | Vask og kog i vand | 6 - 9 |
| Blomkål | Fjern bladene, skær kålhjertet i stykker og lad det stå i vand med citronsaft i et stykke tid. | 10 - 12 |
| Aubergine | Vask og skær i stykker à 2 cm | 10 - 12 |
| Majs | Rengør og pak med stammen eller som sukkermais | 12 |
| Æble og pære | Skræl og skær i skiver | 8 - 10 |
| Abrikos og fersken | Skær i to stykker og fjern stenen | 4 - 6 |
| Jordbær og brombær | Vask og afskal | 8 - 12 |

| Frugter og grøntsager | Forberedelse | Maksimal opbevaringstid (måneder) |
|--------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|
| Kogte frugter | Tilsæt 10% sukker til beholderen | 12 |
| Blomme, kirsebær, surbær | Vask og afskal stilkene | 8 - 12 |

| | Maksimal opbevaringstid (måneder) | Optøningstid ved stuetemperatur (timer) | Optøningstid i ovn (minutter) |
|-----------|-----------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------|
| Brød | 4 - 6 | 2 - 3 | 4-5 (220-225°C) |
| Kiks | 3 - 6 | 1 - 1,5 | 5-8 (190-200°C) |
| Bagværk | 1 - 3 | 2 - 3 | 5-10 (200-225°C) |
| Tærte | 1 - 1,5 | 3 - 4 | 5-8 (190-200°C) |
| Fillo dej | 2 - 3 | 1 - 1,5 | 5-8 (190-200°C) |
| Pizza | 2 - 3 | 2 - 4 | 15-20 (200°C) |

| Mejeriprodukter | Forberedelse | Maksimal opbevaringstid (måneder) | Opbevaringsforhold |
|-----------------------------|----------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pakket (homogeniseret) mælk | I sin egen emballage | 2 - 3 | Ren mælk - i sin egen emballage |
| Ost - undtagen hvid ost | I skiver | 6 - 8 | Originalemballage kan bruges til kortvarig opbevaring. Pak i folie for længere opbevaringsperioder. |
| Smør, margarine | I egen emballage | 6 | |

5 RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

-  Sørg for at afbryde enheden fra strømforsyningen inden rengøring.
-  Rengør ikke apparatet ved at hælde vand på det.
-  Brug ikke slibende produkter, rengøringsmidler eller sæber til at rengøre apparatet. Efter rengøring skylles med rent vand og tørres forsigtigt. Efter rengøring skal du sætte stikket i stikkontakten med tørre hænder.
 - Sørg for, at der ikke kommer vand ind i køleskabets lys og andre elektriske komponenter.
 - Apparatet bør rengøres regelmæssigt med en opløsning af bikarbonat soda og lunkent vand.
 - Rengør tilbehøret separat med vand og sæbe vask i hånden. Vask ikke tilbehøret

i en opvaskemaskine.

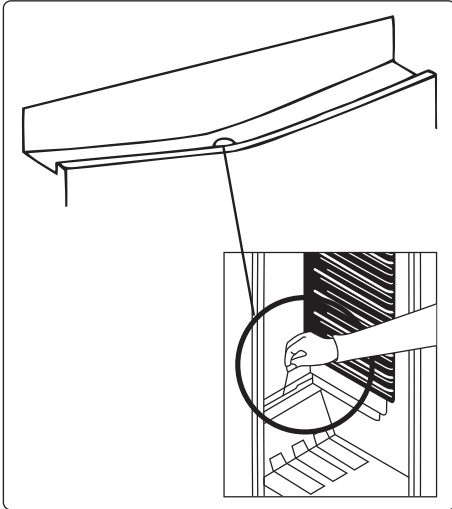
- Rengør kondensatoren med en børste mindst to gange om året. Derved sparer du på omkostninger til energi og øger produktiviteten.



Strømforsyningen skal afbrydes under rengøringen.

5.1 Afrimning

Afrimning af køleskabet



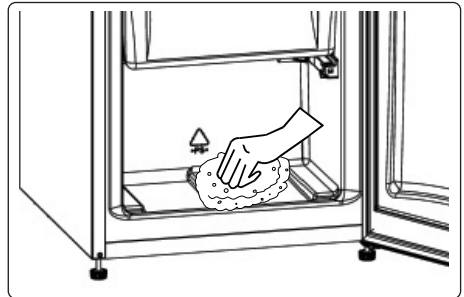
- Optøning sker automatisk i køleskabet under drift. Vandet opsamles i fordampningsbakken og fordamper automatisk.
- Fordampningsbakken og hullet til vandafløb bør rengøres med jævnlige sammen med proppen til afrinningsafløbet for at forhindre, at vandet samler sig i bunden af køleskabet i stedet for at strømme ud.
- Afløbshullet kan også renses ved at hælde et halvt glas vand ned i det.

Afrimning af fryser

- Små mængder frost akkumuleres i fryseren, afhængigt af hvor lang tid døren er åben eller hvor meget fugt der trænger ind. Det er vigtigt at sikre, at der ikke dannes rim eller frost i områder, der kan påvirke lågens evne til at lukke tæt. Det gør det muligt for luft at trænge ind i kabinettet, hvilket kan resultere i at kompressoren kører uafbrudt. Tynd frostdannelse er meget blød og kan fjernes med en børste eller en plastskraber. Anvend ikke metal eller skarpe skraber, mekaniske redskaber eller andet værktøj til at fremskynde afrinningsprocessen. Fjern al løsnet frost

fra fryserens bund. Det ikke nødvendigt at slukke for apparatet for at fjerne tynd frost.


- For at fjerne tunge isaflejringer skal apparatets strømforsyning afbrydes, og madvarerne lægge i papkasser pakket i tykke tæpper eller lag af papir, så de holdes kølige. Afrimning er mest effektiv hvis den udføres, når fryseren er næsten tom, og den bør gennemføres så hurtigt som muligt for at undgå at madvarerne begynder at tø op.
- Anvend ikke metal eller skarpe skraber, mekaniske redskaber eller andet værktøj til at fremskynde afrinningsprocessen. Hvis de frosne madvarer begynder at tø op under afrimningen forkortes holdbarheden. Opbevar indholdet godt pakket og koldt under afrimningen.

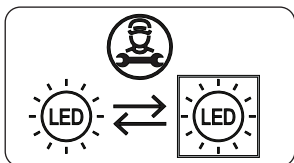


- Tør indersiden af fryseren med en svamp eller en ren klud.
- For at fremskynde afrinningsprocessen kan du placere en eller flere skåle med varmt vand i fryseren.
- Undersøg indhold, når du erstatter det i fryseren. Hvis nogle af pakninger er optøet, skal de spises inden for 24 timer eller koges og fryses ned igen.
- Efter afrimningen rengøres indersiden af apparatet med lunkent vand og lidt bikarbonat soda, og tørres derefter grundigt. Vask alle aftagelige dele på tilsvarende måde, og sæt dem tilbage. Slut apparatet til strømforsyningen igen, og lad det stå i 2 til 3 timer på indstillingsnummer MAX, før fødevarerne lægges tilbage i fryseren.

Udskiftning af LED-belysning

Kontakt nærmeste autoriserede servicecenter for at udskifte en af lysdioderne.

 **Bemærk:** Antallet og placeringen af LED-strips kan variere afhængigt af modellen.



Hvis produktet er udstyret med LED-lampe

Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse <E>.


Hvis produktet er udstyret med LED Strip (s) eller LED card (s)

Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse <F>.

6 FORSENDELSE OG OMLACERING

6.1 Transport og ændring af positionering

- Den originale emballage og skum kan opbevares til gentransport (valgfrt).
- Fastgør dit apparat med kraftig emballage, bånd eller stærke reb, og følg transportvejledningen på emballagen.
- Fjern alle bevægelige dele eller fastgør dem sikkert mod stød i apparatet med bånd, når de transporteres eller flyttes igen.

 Bær altid apparatet i lodret position.

7 FØR DU RINGER TIL EFTERSALGSSERVICE

Hvis du oplever et problem med dit apparat, skal du kontrollere følgende, før du kontakter eftersalgsservice.

Dit apparat virker ikke.

Kontroller om:

- Strømmen er tilsluttet

- Stikket er sat korrekt i stikkontakten
- Sikringen til stikket eller netsikringen er sprunget
- Stikkontakten er defekt. For at kontrollere dette skal du slutte et andet fungerende apparat til samme stikkontakt.

Apparatet fungerer dårligt

Kontroller om:

- Apparatet er overbelastet
- Døren til køleskabet er ordentligt lukket
- Der er støv på kondensatoren
- Der er nok plads nær bag- og sidevægge.

Dit apparat er støjende

Normale lyde

Der opstår knæklyde:

- Under automatisk afrimning
- Når apparatet afkøles eller opvarmes (på grund af udvidelse af apparatets materiale).

Der opstår korte knæklyde Når termostaten tænder og slukker for kompressoren.

Motorstøj: Angiver, at kompressoren fungerer normalt. Når kompressoren startes første gang, kan den forårsage mere støj i en kort periode.

Lyden af bobler og plask

forekommer: På grund strømmen af kølemiddel i systemets rør.

Lyden af rindende vand opstår:

På grund af vand, der strømmer til fordampningsbeholderen. Denne støj er normal under afrimning.

Der opstår støj af blæsende luft:

Inogle modeller under normal drift af systemet på grund af luftcirkulationen.

Kanterne på appartet, der berører dørledet, er varme

Især om sommeren (varme årstider) kan overflader, der kommer i kontakt med dørledet under kompressorens drift, blive varme. Dette er normalt.

Der er en ophobning af fugt inde i apparatet

Kontroller om:

- Al mad er pakket ordentligt. Beholdere skal være tørre, inden de placeres i

apparatet.

- Døren til apparatet åbnes ofte. Luftfugtighed trænger ind i apparatet når dørene åbnes. Fugtigheden øges hurtigere, når dørene åbnes oftere, især hvis luftfugtigheden i rummet er høj.

Døren åbner eller lukker ikke korrekt

Kontroller om:

- Der er mad eller emballage, der forhindrer døren i at lukke
- Dørleddene er knækkede eller revet
- Dit apparat er placeret på en plan overflade.

Anbefalinger

- Hvis apparatet er slukket eller hvis stikket er taget ud, skal du vente mindst 5 minutter, før du sætter stikket i eller genstarter apparatet for at undgå beskadigelse af kompressoren.
- Hvis du ikke skal bruge apparatet i lang tid (fx i sommerferien), skal du tage stikket ud. Rengør køleskabet som anvist i afsnittet om rengøring, og lad døren stå åben for at undgå fugt og lugt.
- Hvis problemet fortsætter efter at have fulgt ovenstående instruktioner, bedes du kontakte det nærmeste autoriserede servicecenter.
- Det apparat, du har købt, er kun beregnet til husholdningsbrug. Det er ikke egnet til kommerciel eller fælles brug. Hvis forbrugeren anvender apparatet på en måde der ikke er i overensstemmelse med formålet, understreger vi, at producenten og forhandleren ikke er ansvarlige for reparationer eller fejl foretaget inden for garantiperioden.

8 GODE RÅD OM ENERGIBESPARELSER

1. Installer apparatet i et køligt, godt ventileret rum, men ikke i direkte sollys og ikke i nærheden af en varmekilde (såsom en radiator eller ovn), ellers skal der anvendes en isoleringsplade.
2. Lad varm mad og drikkevarer køle af inden du stiller det i køleskabet.

3. Læg mad til optøning i køleskabet, når det er muligt. De frosne madvarers lave temperatur hjælper med at afkøle køleskabet, mens maden tør op. Dette sparer energi. Frossen mad, der lægges til optøning uden for apparatet, vil resultere i at energibesparelse går tabt.
4. Drikkevarer eller andre væsker skal være tildækkede, når de står i apparatet. Hvis de ikke tildækkes, stiger luftfugtigheden inde i apparatet og energiforbruget stiger. At holde drikkevarer og andre væsker tildækket hjælper med at bevare deres lugt og smag.
5. Undgå at holde dørene åbne i lange perioder og at åbne dem for ofte, da varm luft vil komme ind i apparatet og få kompressoren til at tænde unødigt ofte.
6. Sørg for, at dækslerne til de forskellige kølerum er lukket (såsom grønsagsskuffen og kølerummet, hvis tilgængeligt).
7. Dørpakningen skal være ren og bøjelig. Udskift pakningen ved slid.

9 TEKNISKE DATA

Disse tekniske oplysninger kan findes på ydelsesskiltet, som sidder på indersiden af apparatet, og på energimærket.

QR-koden på energimærket, der blev leveret sammen med apparatet, angiver et link til et websted med oplysninger om apparatets ydeevne i EU EPREL-databasen.

Gem energimærket til senere brug sammen med brugervejledningen og alle andre dokumenter, der blev leveret sammen med dette apparat.

Det er også muligt at finde de samme oplysninger i EPREL ved hjælp af linket <https://eprel.ec.europa.eu> samt modelnavnet og produktnummeret, som du kan finde på apparatets ydelsesskilt.

Du kan få detaljerede oplysninger om energimærket via linket www.theenergylabel.eu.

10 OPLYSNINGER TIL TESTINSTITUTIONER

Installation og klargøring af apparatet til enhver bekræftelse af miljøvenligt design skal overholde EN 62552.

Krav til ventilation, mål til indhak og minimumsplads til bagsiden skal være som angivet i DEL 1 af denne Brugervejledning.

Kontakt producenten for alle andre oplysninger, herunder planer til belastning.

11 KUNDEPLEJE OG -SERVICE

Brug altid originale reservedele.

Når du kontakter vores autoriserede servicecenter, skal du sørge for at have følge data ved hånden: Model, produktnummer, serienummer.

Disse oplysninger kan findes på ydelsesskiltet.

Du kan finde klassificeringsetiketten inden for køleområdet i nederste venstre side.

De originale reservedele til nogle specifikke komponenter er tilgængelige i mindst 7 eller 10 år, baseret på komponenttype og salg af den sidste enhed af modellen.

Besøg vores websted

www.vestel-germany.de

FR
Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON OU À DÉPOSER EN MAGASIN OU À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
 Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

FR
LE TRI + FACILE

NOTICE

CE



52469990

