

VESTEL

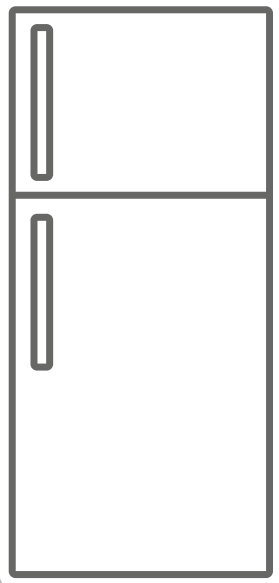
DE Kühl-Gefrierkombination / Bedienungsanleitung

EN Freezer - Fridge / User Manual

IT Congelatore - Frigorifero / Manuale per l'uso

TR Buzdolabı / Kullanım Kılavuzu

HU Fagyasztó - Hűtőszekrény / Felhasználói kézikönyv



VA-CFLT145ELN
VA-CFLT145EWN

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	9
2 GERÄTEBESCHREIBUNG	10
2.1 Abmessungen	11
3 VERWENDEN DES GERÄTS	12
3.1 Information zur Less Frost-Technik	12
3.2 Thermostateinstellung	12
3.3 Warnhinweise zur Temperatureinstellung	12
3.4 Zubehör	13
3.4.1 Eiswürfelschale	13
3.4.2 Eisschaber	13
4 LEBENSMITTELAGERUNG	13
4.1 Kühlteil	13
4.2 Gefrierteil	14
5 REINIGUNG UND WARTUNG	17
5.1 Abtauen	18
6 TRANSPORTIEREN UND UMSTELLEN	19
6.1 Transportieren und Umstellen	19
6.2 Wechseln des Türanschlags	19
7 VOR DEM ANRUF BEIM KUNDENDIENST	19
8 ENERGIESPARTIPPS	20
9 TECHNISCHE DATEN	21
10 INFORMATIONEN FÜR PRÜFINSTITUTE	21
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.

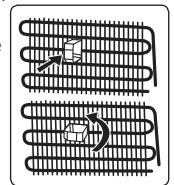
1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen

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.
- Richten Sie das Gerät aus und sorgen Sie für einen stabilen Stand, indem Sie die höhenverstellbaren Standfüße (vorn) entsprechend einstellen. Drehen Sie dazu die Füße vorne am Gerät in die jeweilige Richtung. Führen Sie diesen Schritt vor dem Beladen des Geräts mit Lebensmitteln aus.
- Montieren Sie den Kunststoffabstandshalter (an den schwarzen Lamellen an der Rückseite), indem Sie ihn um 90° drehen (siehe Abbildung), damit der Verflüssiger nicht die Wand berührt.
- Das Gerät sollte mit einem lichten Abstand von nicht mehr als 75 mm von der Wand entfernt aufgestellt werden.



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.

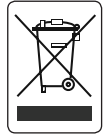
CE-Konformitätserklärung

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 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. verantwortlich sind.

- 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.

Allgemeine Hinweise:

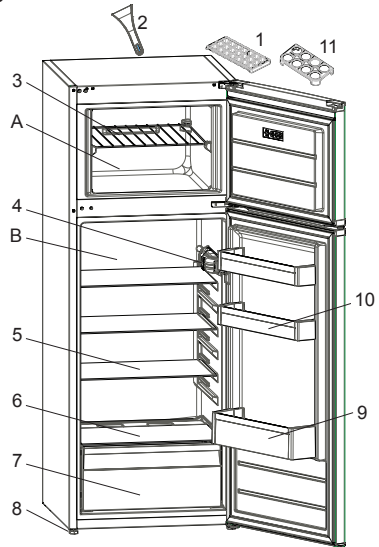
Fach für frische Lebensmittel (Kühlteil):


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 Kastenanordnung erreicht.

2 GERÄTEBESCHREIBUNG

Dieses Gerät ist nicht als Einbaugerät vorgesehen.



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

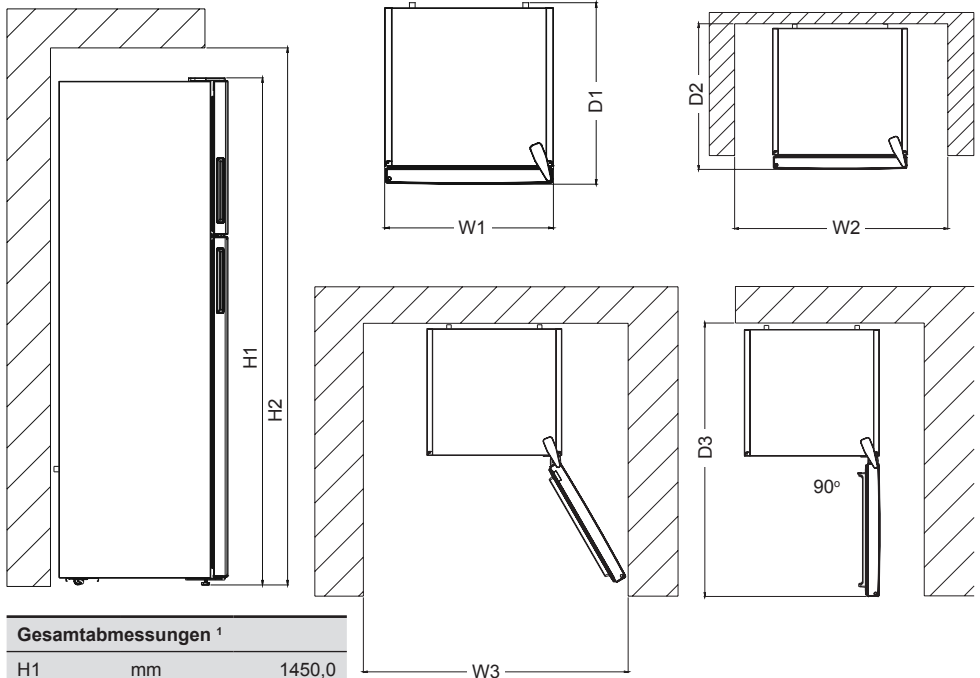
A) Gefrierteil

B) Kühlteil

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

* bei bestimmten Modellen

2.1 Abmessungen



Gesamtabmessungen ¹

H1	mm	1450,0
W1	mm	540,0
D1	mm	570,0

¹ Höhe, Breite und Tiefe des Geräts ohne Griff und Füße.

Platzbedarf im Einsatz ²

H2	mm	1600,0
W2	mm	640,0
D2	mm	667,8

² Höhe, Breite und Tiefe des Geräts einschließlich des Handgriffs sowie des für die freie Kühlluftzirkulation erforderlichen Raums.

Gesamtplatzbedarf im Einsatz ³

W3	mm	658,5
D3	mm	1106,5

³ Höhe, Breite und Tiefe des Geräts einschließlich des Handgriffs, zuzüglich des für die freie Kühlluftzirkulation erforderlichen Raumes sowie des notwendigen Platzes zum Öffnen der Tür so weit, dass die gesamte Innenausstattung entfernt werden kann.

3 VERWENDEN DES GERÄTS

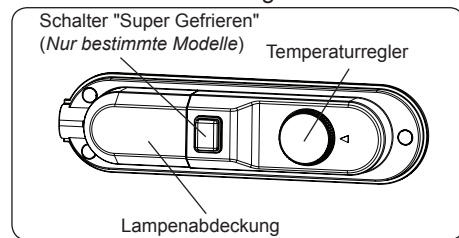
3.1 Information zur Less Frost-Technik

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

3.2 Thermostateinstellung


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

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



Thermostateinstellungen

- Stellen Sie den Regler für die kurzfristige Lagerung von Lebensmitteln auf eine niedrige/mittlere Temperatur (Stufe 1 oder 3).
- Und für die langfristige Lagerung auf eine mittlere Temperatur (Stufe 3 oder 4) ein.
- Stellen Sie den Knopf auf die Stufe 5, um das frische Essen einzufrieren. Das Gerät läuft bei kälteren Temperaturen.

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

Superfrost: Dieser Schalter dient der Aktivierung der Superfrostfunktion. Um eine maximale Gefrierkapazität zu erreichen, schalten Sie diese Funktion

bitte 24 Stunden vor dem Einlegen frischer Lebensmittel ein. Nach Einlagern frischer Lebensmittel im Tiefkühlbereich genügt es im Allgemeinen, den Schalter 24 Stunden eingeschaltet zu lassen. Bitte schalten Sie diesen Schalter nach 24 Stunden ab dem Einlegen frischer Lebensmittel aus, um Energie zu sparen.

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

- Faktoren wie die Umgebungstemperatur, die Temperatur von neu eingelagerten Lebensmitteln und die Häufigkeit, mit der die Gerätetür geöffnet wird, wirken sich auf die Temperatur im Kühlteil aus. Passen Sie die Temperatureinstellung ggf. entsprechend an.
- Im Hinblick auf die Effizienz empfiehlt es sich nicht, das Kühlgerät bei Umgebungstemperaturen von weniger als 10 °C zu betreiben.
- Berücksichtigen Sie bei der Einstellung des Thermostats die Häufigkeit, mit der die Gerätetüren geöffnet und geschlossen werden, die Lebensmittelmengen, die im Gerät gelagert werden, und die Umgebung, in der das Kühlgerät betrieben wird.
- Nach dem ersten Einschalten benötigt das Gerät 24 Stunden, um die Betriebstemperatur zu erreichen. Öffnen Sie während dieser Zeit die Tür nicht und bewahren Sie keine großen Lebensmittelmengen darin auf.
- Trennen Sie bei einem Stromausfall das Gerät vom Netz, um eine Beschädigung des Kompressors zu vermeiden. Wenn die Stromversorgung wiederhergestellt ist, warten Sie 5 bis 10 Minuten ab, bevor Sie das Gerät wieder einstecken. So vermeiden Sie Schäden an den Gerätekomponenten.
- Das Gerät ist auf den Betrieb in

Umgebungstemperaturen im Bereich von 16 °C - 32 °C ausgelegt. Es wird nicht empfohlen, das Kühlgerät in Umgebungen außerhalb der angegebenen Temperaturbereiche zu betreiben. Dadurch verschlechtert sich die Kühleffizienz des Geräts.

Klimaklasse und -definition:

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

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

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

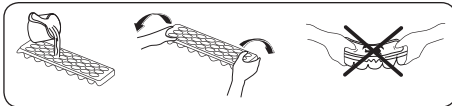
SN (Subnormal): Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von 10 bis 32 °C vorgesehen.

3.4 Zubehör

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

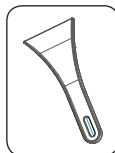
3.4.1 Eiswürfelschale

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



3.4.2 Eisschaber

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.




4 LEBENSMITTELAGERUNG

4.1 Kühlteil

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

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

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

- Für den normalen Betrieb reicht eine Temperatureinstellung Ihres Kühlschranks auf +4 °C aus.
- Das Kühlfach sollte eine Temperatur im Bereich von 0 - 8 °C haben, frische Lebensmittel unter 0 °C vereisen und verfaulen und über 8 °C erhöht sich die Keimbelastung und der Fäulnisprozess.
- Legen Sie keine heißen Lebensmittel in den Kühlschrank, sondern lassen Sie diese erst außerhalb abkühlen. Heiße Nahrungsmittel führen zu einer Erhöhung des Kühlgrades Ihres Kühlschranks und verursachen Lebensmittelvergiftungen sowie unnötige Lebensmittelverderbnis.
- Fleisch, Fisch usw. sollten in dem für diese Lebensmittel geeigneten Kühlfach aufbewahrt werden und das 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 Kühlfach aufgeführt.

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

4.2 Gefrierteil

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

Anweisungen des Herstellers auf der Lebensmittelverpackung. Wenn keine Angaben zur Lagerdauer verfügbar sind, bewahren Sie Lebensmittel maximal 3 Monate ab Kaufdatum im Gefrierteil auf.

- Achten Sie beim Kauf von Tiefkühlprodukten darauf, dass sie sachgemäß gelagert wurden und die Verpackung nicht beschädigt ist.
- Tiefkühlprodukte müssen in geeigneten Behältnissen transportiert und sobald wie möglich in den Gefrierschrank gebracht werden.
- Kaufen Sie keine Tiefkühlprodukte, deren Packung feucht oder aufgequollen ist. Dies können Anzeichen für Lagerung bei falschen Temperaturen und für verdorbenen Inhalt sein.
- Die Haltbarkeit gefrorener Lebensmittel hängt von der Raumtemperatur, den Thermostateinstellungen, der Häufigkeit des Türöffnens, der Art der Lebensmittel und der Dauer des Transports vom Laden zu Ihnen nach Hause ab. Halten Sie sich stets an die Anweisungen auf der Verpackung und überschreiten Sie keinesfalls die angegebene maximale Haltbarkeit.
- Auf dem Typenschild des Geräts ist die maximale Menge (in kg) an frischen Lebensmitteln angegeben, die innerhalb von 24 Stunden eingefroren werden kann.
- Sorgen Sie beim Einfrieren von frischen Lebensmitteln dafür, dass möglichst große Teile der Lebensmitteloberfläche mit der Kühlfläche in Kontakt kommen.

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

Wichtiger Hinweis:

- Frieren Sie einmal aufgetaute


Lebensmittel nicht wieder ein.

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



In der folgenden Tabelle sind die wichtigsten Lebensmittelgruppen und

die jeweils beste Aufbewahrungsart und -dauer im Gefrierteil aufgeführt.

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




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

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

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

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

5 REINIGUNG UND WARTUNG

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

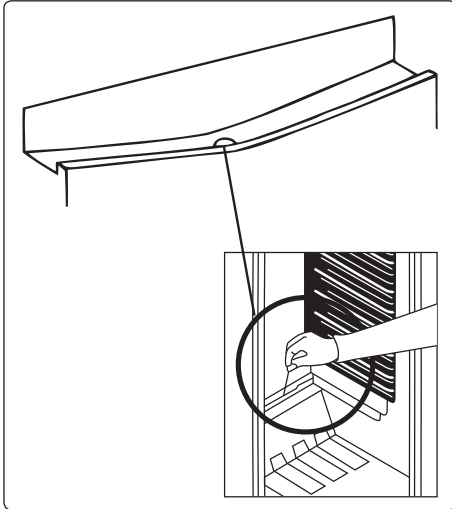
- Das Gerät muss regelmäßig mit einer Lösung aus Natron und lauwarmem Wasser gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Zubehör separat von Hand mit Wasser und Seife. Waschen Sie das Zubehör nicht im Geschirrspüler.
- Reinigen Sie den Verflüssiger mindestens zweimal jährlich mit einer Bürste. So sparen Sie Energie und steigern die Leistung des Geräts.



Zum Reinigen das Gerät stets vom Stromnetz trennen.

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.

Das Gefrierteil

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


In diesem Fall:

- Stellen Sie einen Tag vor dem Abtauen das Thermostat auf Stufe „5“, damit die Lebensmittel vollständig durchgefroren sind.
- Wickeln Sie das Gefriergut für die Dauer des Abtauens in mehrere Schichten Zeitungspapier und bewahren Sie

es an einem kühlen Platz auf. Der unvermeidliche Temperaturanstieg verkürzt die Haltbarkeit. Verbrauchen Sie diese Lebensmittel innerhalb kurzer Zeit.

- Stellen Sie den Temperaturregler auf die Stufe „z“ und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Lassen Sie die Tür offen, bis das Gerät vollständig abgetaut ist.
- Um das Abtauen zu beschleunigen, können Sie Schüsseln mit warmem Wasser in das Gefrierteil stellen.
- Trocknen Sie das Gerät innen sorgfältig ab und stellen Sie den Temperaturregler auf die Stufe „MAX“.

Austauschen der LED-Beleuchtung

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

6 TRANSPORTIEREN UND UMSTELLEN

6.1 Transportieren und Umstellen

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



Transportieren Sie das Gerät immer aufrecht.

6.2 Wechseln des Türanschlags

- Wenn an der Vorderseite der Gerätetür Griffe montiert sind, kann die Öffnungsrichtung der Gerätetür nicht geändert werden.
- Bei Modellen ohne Griffe kann die Öffnungsrichtung der Tür geändert werden.
- Wenn an Ihrem Gerät der Türanschlag gewechselt werden kann, wenden Sie sich an den zuständigen Kundendienst. Dieser führt die entsprechenden Arbeiten aus.

7 VOR DEM ANRUF BEIM KUNDENDIENST

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

Das Gerät läuft nicht

Überprüfen Sie, ob...

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

Die Kühlleistung des Geräts ist schlecht

Überprüfen Sie, ob...

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

Das Gerät ist laut

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

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

Im unteren Teil des Kühlgeräts seht

Wasser

Überprüfen Sie, ob...

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

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



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

Empfehlungen

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

8 ENERGIESPARTIPPS

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

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

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	31
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.....	34
3.4.2 The Plastic Scraper	34
4 FOOD STORAGE	34
4.1 Refrigerator Compartment.....	34
4.2 Freezer Compartment	35
5 CLEANING AND MAINTENANCE.....	38
5.1 Defrosting	39
6 SHIPMENT AND REPOSITIONING.....	40
6.1 Transportation and Changing Positioning	40
6.2 Repositioning the Door.....	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	43

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:

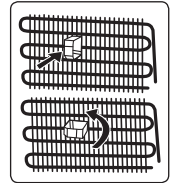
- Opening the door for long periods can cause a significant increase of the temperature in the compartments of the appliance.
- Clean regularly surfaces that can come in contact with food and accessible drainage systems
- Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator, so that it 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.
- Use the adjustable front legs to make sure your appliance is level and stable. You can adjust the legs by turning them in either direction. This must be done before placing food in the appliance.
- Install the two plastic distance guides (the parts on the black vanes -condenser- at the rear) by turning it 90° (as shown in the figure) to prevent the condenser from touching the wall.
- The distance between the appliance and back wall must be a maximum of 75 mm.



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.



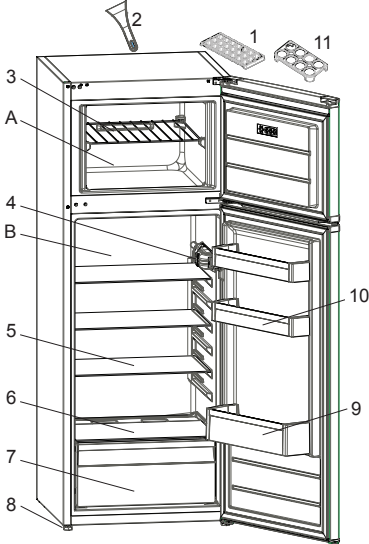
The packaging materials are environmentally friendly as they are recyclable. The use of recycled material reduces raw material consumption and therefore decreases waste production.


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 appliance is not intended to be used as a built-in 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) Ice box tray
- 2) Plastic ice scraper *
- 3) Freezer shelf
- 4) Thermostat box
- 5) Refrigerator shelves
- 6) Crisper cover
- 7) Crisper
- 8) Levelling feet
- 9) Bottle shelf
- 10) Door shelves
- 11) Egg holder

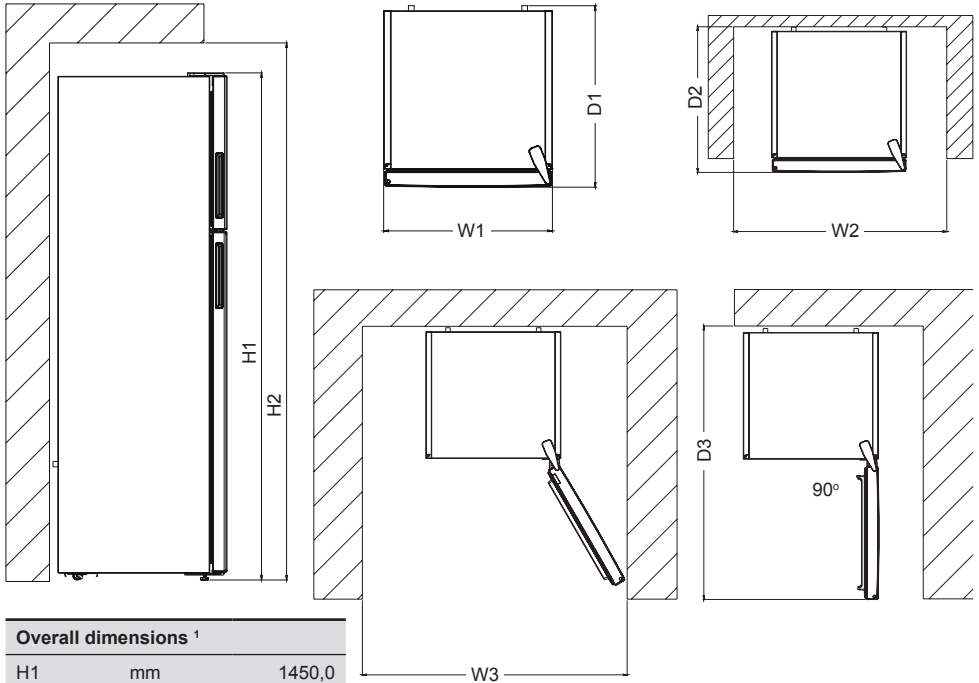
** In some models*

General notes:

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

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

2.1 Dimensions



Overall dimensions ¹		
H1	mm	1450,0
W1	mm	540,0
D1	mm	570,0

¹ the height, width and depth of the appliance without the handle.

Space required in use ²		
H2	mm	1600,0
W2	mm	640,0
D2	mm	667,8

² the height, width and depth of the appliance including the handle, plus the space necessary for free circulation of the cooling air.

Overall space required in use ³		
W3	mm	658,5
D3	mm	1106,5

³ the height, width and depth of the appliance including the handle, plus the space necessary for free circulation of the cooling air, plus the space necessary to allow door opening to the minimum angle permitting removal of all internal equipment.


3 USING THE APPLIANCE

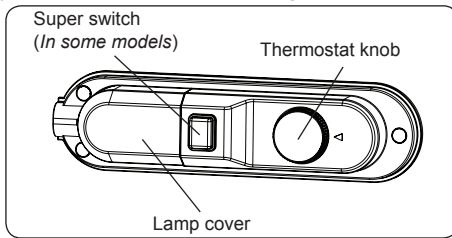
3.1 Information on Less Frost Technology

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 refrigerator and freezer compartments. Cooler temperatures can be obtained by rotating the knob to higher numbers, 1 to 5.

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



Thermostat Settings

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

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

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

- The ambient temperature, temperature of the freshly stored food and how often the door is opened affects the temperature in the refrigerator compartment. If required, change the temperature setting.
- It is not recommended that you operate your fridge in environments colder than 10°C in terms of its efficiency.
- When setting the thermostat, take into consideration how often the appliance doors are opened and closed, how much food is stored in the refrigerator, and the environment in which the refrigerator is located.
- When the appliance is first switched on, allow it to run for 24 hours in order to reach operating temperature. During this time, do not open the door and do not keep a large quantity of food inside.
- Unplug your appliance during a power cut to prevent damage to the compressor. Once power is restored, delay plugging in your appliance for 5 to 10 minutes. This will help prevent damage to the appliance's components.
- Your appliance is designed to operate in the ambient temperature ranges stated in the standards, according to the climate class stated in the information label. It is not recommended that your fridge is operated in the environments which are outside of the stated temperature ranges. This will reduce the cooling efficiency of the appliance.
- Your appliance is designed to operate in the ambient temperature (N = 16°C - 32°C) intervals stated in the standards, according to the climate class displayed on the information label. We do not recommend operating your appliance out of the stated temperature limits in terms of cooling effectiveness.

Climate class and meaning:

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

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

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

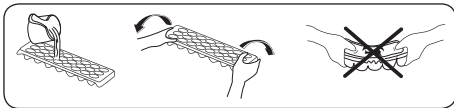
SN (extended temperate): This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 10 °C to 32 °C.

3.4 Accessories

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

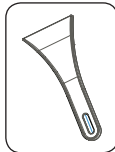
3.4.1 Ice Tray

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



3.4.2 The Plastic Scraper

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.




4 FOOD STORAGE

4.1 Refrigerator Compartment

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

products and clean any leakages on the shelves.

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

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

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

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

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

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

4.2 Freezer Compartment

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

temperature and that the contents have deteriorated.

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


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

Important note:

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



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

Meat and fish	Preparation	Maximum storage time (months)
Steak	Wrap in foil	6 - 8
Lamb meat	Wrap in foil	6 - 8
Veal roast	Wrap in foil	6 - 8
Veal cubes	In small pieces	6 - 8
Lamb cubes	In pieces	4 - 8
Minced meat	In packaging without using spices	1 - 3
Giblets (pieces)	In pieces	1 - 3
Bologna sausage/salami	Should be kept packaged even if it has a membrane	
Chicken and turkey	Wrap in foil	4 - 6
Goose and duck	Wrap in foil	4 - 6
Deer, rabbit, wild boar	In 2.5 kg portions or as fillets	6 - 8
Freshwater fish (Salmon, Carp, Crane, Catfish)	After cleaning the bowels and scales of the fish, wash and dry it. If necessary, remove the tail and head.	2
Lean fish (Bass, Turbot, Flounder)		4
Fatty fishes (Tuna, Mackerel, Bluefish, Anchovy)		2 - 4
Shellfish	Clean and in a bag	4 - 6
Caviar	In its packaging, or in an aluminium or plastic container	2 - 3
Snails	In salty water, or in an aluminium or plastic container	3
 NOTE:	Thawed frozen meat should be cooked as fresh meat. If the meat is not cooked after defrosting, it must not be re-frozen.	




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

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

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

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

5 CLEANING AND MAINTENANCE

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

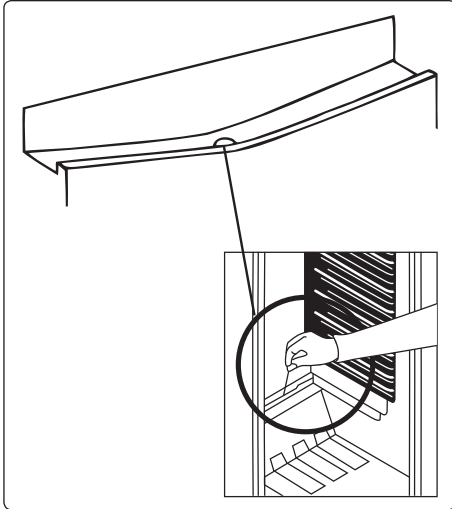
- Clean the condenser with a brush at least twice a year. This will help you to save on energy costs and increase productivity.



The power supply must be disconnected during cleaning.

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.

Defrosting the Freezer Compartment

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

For this:

- The day before you defrost, set the thermostat dial to position "5" to freeze food completely.
- During defrosting, frozen food should be wrapped in several layers of paper and kept in a cool place. The inevitable

rise in temperature will shorten its storage life. Remember to use this food within a relatively short period of time.

- Set the thermostat knob to position "•" and disconnect the appliance from the mains. Leave the door open until the unit is completely defrosted.
- To accelerate the defrosting process, place one or more bowls of warm water in the freezer compartment.
- Dry the inside of the unit carefully and set the thermostat knob to the MAX position.


Replacing LED Lighting

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

6 SHIPMENT AND REPOSITIONING

6.1 Transportation and Changing Positioning

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

 Always carry your appliance in the upright position.

6.2 Repositioning the Door

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

7 BEFORE CALLING AFTER-SALES SERVICE

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

The appliance does not operate

Check if:

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

The appliance performs poorly

Check if:

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

The appliance is noisy

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

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

Your refrigerator is operating noisily

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

Cracking (ice cracking) noise occurs:

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

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

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

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

Bubbling noise and splashing

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

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

There is water in the lower part of the refrigerator

Check if:

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

Recommendations

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

8 TIPS FOR SAVING ENERGY

1. Install the appliance in a cool, well-ventilated room, but not in direct sunlight and not near a heat source (such as a radiator or oven) otherwise an insulating plate should be used.
2. Allow warm food and drinks to cool before placing them inside the appliance.
3. Place thawing food in the refrigerator compartment. The low temperature of the frozen food will help cool the refrigerator compartment while the food is thawing. This will save energy. Frozen food left to thaw outside of the appliance will result in a waste of energy.
4. Drinks or other liquids should be covered when inside the appliance. If left uncovered, the humidity inside the appliance will increase, therefore the appliance uses more energy. Keeping drinks and other liquids covered helps preserve their smell and taste.
5. Avoid keeping the doors open for long periods and opening the doors too frequently as warm air will enter the appliance and cause the compressor to switch on unnecessarily often.
6. Keep the covers of the different temperature compartments (such as the crisper and chiller) closed.
7. The door gasket must be clean and pliable. In case of wear, replace the gasket.
8. It is possible to store more food by removing freezer shelf. Energy consumption is declared with maximum load and without freezer shelf.

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 of 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

Grazie per aver scelto questo prodotto.

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

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

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

INDICE

1 ISTRUZIONI DI SICUREZZA	46
1.1 Avvertenze Generali di Sicurezza.....	46
1.2 Avvertenze di installazione	53
1.3 Durante l'uso	54
2 DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO	56
2.1 Dimensioni.....	57
3 USO DELL'APPARECCHIO	58
3.1 Informazioni sulla Tecnologia Less Frost.....	58
3.2 Regolazione del termostato.....	58
3.3 Avvertenze riguardanti la regolazione della temperatura	58
3.4 Accessori	59
3.4.1 Vaschetta per il ghiaccio.....	59
3.4.2 Il raschietto in plastica	59
4 CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI	60
4.1 Scomparto frigorifero	60
4.2 Scomparto congelatore	61
5 PULIZIA E MANUTENZIONE	64
5.1 Sbrinamento	64
6 TRASPORTO E RIPOSIZIONAMENTO	65
6.1 Trasporto e riposizionamento	65
6.2 Inversione della porta	65
7 PRIMA DI CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA	66
8 SUGGERIMENTI PER IL RISPARMIO ENERGETICO	67
9 DATI TECNICI.....	67
10 INFOMRAZIONI PER GLI ISTITUTI DI PROVA.....	68
11 ASSISTENZA E SERVIZIO CLIENTI.....	68

1 ISTRUZIONI DI SICUREZZA

1.1 Avvertenze Generali di Sicurezza

Leggere con attenzione il presente manuale utente.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

di variare in qualsiasi momento le informazioni del presente manuale.

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

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

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

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

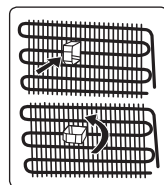
1.2 Avvertenze di installazione

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

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

e riparazione, diversamente potrebbe danneggiarsi.

- Collocare l'apparecchio in posizione non esposta alla luce solare diretta.
- L'apparecchio non deve mai essere usato all'esterno o esposto alla pioggia.
- L'apparecchio deve essere collocato ad almeno 50 cm da fornelli, forni a gas e sorgenti di calore, e ad almeno 5 cm da forni elettrici.
- Se l'apparecchio è posizionato accanto a un congelatore, occorre mantenere una distanza di almeno 2 cm fra gli apparecchi, per impedire la formazione di condensa sulla superficie esterna.
- Non coprire la struttura o la parte superiore dell'apparecchio con panno o tessuto, anche leggero. Ciò peggiora le prestazioni dell'apparecchio.
- Al di sopra dell'apparecchio deve essere presente uno spazio libero di almeno 150 mm. Non collocare nulla sopra l'apparecchio
- Pulire completamente l'apparecchio prima dell'uso (vedere: Pulizia e Manutenzione).
- Prima di utilizzare l'apparecchio, passare su tutti i componenti un panno imbevuto di una soluzione ottenuta sciogliendo in una bacinella di acqua tiepida un cucchiaino da tè di bicarbonato di sodio. Sciacquare poi con acqua pulita e asciugare. Dopo la pulizia, rimettere tutti i componenti all'interno dell'apparecchio.
- Usare i piedini regolabili anteriori per far sì che l'apparecchio risulti in piano e stabile. È possibile regolare i piedini ruotandoli in un senso o nell'altro. Questa operazione deve essere compiuta prima di collocare gli alimenti nell'apparecchio.
- Installare i due distanziali in plastica (gli elementi applicati sulle serpentine nere - il condensatore - presenti sul retro del frigorifero) ruotandoli di 90° (come illustrato nella figura) per evitare che il condensatore tocchi la parete.



- La distanza tra l'apparecchio e la parete retrostante deve essere di massimo 75 mm.

1.3 Durante l'uso

- Non connettere l'apparecchio alla rete elettrica mediante prolunghe, prese multiple o adattatori.
- Non utilizzare spine danneggiate, lacerate o vecchie.
- Non tirare, piegare o danneggiare il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare adattatori.
- Questo apparecchio può essere utilizzato solo da adulti istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e in grado di comprendere i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio o appendersi alla porta. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite da adulti.
- Non toccare mai il cavo di alimentazione o la spina con le mani bagnate. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica afferrando la spina (non il cavo) per staccarla dalla presa elettrica. Questi comportamenti possono causare cortocircuiti o folgorazioni elettriche.
- Non usare impropriamente lo zoccolo, i cassetti estraibili, le porte ecc. quale punto di appoggio o come sostegno.
- Evitare che olii o grassi imbrattino parti plastiche o le guarnizioni delle porte. I grassi aggrediscono il materiale plastico e la guarnizione della porta diventa fragile e porosa.
- Non collocare bottiglie in vetro o lattine nello scomparto congelatore, per evitare che scoppino in seguito al congelamento del contenuto.
- Non collocare materiali esplosivi o infiammabili all'interno dell'apparecchio. Sistemare le bevande con elevato contenuto alcolico in posizione verticale nello scomparto frigorifero, assicurandosi che siano ermeticamente chiuse.

- Durante la rimozione del ghiaccio dallo scomparto congelatore, evitare di toccarlo. Il ghiaccio può provocare ustioni da gelo e/o tagli.
- Non toccare alimenti congelati con le mani bagnate. Non ingerire gelati o cubetti di ghiaccio immediatamente dopo averli estratti dallo scomparto congelatore.
- Non congelare nuovamente gli alimenti scongelati. Ciò può causare problemi di salute, come intossicazioni alimentari.

Apparecchi vecchi e non più funzionanti

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

Dichiarazione di conformità CE

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

Smaltimento responsabile dell'imballaggio e del vecchio apparecchio

Rimozione dei materiali di imballaggio

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



Smaltimento

Il simbolo del bidone della spazzatura barrato riportato sul prodotto o sulla sua confezione indica che il dispositivo non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici, ma richiede una raccolta differenziata. Puoi smaltire il dispositivo gratuitamente presso il tuo sistema locale di raccolta e restituzione dei rifiuti. Gli indirizzi possono essere ottenuti dalla circoscrizione comunale competente o dal governo locale. In alternativa, puoi restituire gratuitamente piccoli rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) con una lunghezza del bordo fino a 25 cm a qualsiasi rivenditore con un'area di vendita relativa alle apparecchiature elettriche ed elettroniche (AEE) di almeno 400 m². I RAEE più grandi possono essere restituiti gratuitamente al rispettivo rivenditore al momento dell'acquisto di un nuovo prodotto dello stesso tipo. Per quanto riguarda le modalità di ritiro dei RAEE in caso di spedizione del prodotto appena acquistato, contatta il tuo rivenditore.

I RAEE restituiti possono essere preparati per il riciclaggio per ridurre gli sprechi e risparmiare risorse. Nota che il dispositivo può contenere sostanze dannose per l'ambiente e la salute umana se non utilizzato secondo gli standard di protezione ambientale. La raccolta differenziata e il riciclaggio dei RAEE aiutano a prevenire conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

Se possibile, rimuovi tutte le batterie e gli accumulatori nonché tutte le lampade rimovibili prima di smaltire il dispositivo. Trova il tipo e il metodo di rimozione sicura della batteria o dell'accumulatore nel manuale dell'utente fornito dal produttore o dal rivenditore del dispositivo.

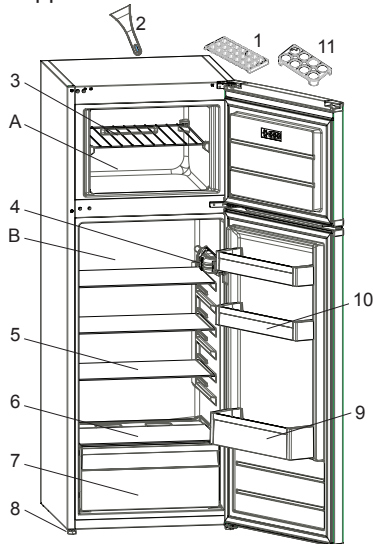



Note:

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

2 DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

Questo apparecchio non è destinato all'uso come apparecchio a muro.



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

A) Scomparto congelatore

B) Scomparto frigorifero

1) Vaschetta per il ghiaccio

2) Raschietto in plastica per il ghiaccio *

3) Ripiano del congelatore

4) Termostato

5) Ripiani del frigorifero

6) Coperchio del cassetto frutta e verdura

7) Cassetto frutta e verdura

8) Piedini regolabili

9) Ripiano portabottiglie

10) Ripiani della porta

11) Portauova

* In alcuni modelli

Note generali:

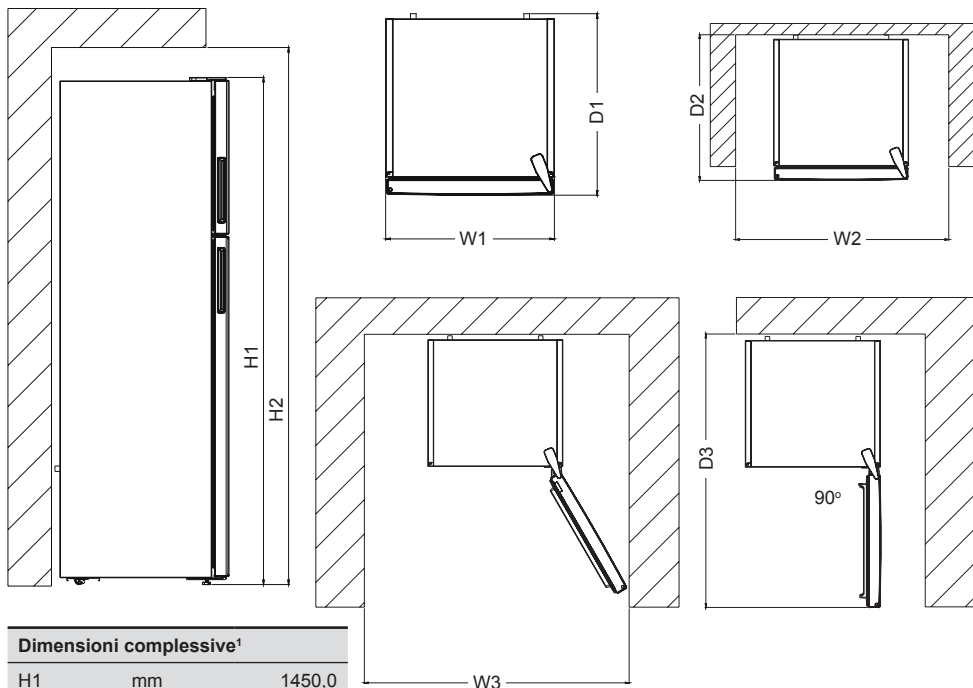
Scomparto alimenti freschi (frigorifero):

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

Scomparto alimenti congelati

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

2.1 Dimensioni



Dimensioni complessive ¹		
H1	mm	1450,0
W1	mm	540,0
D1	mm	570,0

¹ altezza, larghezza e profondità dell'apparecchio senza la maniglia e i piedini.

Spazio necessario durante l'uso ²		
H2	mm	1600,0
W2	mm	640,0
D2	mm	667,8

² altezza, larghezza e profondità dell'apparecchio inclusa la maniglia, oltre allo spazio necessario per la libera circolazione dell'aria di raffreddamento.

Spazio complessivo necessario durante l'uso ³		
W3	mm	658,5
D3	mm	1106,5

³ altezza, larghezza e profondità dell'apparecchio inclusa la maniglia, oltre allo spazio necessario per la libera circolazione dell'aria di raffreddamento, più lo spazio necessario per consentire l'apertura dello sportello fino all'angolo minimo che permette la rimozione di tutta l'apparecchiatura interna.


3 USO DELL'APPARECCHIO

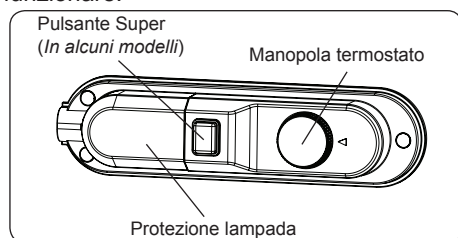
3.1 Informazioni sulla Tecnologia Less Frost

Grazie all'evaporatore arrotondato, la tecnologia Less Frost offre un raffreddamento più efficiente, meno necessità di scongelamento manuale ed un ambiente di conservazione più flessibile.

3.2 Regolazione del termostato


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

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



Regolazione del termostato

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

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

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

Interruttore inverno: Nel caso in cui la temperatura ambiente sia inferiore a 16 °C, questo interruttore verrà utilizzato come interruttore invernale e manterrà il frigorifero al di sopra di 0 °C quando il congelatore è al di sotto di -18 °C in ambienti a bassa temperatura.

3.3 Avvertenze riguardanti la regolazione della temperatura

- La temperatura ambiente, la temperatura degli alimenti appena introdotti e la frequenza di apertura della porta influenzano la temperatura dello scomparto frigorifero. Se necessario, modificare la temperatura impostata.
- Per ragioni di efficienza, si sconsiglia di utilizzare il frigorifero in ambienti con temperatura inferiore a 10 °C.
- Durante la regolazione del termostato, tenere conto della frequenza con la quale vengono aperte e chiuse le porte del frigorifero, della quantità di alimenti presente all'interno e dell'ambiente nel quale l'apparecchio è installato.
- La prima volta che l'apparecchio viene acceso, mantenerlo in funzione per 24 ore consecutive in modo da raggiungere la corretta temperatura di funzionamento. Durante questo periodo, non aprire la porta e non introdurre grandi quantità di alimenti nell'apparecchio.

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

Classe climatica e significato:

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

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

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

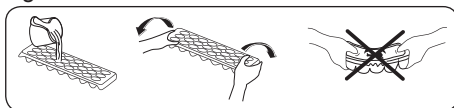
SN (temperato esteso): Questo apparecchio refrigerante è destinato all'uso a temperature ambienti comprese tra 10 °C e 32 °C.

3.4 Accessori

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

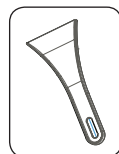
3.4.1 Vaschetta per il ghiaccio

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



3.4.2 Il raschietto in plastica

Con il tempo, della brina tenderà ad accumularsi in determinate zone dello scomparto congelatore. È necessario rimuovere regolarmente la brina accumulata. Usare se necessario allo scopo il raschietto fornito in dotazione. Non servirsi per questa operazione di oggetti metallici appuntiti o affilati, che potrebbero forare il circuito del refrigerante danneggiando irrimediabilmente l'apparecchio.



4 CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

4.1 Scomparto frigorifero

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

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

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



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

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

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

4.2 Scomparto congelatore

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



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

Nota importante:


- Non ricongelare mai il cibo scongelato.
- L'aroma di alcune spezie usate in cucina (anice, basilico, crescione, aceto, aromi vari, zenzero, aglio, cipolla, senape, timo, maggiorana, pepe nero ecc.) può cambiare e diventare più marcato nei cibi conservati per lunghi periodi. Si consiglia pertanto di aggiungere solo piccole quantità di aromi al cibo da congelare, oppure di aggiungere gli aromi solo dopo lo scongelamento.
- Il periodo di conservazione dei cibi congelati dipende dal tipo di olio usato. Oli adatti al congelamento sono la margarina, il grasso di vitello, l'olio d'oliva e il burro. Inadatti risultano invece l'olio di arachide e il grasso di maiale.
- Il cibo in forma liquida deve essere congelato in recipienti di plastica, mentre per gli altri alimenti si useranno pellicole o sacchetti in plastica.



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

Carne e pesce	Preparazione	Periodo massimo di conservazione (mesi)
Bistecche	Confezionare in alluminio/plastica	6 - 8
Carne di agnello	Confezionare in alluminio/plastica	6 - 8
Arrosto di vitello	Confezionare in alluminio/plastica	6 - 8
Spezzatino di vitello	In piccoli pezzi	6 - 8
Spezzatino di agnello	In pezzi	4 - 8
Carne trita	Confezionare senza l'uso di aromi	1 - 3
Fratraglie (in pezzi)	In pezzi	1 - 3
Salame/bologna	Confezionare anche se dotati di pelle	
Pollo e tacchino	Confezionare in alluminio/plastica	4 - 6
Oca e anatra	Confezionare in alluminio/plastica	4 - 6
Camoscio, coniglio, cinghiale	In porzioni da 2,5 kg o filetti	6 - 8
Pesci d'acqua dolce (salmone, carpa, trota, lavarello)	Dopo aver eliminato le interiora e le scaglie, lavare e asciugare il pesce. Rimuovere se necessario la testa e la coda	2
Pesci magri (spigola, rombo, platessa)		4
Pesci grassi (sgombro, pesce serra, acciughe)		2 - 4
Molluschi e crostacei	Pulire e confezionare in sacchetti	4 - 6

Carne e pesce	Preparazione	Periodo massimo di conservazione (mesi)
Caviale	Nella confezione originale, o in contenitori di alluminio o plastica	2 - 3
Lumache	In acqua salata, o in contenitori di alluminio o plastica	3

 **NOTA:** le carni scongelate vanno cotte come le carni fresche. Se una volta scongelata la carne non viene cotta, non deve essere nuovamente congelata.




Frutta e verdura	Preparazione	Periodo massimo di conservazione (mesi)
Fagiolini	Lavare, tagliare a pezzetti e sbollentare in acqua	10 - 13
Fagioli	Sgranare, lavare e sbollentare in acqua	12
Cavoli	Pulire e sbollentare in acqua	6 - 8
Carote	Pulire, tagliare a pezzetti e sbollentare in acqua	12
Peperoni	Eliminare il gambo, tagliare a metà, rimuovere la parte centrale e sbollentare in acqua	8 - 10
Spinaci	Lavare e sbollentare in acqua	6 - 9
Cavolfiore	Rimuovere le foglie, tagliare a pezzi il cuore e immergerlo per qualche tempo in acqua con po' di succo di limone	10 - 12
Melanzane	Lavare e tagliare in pezzi di 2 cm	10 - 12
Mais	Pulire e confezionare intero oppure in grani	12
Mele e pere	Sbucciare e tagliare a fette	8 - 10
Albicocche e pesche	Tagliare a metà e rimuovere il nocciolo	4 - 6
Fragole e more	Lavare e rimuovere il picciolo	8 - 12
Cooked fruits	Aggiungere al contenitore il 10 % di zucchero	12
Prugne, ciliegie, amarene	Lavare e rimuovere il picciolo e il nocciolo	8 - 12

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

Prodotti caseari	Preparazione	Periodo massimo di conservazione (mesi)	Condizioni di conservazione
Latte confezionato (omogeneizzato)	Nella confezione originale	2 - 3	Latte puro – nella confezione originale

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

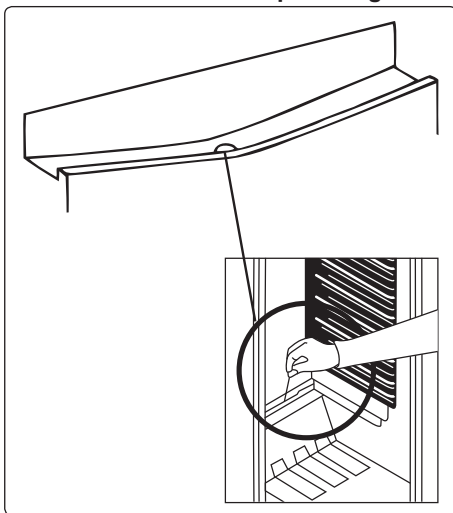
5 PULIZIA E MANUTENZIONE

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

  **Durante la pulizia, l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica.**

5.1 Sbrinamento

Sbrinamento dello scomparto frigorifero



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

Lo scomparto congelatore

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

A questo scopo:

- Il giorno precedente lo sbrinamento dello scomparto congelatore, regolare la manopola del termostato sulla posizione '5', in modo da congelare completamente gli alimenti.
- Durante lo sbrinamento, il cibo congelato deve essere avvolto in diversi strati di carta e tenuto in luogo fresco. L'inevitabile innalzamento della temperatura abbrevierà il periodo massimo di conservazione degli alimenti. Ricordarsi pertanto di consumare tali prodotti entro un periodo di tempo relativamente breve.
- Regolare la manopola del termostato sulla posizione "•" e scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Lasciare aperta la porta fino al completo sbrinamento.
- Per accelerare la procedura di sbrinamento, collocare una o più bacinelle piene di acqua calda nello scompartimento congelatore.
- Asciugare accuratamente l'interno dell'apparecchio e regolare la manopola del termostato sulla posizione 'MAX'.

Sostituzione dell'illuminazione LED




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

6 TRASPORTO E RIPOSIZIONAMENTO

6.1 Trasporto e riposizionamento

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

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

6.2 Inversione della porta

- Se l'apparecchio è dotato di maniglie installate sulla superficie frontale della porta, non sarà possibile modificare il verso di apertura della porta.
- Sarà invece possibile modificare il verso di apertura della porta nei modelli senza maniglie.
- Se il modello dell'apparecchio consente di invertire il verso di apertura della porta, contattare il più vicino Centro Autorizzato di Assistenza per eseguire l'operazione.

7 PRIMA DI CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA

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

L'apparecchio non funziona

Verificare che:

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

L'apparecchio funziona male

Verificare che:

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

Il funzionamento dell'apparecchio è rumoroso

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

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

È presente dell'acqua nella parte inferiore dell'apparecchio

Verificare che:

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

Raccomandazioni

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

8 SUGGERIMENTI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

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

9 DATI TECNICI

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

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

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

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

10 INFORMAZIONI PER GLI ISTITUTI DI PROVA

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

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

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

11 ASSISTENZA E SERVIZIO CLIENTI

Utilizzare sempre ricambi originali.

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

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

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

Visita il nostro sito web per:

Per maggiori informazioni:

www.vestel-germany.de

Bu ürünü seçtiğiniz için teşekkür ederiz.

Bu kullanım kılavuzu, cihazınızın kullanımında ve bakımında size yardımcı olması için gerekli bilgileri ve kullanım esnasında uyulması gereken güvenlik talimatları hakkında önemli bilgiler içermektedir.

Lütfen cihazınızı kullanmadan önce bu kullanım kılavuzunu okumak için zaman ayırın ve ileride ihtiyaç halinde okuyabilmek için saklayın.

Şekil	Uyarı tipi	Anlamı
	UYARI	Ciddi yaralanma ve / veya ölüm riski
	ELEKTRİK ÇARPMASI RİSKİ	Tehlikeli (yüksek) voltaj riski
	YANGIN RİSKİ	Uyarı; Yangın riski / Yanıcı malzemeler
	DİKKAT	Yaralanma ve ya maddi hasar riski
	ÖNEMLİ / NOT	Cihazın kullanımı hakkında

İÇİNDEKİLER

1 GÜVENLİK UYARILARI.....	71
1.1 Genel Güvenlik Uyarıları	71
1.2 Kurulum Uyarıları.....	75
1.3 Kullanım Uyarıları	75
2 CİHAZINIZIN BÖLMELERİ VE PARÇALARI	77
3 CİHAZINIZIN KULLANIMI.....	79
3.1 LESS-FROST Soğutma Teknolojisi (Buzlanmayı Azaltan Teknoloji) Hakkında Bilgi ...	79
3.2 Sıcaklık Ayarlarıyla İlgili Uyarılar	79
3.3 Aksesuarlar.....	80
3.3.1 Buzluk.....	80
3.3.2 Plastik Buz Kazıma Bıçağı	80
4 YİYECEKLERİN YERLEŞTİRİLMESİ	80
4.1 Soğutucu Bölme	80
4.2 Dondurucu Bölme.....	81
5 TEMİZLİK VE BAKIM.....	84
5.1 Eritme	85
6 TAŞINMA VE YER DEĞİŞTİRME	86
6.1 Taşınma ve Kapı Yönünün Değişikliği	86
6.2 Kapı Yönünün Değişimi	86
7 SERVİSE BAŞVURMADAN ÖNCE	86
8 ENERJİ TASARRUFU İÇİN ÖNERİLER	87
9 TEKNİK BİLGİLER.....	88
10 ÜRÜN STANDARTLARI HAKKINDA BİLGİLER	88
11 BAKIM VE SERVİS BİLGİSİ.....	89

1 GÜVENLİK UYARILARI

1.1 Genel Güvenlik Uyarıları

Kullanma kılavuzunu dikkatlice okuyunuz.

! UYARI: Cihazın mahfazasında veya gövdesinde bulunan havalandırma deliklerini açık tutunuz.

! UYARI: Buz çözme işlemini hızlandırmak için mekanik araçlar veya başka yapay yöntemler kullanmayın.

! UYARI: Üretici tarafından önerilmedikçe, cihazın yiyecek saklanan kısımlarında elektrikli cihazlar kullanmayın.

! UYARI: Cihazı yerleştirirken besleme kablosunun sıkışmadığından veya hasar görmediğinden emin olun.

! UYARI: Taşınabilir çoklu prizleri veya taşınabilir güç kaynaklarını cihazın arkasında bulundurmayın.

! UYARI: Buzdolabının soğutucu gaz devresine zarar vermeyin.

! UYARI: Ürünün dengesizliğinden kaynaklanabilecek zararlardan kaçınmak için, talimatlara uygun olarak ürün sabitlenmelidir.

! Eğer ürününüz soğutucu akışkan olarak R600a kullanıyorsa –bu bilgiyi soğutucudaki etiketten görebilirsiniz- taşıma ve montaj sırasında soğutma elemanlarının hasar görmemesi için dikkatli olunması gerekir. R600a çevre dostu ve doğal bir gaz olmasına karşın patlayıcı özelliğe sahip olduğundan, soğutma

elamanlarındaki herhangi bir hasar nedeniyle oluşacak bir sızıntı sırasında buzdolabınızı açık alev veya ısı kaynağından uzaklaştırıp cihazın bulunduğu ortamı birkaç dakika süreyle havalandırınız.

- Cihazın içerisinde yanıcı içeriği bulunan aerosol kutuları gibi patlayıcı maddeler bulundurmuyun.
- Bu cihaz kapalı mekanlarda ev ve benzeri yerlerde yalnızca yiyecek ve içecek saklamak üzere tasarlanmıştır: Örneğin;
 - Dükkanlarda, mağazalarda, ofislerde ve diğer çalışma ortamlarının personel mutfaklarında;
 - Çiftlik evleri;
 - Otel, motel ve diğer konaklama tesislerinin müşterileri tarafından odalarında kullanım;
 - Yatak ve kahvaltı sunan yerler.
 - Yiyecek içecek hizmeti ve benzer perakende olmayan uygulamalarda.
- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, işitsel veya aklî yeteneklerinde kayıp olan veya tecrübe ve bilgi yoksunluğu çeken kişiler tarafından denetim veya cihazın güvenli kullanımı ile ilgili talimatların verilmesi ve içerdiği tehlikelerin anlaşılması durumunda kullanılabilir.
- 3 ile 8 yaş arası çocuklar soğutma cihazlarını yükleyebilir ve boşaltabilirler. Çocukların cihazın temizliğini yapması veya kullanıcı bakımı yapması, çok küçük çocukların (0-3 yaş arası) cihazı kullanması, küçük çocukların (3-8 yaş

arası) sürekli gözetim olmadan güvenli bir şekilde cihazı kullanması beklenmemektedir. Daha büyük çocuklara (8-14 yaş arası) ve yardıma muhtaç kişilere, cihazların kullanımıyla ilgili uygun talimatlar verildikten sonra ve denetim altında cihazları kullanabilirler.

- Cihaz ticari ya da toplu kullanıma uygun değildir.
- Bu cihaz 2000 m'yi aşan yüksekliklerde kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.

Cihazınızı sadece kullanım amacına göre kullanın.

⚠ UYARI: Cihazınız kullanım amacının dışında kullanılması hasar veya tehlikeli durum yaratabilir ve cihazın garantisinin iptaline sebep olur. Bu şartlarda oluşabilecek hasarlar kullanıcı tarafından karşılanır.

- Eğer besleme kablonuz prize uygun değilse, herhangi bir tehlikeyi önlemek amacıyla besleme kablosu yetkili servis tarafından değiştirilmelidir.
- Besleme kablonuz zarar görmüşse kablosu yetkili servis ya da yetkili kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- Buzdolabınızın şebeke kablosuna topraklı özel fiş takılmıştır. Bu fiş en az 16 amper değerinde topraklı özel priz ile kullanılmalıdır. Evinizde böyle bir priz yok ise, uzman bir elektrikçiye yaptırınız.
- Cihazı sadece AC akımına ve topraklı prize bağlayın. Topraklama yapılmadan kullanma sonucu meydana gelebilecek zararlardan üretici firma sorumlu değildir.

- Olası elektrik çarpmalarını önlemek için cihazınızın elektrik prizindeki topraklama hattının ve elektrik kaçağı koruma devresinin uygun durumda olduğundan emin olun.

Gıda güvenliği

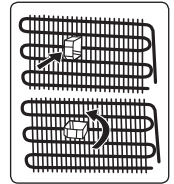
- Kapının uzun süre açık kalması, cihazın bölümlerinde sıcaklığın belirgin şekilde artmasına neden olabilir.
- Yiyeceklerle ve ulaşılabilir su tahliyesi sistemleri ile temas edebilecek yüzeyleri düzenli olarak temizleyin.
- Diğer gıdalarla temas etmemesi veya üzerine damlamaması için çiğ et ve balıkları buzdolabında uygun kaplarda saklayın.
- İki yıldız dondurulmuş gıda bölmeleri, önceden dondurulmuş yiyeceklerin depolanması, dondurmaların saklanması veya yapılması ve buz küplerinin yapılması için uygundur.
- Bir, iki ve üç yıldız bölmeleri, taze yiyeceklerin dondurulması için uygun değildir.
- Soğutma cihazı uzun süre boş kalırsa, cihazın içinde küf oluşmasını önlemek için kapatın, buzunu çözün, temizleyin, kurulayın ve kapağı açık bırakın.

1.2 Kurulum Uyarıları

Buzdolabınızın ilk kullanımından önce, lütfen aşağıdaki uyarılara ve açıklamalara dikkat edin:

- Buzdolabınızın çalışma voltajı 220-240 V / 50 Hz.'dir.
- Buzdolabınızın elektrik fişi, kurulumdan sonra kullanım esnasında erişilebilir durumda olmalıdır.
- Buzdolabınız ilk çalıştırıldığında bir koku duyulabilir. Bu durum normaldir. Buzdolabınız soğudukça bu koku kalkacaktır.
- Buzdolabınızın elektrik fişini prize takmadan önce, plaket değerlerini kontrol edin. Buzdolabınızın çalışma gücü, şehir şebeke voltajına uyumlu olduğundan emin olun. Herhangi bir şüpheniz varsa yetkili teknik servisten bilgi alınız.
- Buzdolabınızın fişi, uygun sigorta ile desteklenmiş, toprak hattı bulunan prizlerde kullanılmalıdır. Cihazınızın çalışma voltajı plaket etiketinde geçmektedir. Plaket etiketi, buzdolabınızın sol iç tarafında bulunur.
- Topraksız ve sigortasız hatlarda kullanımdan dolayı oluşabilecek maddi / manevi hasarlardan firmamız sorumlu değildir.
- Cihazınızın elektrik fişini, topraklı olduğundan emin olduğunuz bir prize takınız. Eğer prizinizden emin değilseniz, yetkili bir elektrik teknisyeninden yardım alınız.
- Buzdolabınızı doğrudan güneş ışığı almayacak bir konumda montaj yapınız.
- Buzdolabınız asla açık alanlarda kullanılmamalı ve yağmur, kar gibi durumlardan etkilenmeyecek şekilde kurulumu yapılmalıdır.
- Buzdolabınızın alevli ocaklardan, alevli fırınlardan ve sobalardan en az 50 cm, elektrikli ısıtıcılardan en az 5 cm uzakta kurulumu yapılmalıdır.
- Buzdolabınız, bir başka derin dondurucunun yakınında kurulumu yapılacaksa, dış yüzünde nem oluşumunu önlemek için en az 2 cm mesafeli olmalıdır.

- Buzdolabınızın üstünü ve ya etrafını herhangi bir örtü ile kapatmayınız. Bu durum buzdolabınızın çalışma performansını etkileyecektir.
- Buzdolabınızın üzerinde en az 15 cm boşluk olmalıdır. Buzdolabınızın üzerine herhangi bir şey koymayınız.
- Buzdolabınızın üzerine kesinlikle ağır eşyalar koymayınız.
- Buzdolabınızı çalıştırmadan önce mutlaka temizlik ve bakım bölümünde anlatılanlara göre temizliğini yapınız.
- Buzdolabınızı çalıştırmadan önce tüm parçalarını ve aksesuarlarını karbonatlı ılık su ile temizleyiniz. Ancak temizlik esnasında buzdolabınızı akar su ile kesinlikle yıkamayınız. Buzdolabınızı temizledikten sonra nemli bir bez ile durulayıp, mutlaka kuru ve temiz bir bez ile kurulayınız.
- Cihazınızın düzgün ve sarsıntısız çalışması için ayarlanabilir ön ayakların uygun yüksekliğe getirilerek karşılıklı olarak dengelenmesi gerekmektedir. Bunu, ayarlı ayakları saat yönünde (ya da ters yönde) çevirerek sağlayabilirsiniz. Bu işlem, yiyecekler dolaba yerleştirilmeden önce yapılmalıdır.
- Kondenserin (arkadaki siyah kanatlı kısım) duvara dayanmaması için size verilen mesafe ayar plastiğini şekilde gösterildiği gibi 90° döndürerek takınız.
- Buzdolabı montajında duvar ile buzdolabının arka bölgesi arasındaki boşluk 75 mm'yi aşmamalıdır.



1.3 Kullanım Uyarıları

- ⚠ Uzatma kablosu (ara kablo) kullanarak cihazınızı şebeke gerilimine bağlamayınız.
- ⚡ ⚠ Hasar görmüş, yırtılmış, kırılmış, kopmuş kabloları cihazınızın çalıştırılmasında kullanmayın.
- ⚡ ⚠ Kabloyu zarar verecek şekilde prizden çekmeyin, kıvrıp bükmeyin.



Enerji fişini için adaptör kullanmayın.



Bu cihaz, yetişkin kişilerin kullanımı amacıyla üretilmiştir. Çocukların cihaz ile oynamalarına izin vermeyin.



Enerji fişine, kablosuna kesinlikle ıslak elle temas etmeyin, tutmayın. Bu durum kısa devre oluşmasına ve ya yaralanmalara ve hatta can kayıplarına sebep olabilir.



Cam şişeleri ve teneke kutuları buzdolabınızın buz yapma bölmelerine koymayınız. Patlayıp cihazınıza zarar verebilir.



Buzdolabınıza patlayıcı veya yanıcı maddeler koymayın. Yüksek miktarda alkol içeren içecekleri buzdolabı bölmesine dikey olarak yerleştirin ve üst kısımlarının sıkıca kapalı olduğundan emin olun.



Dondurucu bölmeden buz alırken, buzları temizlerken çıplak elle buza temas etmeyin. Soğuk yanığına ve ya yaralanmalara neden olabilir.



Dondurulmuş yiyeceklere çıplak elle temas etmeyin. Yeni çıkarttığınız buzları veya donmuş gıdaları hemen yiyerek tüketmeyin.



Dondurulmuş gıdalar eridikten sonra tekrar dondurulmamalıdır. Bu durum gıda zehirlenmesine neden olabilir.

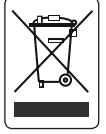
Eski ve Kullanım Dışı Buzdolapları

- Eski buzdolabınız kilidi olan bir buzdolabıysa, atmadan önce kilidini kırın veya çıkartın; çünkü çocuklar oynarken içine girerek kendilerini kilitleyebilir ve bir kazaya neden olabilir.
- Eski Soğutucu ve dondurucular, izolasyon malzemeleri ve CFC içeren soğutma gazı ihtiva etmektedirler. Bu nedenle eski buzdolabınızı elden çıkarırken çevreye zarar vermemeye özen gösterin.

CE uygunluk beyanı

Ürünlerimizin geçerli Avrupa yönergeleri, kararları, düzenlemeleri ve başvuru standartlarında listelenen gereklilikleri karşıladığını beyan ederiz.

Cihazın Çevreye Uygun Bir Şekilde Atılması



Elektrikli ve elektronik ev eşyalarında bulunabilecek zararlı maddelerin çevre ve insan sağlığı üzerine olumsuz etkilerini en aza indirmek amacıyla atık haline gelmiş olan ürününüzü diğer evsel atıklardan ayrı toplayınız. Yeniden kullanım, geri dönüşüm, geri kazanım veya bertarafına katkıda bulunmak için belirlenen toplama noktalarına götürünüz, kayıt dışı toplama yapanlara vermeyiniz.

Toplama noktaları ile ilgili olarak bağlı bulunduğunuz belediyeler veya ürünü satın aldığınız dağıtıcı ile görüşünüz.

Ambalaj Bilgisi

Ürün ambalajı, geri dönüştürülebilir malzemelerden üretilmiştir. Ambalaj atığını evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın, yerel yönetimin belirttiği ambalaj toplama noktalarına atın.



- Orjinal ambalaj ve köpükler, tekrar taşınma için (isteğe bağlı olarak) saklanabilir.
- Tekrar taşınma durumunda buzdolabınızı kalın ambalaj, bant veya sağlam iplerle bağlamalı ve ambalaj üzerindeki taşıma kurallarına mutlaka uymalısınız.

Genel Notlar:

- Cihazınızı kullanmaya başlamadan önce, mutlaka kullanma kılavuzunu dikkatlice okuyun. Hatalı kullanımdan oluşabilecek zararlardan firmamız sorumlu tutulamayacaktır.
- Aldığınız bu cihaz, ev tipi kullanım için üretilmiş olup, sadece evde ve belirtilen amaçlar için kullanılabilir. Ticari yada toplu kullanıma uygun değildir. Tüketicinin buna aykırı kullanımında, ücretsiz onarım ve garanti süresi içinde arızalardan üretici ve satıcının sorumluluğunun kalktığını önemle belirtiriz.
- Bu cihaz evlerde kullanılmak üzere üretilmiştir ve sadece yiyecekleri soğutmak ve depolamak için uygundur. Ticari veya yaygın kullanım için ve / veya

gıda dışındaki maddeleri depolamak için uygun değildir. Aksi takdirde oluşabilecek zararlardan firmamız sorumlu değildir.

Sorumluluk Sınırlaması

Bu kılavuzda yer alan tüm teknik bilgiler, kullanım talimatları, cihazın çalıştırılması ve bakımı, cihazınızla ilgili son bilgileri içerir. Üretici firma, bu kullanım kılavuzundaki talimatlara uyulmaması, cihazın kullanım amacı dışında kullanılması, yetkili olmayan onarım işlemleri, cihaz üzerinde izin verilmeyen değişikliklerin yapılması ve üretici firma tarafından onaylanmamış yedek parçaların kullanılması nedeniyle oluşabilecek hasar ve yaralanmalar için herhangi bir sorumluluk kabul etmez.

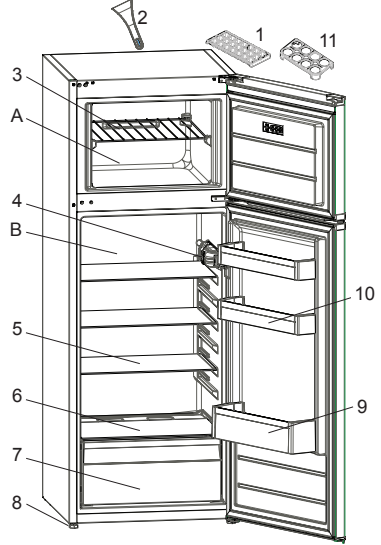
Genel notlar:


Soğutucu bölme: Cihazınızda bulunan çekmecelerin ve rafların konumu cihazın çalışmasında performansını etkilediğinden en uygun yerlere konumlandırılmıştır. ancak kapı raflarının konumu çalışma performansını etkilememektedir.

Dondurucu bölme: Cihazınızda bulunan çekmecelerin / sepetlerin konumu cihazın çalışmasında performansını etkilediğinden en uygun yerlere konumlandırılmıştır. Bu sayede enerji en verimli şekilde kullanılabilir.

2 CİHAZINIZIN BÖLMELERİ VE PARÇALARI

Cihazınız ankastre olarak kullanım için tasarlanmamıştır.



 Bu sunum sadece cihazın parçaları hakkında bilgi içindir. Parçalar cihazın modeline göre değişiklik gösterebilir. Gösterimdeki her bölme, her parça ürününüzde bulunmayabilir. Ürününüzde bulunmayan parçaları dikkate almayın.

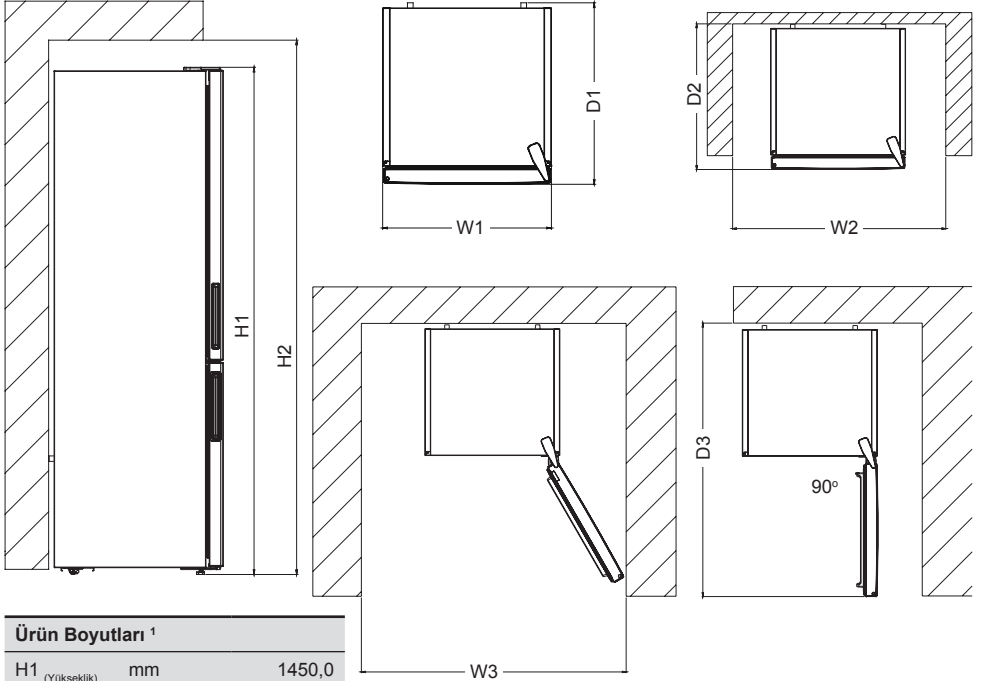
A) Dondurucu bölme

B) Soğutucu bölme

- 1) Buzluk
- 2) Plastik buz kazıma bıçağı *
- 3) Dondurucu bölme rafı
- 4) Termostat kutusu
- 5) Buzdolabı rafları
- 6) Sebzelik üstü cam raf
- 7) Sebzelik
- 8) Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- 9) Kapı şişelik rafı
- 10) Kapı rafları
- 11) Yumurtalık

* Bazı modellerde

Boyutlar



Ürün Boyutları ¹

H1 (Yükseklik)	mm	1450,0
W1 (Genişlik)	mm	540,0
D1 (Derinlik)	mm	570,0

¹ Cihazın yüksekliği, genişliği ve derinliği (Kapı kolu hariç)

Kurulum için gerekli alan ²

H2 (Yükseklik)	mm	1600,0
W2 (Genişlik)	mm	640,0
D2 (Derinlik)	mm	667,8

² Cihazın normal havalandırılabilmesi için gerekli ebatlar (Kapı kolu dahil)

Kullanım için gerekli alan ³

W3 (Genişlik)	mm	658,5
D3 (Derinlik)	mm	1106,5

³ Tüm dolabın aksesuarlarını söküp takabilmeniz, dolabın her yerinden yiyecek ve içecekleri bırakıp alabilmeniz için kapıların açılması gereken minimum ihtiyaç duyulan alanlar. (Kapı kolları dahil)

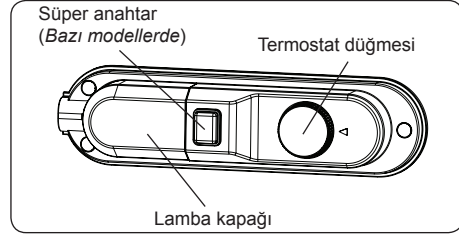
3 CİHAZINIZIN KULLANIMI

3.1 LESS-FROST Soğutma Teknolojisi (Buzlanmayı Azaltan Teknoloji) Hakkında Bilgi

Buzdolabınızda yapılmış özel bir tasarım sayesinde buzdolabınızın buzlanması daha düşük seviyelerde kalmakta olup, ertitme işlemine daha az ihtiyaç duymaktadır. Bu sayede soğutma performansı da artırılmıştır. Termostat Ayarları

Buzdolabınızın sıcaklık ayarları termostat düğmesi ile yapılmaktadır. Termostat düğmesini 1'den 5'e doğru daha soğuk bir konuma ayarlanabilirsiniz. Buzdolabınızın dondurucu ve soğutucu bölmesinin sıcaklığı ayarladığınız termostat konumuna göre otomatik olarak yapılır.

Önemli not: Cihazınızın termostat ayarını 1'den önceki konuma getirmeyin. 1'den önceki konumda cihazınızın çalışması durmaktadır.



Termostat Konumları

- Buzdolabınızda yiyeceklerinizi kısa süreli saklayacaksanız termostadı 1 / 2 konumuna ayarlayabilirsiniz.
- Buzdolabınızda yiyeceklerinizi daha uzun süreli saklayacaksanız termostadı 3 / 4 konumuna ayarlayabilirsiniz.
- Yiyeceklerinizi buzdolabınızda uzun süreli saklayacaksanız, termostadı 4 / 5 konumuna ayarlayabilirsiniz. 5 konumunda buzdolabınız uzun süreli çalışacaktır.

Süper dondurma / Hızlı dondurma:

Buzdolabınızda bu anahtar sayesinde hızlı dondurma işlemi yapabilirsiniz. Maksimum dondurma kapasitesine ulaşabilmek için, lütfen yiyecekleri dondurucu bölmeye

yerleştirmeden 24 saat önce bu anahtarı açın. Dondurma işlemi için, yiyecekleri dondurucuya koyduktan sonra 24 saat AÇIK pozisyon beklemesi genellikle yeterlidir. Enerjiden tasarruf etmek için, lütfen yiyecekleri dondurucuya yerleştirdikten 24 saat sonra bu anahtarı kapatın.

Kış Anahtarı: Ortam sıcaklığı 16 °C'nin altında ise bu anahtar kış anahtarı olarak kullanılır. Düşük ortam sıcaklıklarında dondurucu bölme -18 °C'nin altında iken bile buzdolabınızı 0 °C'nin üzerinde tutar.

3.2 Sıcaklık Ayarlarıyla İlgili Uyarılar

- Termostat ayarı, soğutucu ve dondurucu kapısının ne kadar sıklıkla açılıp kapandığı, içerisinde ne kadar yiyecek saklandığı ve buzdolabınızın bulunduğu ortam sıcaklığı göz önüne alınarak yapılmalıdır.
- Buzdolabınız 10°C ortam sıcaklığının altındaki ortamlarda çalıştırılması tavsiye edilmez.
- Buzdolabınızın ilk çalıştırıldığında, yaklaşık 24 saat kapılarını sık açıp kapatmayınız, yükleme yapmayınız.
- Buzdolabınız çalışırken şebeke enerjisi kesilmişse, önlem için şebeke fişini prizden çıkartın. Herhangi bir sebepten dolayı buzdolabınızın enerjisi kesilmişse, tekrar şebekeye bağlamadan önce buzdolabınızın kompresörüne zarar vermemek için mutlaka 5-10 dakika bekleyin.
- Buzdolabınız, bilgi etiketinde belirtilen iklim sınıfına göre, standartlarda belirtilmiş ortam sıcaklık aralıklarında çalışacak şekilde tasarlanmıştır. Buzdolabının belirtilen sıcaklık değerlerinin dışındaki ortamlarda çalıştırılması, soğutma verimliliği açısından tavsiye edilmez.
- Cihazınızın, bilgi etiketinde belirtilen ortam sıcaklıklarında (N = 16°C - 32°C) çalıştırılması için tasarlanmıştır. Cihazınızın performansı açısından belirtilmiş ortam sıcaklıkları dışında çalıştırılması tavsiye edilmez.

İklim sınıfları ve anlamları:

T (tropikal): İklim sınıfı T olarak tanımlanmış soğutma cihazı, 16 °C ila 43 °C aralığındaki ortam sıcaklıklarında çalıştırılabilmesi için tasarlanmıştır.

ST (subtropical / ast tropikal): İklim sınıfı ST olarak tanımlanmış soğutma cihazı, 16 °C ila 38 °C aralığındaki ortam sıcaklıklarında çalıştırılabilmesi için tasarlanmıştır.

N (temperate / normal / ılıman): İklim sınıfı N olarak tanımlanmış soğutma cihazı, 16 °C ila 32 °C aralığındaki ortam sıcaklıklarında çalıştırılabilmesi için tasarlanmıştır.

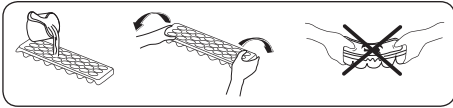
SN (extended temperate / ılıman altı): İklim sınıfı SN olarak tanımlanmış soğutma cihazı, 10 °C ila 32 °C aralığındaki ortam sıcaklıklarında çalıştırılabilmesi için tasarlanmıştır.

3.3 Aksesuarlar

Aksesuarlar bölümündeki tüm yazılı ve görsel anlatımlar, cihazınızın modeline göre değişkenlik gösterebilir. Açıklanan aksesuarların hepsi ürününüzde bulunmayabilir. Ürününüzde bulunmayan aksesuarlar için yapılan açıklamaları dikkate almayınız.

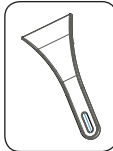
3.3.1 Buzluk

- Buz kabına yeteri miktarda su koyun ve buzdolabınızın buzluk bölümüne yerleştirin.
- Buzkabınızın içindeki su buz olduktan sonra, buz kabını hafifçe sağa sola çeviririp oluşan buz küplerini çıkartabilirsiniz.



3.3.2 Plastik Buz Kazıma Bıçağı

Plastik buz kazıma bıçağını, buzdolabınızın buzlukunu eritme esnasında, buzları kazımak için kullanabilirsiniz. Kesici ve delici alet veya metal bir kazıyıcı kesinlikle kullanmayınız. Bu tür aletler cihazınıza zarar verebilir.



4 YİYECEKLERİN YERLEŞTİRİLMESİ

4.1 Soğutucu Bölme

- Buzdolabına konan sıvıların ve sulu yiyeceklerin üstü kapatılmalıdır. Aksi takdirde dolabın içindeki nem oranı artar. Bu da buzdolabının daha fazla çalışmasına sebep olur. Yiyeceklerin ve içeceklerin üstlerinin kapatılması ile ayrıca tat ve lezzetlerinin de korunması sağlanmış olur.
- Sıcak yiyecek ve içeceklerin buzdolabına yerleştirilmeden önce oda sıcaklığına soğutulması gerekir.
- Buzdolabının arka kısmına nemli yiyecekleri koymaktan kaçının, soğuk havayla temas edince donabilir. Bunu önlemek için yiyecekleri kapalı bir kaptan muhafaza ediniz.
- Et ve balıkların çok sıkıştırmadan güzelce sarıp, dolabın en alt cam rafında saklanması önerilir. Çünkü burası soğutucu bölmenin en soğuk yeridir.
- Meyve ve sebzeler ayrıca sarmadan doğrudan sebzelik bölmesine yerleştirilebilir.
- Islak ve nemli sebzeleri buzdolabınıza yerleştirmeyin
- Gıda ürünlerinin buzdolabınızda saklama süresi, yiyeceklerinizin tazeliğine ve buzdolabınızın çalışma performansına bağlıdır.
- Yiyeceklerin birbirlerinden etkileşimini önlemek için özellikle et ve et ürünlerini sebze ve meyvelerden ayrı buzdolabınıza yerleştirin. Etten sızan sular diğer yiyeceklerin kalitesini bozacaktır. Bu sebeple et ürünlerini güzelce paketleyip ve hatta ayrı bir kab içinde buzdolabına yerleştirin.
- Nem ve koku oluşmasını önlemek için besinlerin buzdolabına kapalı kaplarda veya üzerleri örtülerek yerleştirilmelidir.
- Soğutucu hava kanalı, soğutucu bölüme soğuk hava dağıtır. Kanalların önünün yiyeceklerle kapatılıp, hava akışının

engellenmesinden kaçınılmalıdır. Paketlenmiş yiyecekleri ve kapları soğutucu bölümün lamba ve kapağına dayamayınız.

- Paketlenmiş ürünleri, önerilmiş olan son kullanım tarihinden önce tüketin.



NOT: Patates, soğan ve sarımsak buzdolabında saklanmamalıdır.

- Normal çalışma koşulları için buzdolabınızın sıcaklık ayarını +4 °C'ye ayarlamanız yeterli olacaktır.
- Soğutucu bölmenin çalışma sıcaklık aralığı 0 ile 8 °C aralığında olmalıdır. 0 °C'nin altında olursa yiyecekleriniz buzlanıp çürür, 8 °C'nin üzerinde olursa da sıcaktan bozulur.
- Yiyecekleriniz sıcak ise buzdolabınıza koymayın. soğumasını bekleyin. Yiyecekleriniz sıcakken dolaba yerleştirirseniz, dolabın iç sıcaklığını da arttıracığından diğer yiyeceklerinizin de bozulmasına sebep olabilir. Bozuk yiyecek gıda zehirlenmesi yapar.
- Buzdolabınızda chiller bölümü (0 derece bölümü) varsa, et ve balık gibi yiyecekler bu bölümde saklanmalıdır. Sebzelerinizi mümkünse sebzelikte tutunuz.
- Et ve balık ürünleri çapraz bulaşmayı önlemek için sebzelerden ayrı tutunuz. Et, balık ve tavuk gibi ürünler de birbirlerine temas etmemelidir.
- Nem ve koku oluşumunu önlemek için yiyeceklerinizi dolaba kapalı kaplarda ve kapakları kapatılmış olarak yerleştiriniz.

Yiyeceklerinizin soğutucu bölümde yerleştirilip saklanabilmesi için aşağıda bazı öneriler verilmiştir.

Yiyecek	En çok saklama süresi	Nasıl ve hangi bölümde saklamalı
Sebzeler ve meyveler	1 hafta	Sebzelik bölümünde
Et ve balık	2 - 3 gün	Plastik folyo veya torbalara sarılmış olarak (Cam raf üzerinde)

Yiyecek	En çok saklama süresi	Nasıl ve hangi bölümde saklamalı
Taze peynir	3 - 4 gün	Peynir / Tereyap raflarında (uygun kapı raflarında)
Tereyağ ve margarin yağ	1 hafta	Peynir / Tereyap raflarında (uygun kapı raflarında)
Şişelenmiş ürünler (süt ve diğer içecekler)	Üreticinin tavsiye ettiği süre kadar	Kapıdaki şişelik rafında
Yumurta	1 ay	Yumurtalıklarda ve uygun kapı raflarında
Pişirilmiş yiyecekler	2 gün	Buzdolabının uygun raflarında

4.2 Dondurucu Bölme

- Dondurucu, derin dondurulmuş ya da dondurulmuş yiyecekleri uzun süre saklamak ve buz üretmek için kullanılır.
- Taze yiyeceklerinizi dondurucuya koymadan önce güzelce sarıp pakitleyin. Paketleme için en uygun malzeme dondurucu / buzdolabı poşetleri ya da plastik kablardır.
- Taze ve sıcak yiyecekleri dondurulmuş yiyeceklerle yan yana koymayın, dondurulmuş yiyecekler eriyebilir.
- Taze yiyeceği dondururken (örn., et, balık ve kıyma) bunları bir kerede kullanacağınız miktarlara bölün.
- Dondurucu bölmeye asla ılık ya da sıcak yiyecek koymayın.
- Dondurulmuş yiyecekleri saklamak için; dondurulmuş yiyecek paketlerinin üstündeki talimatlara dikkatle uyulmalıdır, yiyecek üzerinde bir talimat yoksa satın alınma tarihinden itibaren en fazla 3 ay saklanmalıdır.
- Dondurulmuş yiyecek satın alırken bunların uygun sıcaklıklarda dondurulduğundan ve paketlerinin bozulmadığından emin olun.
- Dondurulmuş yiyecekler, kalitenin korunması için uygun kaplarda taşınmalı ve mümkün olan en kısa zamanda cihazın dondurucu bölümüne

yerleştirilmelidir.

- Dondurulmuş yiyeceğin paketinde nem ve anormal şişme işaretleri varsa, muhtemelen daha önce uygun olmayan bir sıcaklıkta saklanmıştır ve içeriği bozulmuştur.
- Dondurulmuş yiyeceğin saklama ömrü oda sıcaklığına, dondurucu bölmesinin sıcaklık ayarına, buzdolabı kapağının açılma sıklığına, yiyeceğin türüne ve yiyeceğin marketten eve taşınması için geçen süreye bağlıdır. Her zaman paket üzerindeki talimatlara uyum ve belirtilen saklama süresini hiçbir zaman geçirmeyin.
- Taze yiyecekleri dondururken; 24 saat içerisinde dondurulabilecek maksimum yiyecek miktarı cihazın etiketinde (kg cinsinden) gösterilmiştir.
- Uzun süreli elektrik kesintilerinde, derin dondurucu bölmesinin kapısını açmayın. Bu süre içinde yiyecekleriniz erimişse tekrar dondurmayınız ve en kısa zamanda tüketiniz.
- Taze yiyecekleri dondurmak için, yiyecek yüzeyinin mümkün olduğu kadarının soğutma yüzeyiyle temas halinde olduğundan emin olun.


Not: Dondurucu bölme kapısının kapısı kapatıldıktan hemen sonra bölmede vakum oluşacağından tekrar açılması zor açılacaktır. Bu normaldir. Bir süre bekledikten sonra vakumlama azalacağından açılması da kolay olacaktır.

Önemli not:

- Buzdolabındaki derin dondurucudan çıkarılan donmuş yiyecekler, bir gün önceden soğutucu bölmeye konulursa, orada çözülerek buzdolabında soğutmaya destek olur. Enerji tasarrufu sağlanır.
- Dondurulduktan sonra erimiş yiyeceklerinizi kesinlikle tekrar dondurmayınız.
- Dondurulmuş et çözüldüğünde aynen taze et gibi pişirilmelidir. Etler, çözüldükten sonra pişirilmemişse kesinlikle tekrar dondurulmamalıdır.

- Pişmiş yemeklerde bulunan bazı baharatların (anason, fesleğen, dereotu, sirke, baharat karışımı, zencefil, sarımsak, soğan, hardal, kekik, mercanköşk, karabiber vb.) uzun süre saklandığında tadları değişir ve kuvvetli bir tad kazanır. Bu yüzden dondurulacak yiyecekler az baharatlanmalı ya da arzu edilen baharat, yiyecek çözüldükten sonra eklenmelidir.
- Yiyeceklerin depolanma süresi kullanılan yağa bağlıdır. Uygun olan yağlar; margarin, dana yağı, zeytinyağı ve tereyağ, uygun olmayan yağlar ise yerfıstığı yağı ve domuz yağıdır.
- Sıvı şekilde olan yemekler plastik kaplarda, diğer yiyecekler ise plastik folyo veya torbada dondurulmalıdır.

Yiyeceklerinizin dondurucu bölmede yerleştirilip saklanabilmesi için aşağıda bazı öneriler verilmiştir.

Et ve Balık	Hazırlama	Maksimum Saklama Süresi (ay)
Biftek	Folyo içine sarılarak	6 - 8
Kuzu eti	Folyo içine sarılarak	6 - 8
Dana rosto	Folyo içine sarılarak	6 - 8
Dan kuşbaşı	Ufak parçalar halinde	6 - 8
Koyun kuşbaşı	Parçalar halinde	4 - 8
Kıyma	Baharatsız, yassı paketler halinde	1 - 3
Sakatat (parça)	Parçalar halinde	1 - 3
Sucuk - Salam	Zararlı da olsa paketlenmelidir	
Tavuk ve hindi	Folyo içine sarılarak	4 - 6
Kaz ve ördek	Folyo içine sarılarak	4 - 6
Geğik ve tavşan	Porsiyonlar halinde (2.5 kg ve kemiksiz)	6 - 8
Tatlı su balıkları (Alabalık, sazan, turna, yayın)	İçi ve pulları iyice temizlendikten sonra kurulanmalı, gerektiğinde kuyruk ve baş kısmı kesilmelidir.	2
Yağsız balıklar (Levrek, kalkan, dil)		4
Yağlı balıklar (Palamut, uskumru, lüfer, hamsi)		2 - 4
Kabuklu deniz ürünleri	Temizlenmiş ve torbalanmış olarak	4 - 6
Havyar	Ambalajında, alüminyum ya da plastik kab içinde	2 - 3
 NOT: Donduktan sonra çözdürülmüş etler, taze et gibi pişirilmelidir. Kesinlikle tekrar dondurulmamalıdır.		




Sebzeler ve Meyveler	Hazırlama	Maksimum Saklama Süresi (ay)
Ayşekadın ve sırık fasulye	Yıkayıp ayıkladıktan sonra şok haşlama yapıp porsiyonluk miktarlarda poşetlendikten sonra	10 - 13
Bezelye	Yıkayıp ayıkladıktan sonra şok haşlama yapıp porsiyonluk miktarlarda poşetlendikten sonra	12
Lahana	Yıkayıp temizledikten sonra şok haşlama yapıp porsiyonluk miktarlarda poşetlendikten sonra	6 - 8
Havuç	Yıkayıp dilimledikten sonra şok haşlama yapıp porsiyonluk miktarlarda poşetlendikten sonra	12
Biber	Yıkayıp temizleyin. İkiye bölüp çekirdeklerini ayırın. Ardından şok haşlama yapıp porsiyonluk miktarlarda poşetleyerek	8 - 10
Ispanak	Yıkayıp temizledikten sonra şok haşlama yapıp porsiyonluk miktarlarda poşetlendikten sonra	6 - 9
Karnabahar	Yapraklarını ayırın, göbeğini de parçalara ayırdıktan sonra az limonlu suda bekletin.	10 - 12
Patlıcan	Yıkayıp temizledikten sonra 2 sm'lik parçalar halinde kesin.	10 - 12

Sebzeler ve Meyveler	Hazırlama	Maksimum Saklama Süresi (ay)
Mısır	Yıkayıp temizledikten sonra koçanıya beraber ya da tanelendikten sonra	12
Elma ve armut	Yıkayıp temizledikten sonra kabuklarını soyup dilimleyin.	8 - 10
Kayısı ve şeftali	İkiye bölüp çekirdeklerini çıkartın	4 - 6
Çilek ve ahududu	Yıkayıp ayıklayın.	8 - 12
Pişirilmiş meyveler	Kab içinde %10 şeker katarak	12
Erik, kiraz ve vişne	Yıkayıp saplarını ayıklayın.	8 - 12

Hamur İşleri	Maksimum Saklama Süresi (ay)	Oda sıcaklığında çözülme süresi (saat)	Fırında çözülme süresi (dakika)
Ekmek	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225 °C)
Bisküvi	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Börek	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225 °C)
Turta	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200 °C)
Yufka	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15-20 (200 °C)

Süt Ürünleri	Hazırlama	Maksimum Saklama Süresi (ay)	Depolama Koşulları
Paket (homojenize) süt	Kendi paketinde	2 - 3	Sade süt - Kendi paketinde
Peynir (Beyaz peynir hariç)	Dilimlenmiş olarak	6 - 8	Kısa süreli depolamalarda orijinal paketinde bırakılabilir. Uzun süreli depolamalarda ayrıca plastik folyoda saklanmalıdır.
Tereyap, margarin	Kendi ambalajında	6	Kendi ambalajında

5 TEMİZLİK VE BAKIM

-  Temizlik işleminden önce mutlaka cihazın enerjisini kesin.
-  Kesinlikle cihazınızın üzerine su dökerek yıkamayın.
-  Cihazınızın temizliğinde kesinlikle aşındırıcı sert kimyasallar, kimyasal deterjan ve sabun kullanmayın. Temiz bez ve karbonatlı temiz su kullanabilirsiniz. Ancak dış yüze temizliğinde karbonat da kullanmayın. Dış yüzeyi çizilebilir. Temizlikten sonra mutlaka tamamen kurulayın. Temizlik işlemi bittikten sonra elektrik fişini tekrar takabilirsiniz.

- Temizlik işleminde, elektrik bulunabilecek alanlara, lamba duyunu kesinlikle su kaçırmayın.

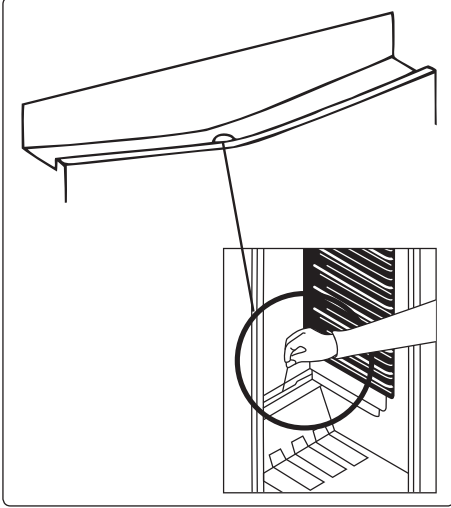
- Buzdolabı aksesuarlarını dışarı çıkartıp sabunlu su ile yıkayabilirsiniz. Kesinlikle bulaşık makinesinde yıkamayın. Yıkandıktan sonra aksesuarlar da mutlaka yerleştirilmeden iyice durulanıp kurulanmalıdır.
- Mevcutsa, cihazınızın kondanseri yılda bir temiz ve kuru bir fırça ile temizlenmelidir. Bu işlem buzdolabınızın performansını arttıracığı gibi enerji tasarrufu yapılmasını da sağlayacaktır.



Temizlik başlamadan önce mutlaka cihazın fişini prizden çıkartın.

5.1 Eritme

Buzdolabının Eritme İşlemi



- Soğutucu bölmesi tam otomatik eritme yapar. Eritme sonucu oluşan su, su toplama olduğundan geçerek buzdolabınızın arkasındaki buharlaştırma kabına akar ve burada kendiliğinden buharlaşır. (Suyun toplanıp buharlaştığı kap havalandırma kapağının altındadır.)
- Su toplama olduğundaki deliğin tıkanıp tıkanmadığını belirli zaman aralıklarıyla kontrol ediniz. Gerekliğinde şekilde gösterildiği gibi temizleme çubuğu ile tıkanıklığı açınız.
- Belirli aralıklarla yarım bardak ılık su dökerek su boşaltma borusunu temizleyiniz.

Dondurucu Bölmenin Eritme İşlemi

Derin dondurucu bölmesi donmuş besinlerin bozulmaması için otomatik eritme yapmaz. Oluşan karlar varsa eğer buz kazıma küreği ile belli aralıklarla alınmalıdır. Dondurucu bölmesi yılda en az bir veya iki kez eritilip temizlenmelidir.

Bu amaçla;

- Buz çözme işleminden bir gün önce termostat ayarını Max. konumuna getirerek donmuş yiyeceklerin daha soğuk olmalarını sağlayınız.
- Yiyecekleri gazete kağıdına sararak

buzdolabınızın soğutucu bölmesine yerleştiriniz ve buz çözme işlemi bitene kadar soğutucu kapısını açmayınız. Böylece donmuş yiyeceklerinizin erimelerini engellemiş olursunuz.

- Buzdolabınızın fişini prizden çekerek veya termostat düğmesini “•” konumuna getirerek buzun erimesini bekleyiniz.
- Buz çözme işlemi sırasında dondurucunun kapısını açık tutarsanız ve içine orta boy, içi sıcak su dolu bir kap yerleştirirseniz buzun çözülme işlemi daha da hızlandırmış olursunuz. Çözölmeye başlayan buzları, varsa plastik buz kazıma küreği ile kazıyarak çıkarabilirsiniz. Bu işlem için asla keskin, ucu sivri metal aparat kullanmayın.
- Derin dondurucu içinde oluşacak suyu kuru bir sünger veya bez yardımı ile alarak kurulayınız.

LED Aydınlatmaların Değiştirilmesi




LED lambaların değişmesi gerektiğinde, yetkili teknik servisten yardım talep ediniz.

6 TAŞINMA VE YER DEĞİŞTİRME

6.1 Taşınma ve Kapı Yönünün Değişikliği

- Orjinal ambalaj ve köpükler, tekrar taşınma için (isteğe bağlı olarak) saklanabilir.
- Tekrar taşınma durumunda buzdolabınızı kalın ambalaj, bant veya sağlam iplerle bağlamalı ve ambalaj üzerindeki taşıma kurallarına mutlaka uymalısınız.
- Yer değiştirme ve taşınma sırasında önce buzdolabınızın içindeki hareket edebilen parçaları (raflar, aksesuarlar, sebzelik vs.) çıkartınız veya dolap içine bantlayıp sarsıntıya karşı sağlamlaştırınız.

 Taşıma esnasında dolabı mümkün olduğunca dik pozisyonda tutun.

6.2 Kapı Yönünün Değişimi

- Kapı kolları ürününüzün kapısının ön yüzeyinden monte edilmişse, kapı yönü değişemez.
- Ürününüzde kapı kolu bulunmuyorsa ya da kapı kolları kapının yanlarından monte edilmişse, ürününüzün kapısının açılış yönü değişebilir.
- Eğer kapı yönü değişebiliyorsa, değişmesini istediğiniz duyumlarda yetkili teknik servisi arayıp teknik destek talep ediniz.

7 SERVİSE BAŞVURMADAN ÖNCE

Buzdolabınızın çalışmasında problemler oluşuyorsa, servis çağırılmadan önce aşağıdaki adımları takip edebilirsiniz.

Cihazınız çalışmıyorsa aşağıdaki adımları takip ediniz:

- Cihazınıza enerji geliyor mu?
- Cihazınızın elektrik bağlantıları doğru yapılmış mı?
- Cihazınızın termostatu “•” konumunda mı?
- Cihazınızın bağlandığı şebeke enerji prizini kontrol ediniz. Gerekiyorsa sağlam olduğundan emin olduğunuz bir başka priz ile çalıştırmayı deneyiniz.

Cihazınızın soğutması zayıf ise, aşağıdaki adımları takip ediniz:

- Buzdolabınızın iklim sınıfı, çalıştırdığınız ortam sıcaklıkları ile uyumlu mu?
- Buzdolabınızın termostat konumu yeterli düzeyde mi?
- Cihazı aşırı yiyecek yüklemesi yapılmış mı?
- Buzdolabınızın kapıları düzgün kapanmış mı?
- Buzdolabınızın kondanseri (arkasındaki siyah izgara şeklindeki kısım) tozlanmış mı?
- Buzdolabınız ile duvar arasında gerekli boşluk var mı?

Buzdolabınız rahatsız edici düzeyde sesli çalışıyorsa aşağıdaki adımları takip ediniz:

Buzdolabınızın soğutma sisteminden kompresör çalışmaya bile kabarcıklanma gibi bir ses gelebilir. Bu durumda endişelenmenize gerek yoktur. Bu normal bir durumdur. Ancak buzdolabınızdan farklı sesler geliyorsa:

- Buzdolabınızın ayarlı ayakları doğru şekilde ayarlanmış mı?
- Buzdolabınızın arkasında temas eden herhangi bir şey var mı?
- Buzdolabınızdaki yerleştirdiğiniz malzemeler herhangi bir sebepten dolayı titreşiyor mu?

Buzdolabınızın altında su varsa, şağıdaki adımları takip ediniz:

Su tahliye deliğı tıklalı olabilir. Bu durumda tahliye deliğini açma çubuğı ile kontrol ediniz.

Önemli Notlar:

- Ani elektrik kesilmesinden sonra veya fişi prizden çıkarttıktan sonra buzdolabınızın kompresörüne zarar vermemek 5 - 10 dakika bekledikten sonra çalıştırınız.
- Buzdolabınızın soğutma ünitesi dolabın arkasında bulunur. Bu sebeple buzdolabınız çalıştığı sürece iç arka duvarında damlacıklar ve hatta ince buzlanmalar görülebilir. bu normaldir. Otomatik eritme anında bu durum kaybolacaktır.
- Buzdolabınızı uzun bir süre kullanmayacaksanız (yaz tatillerinde gibi), fişi prizden çıkartın ve eritme işleminden sonra Temizlik ve bakım bölümünde anlatılan uyarıları dikkate alarak temizleyip nem ve koku oluşmasını engellemek için kapıyı açık bırakın.
- Tüm bu uyarılara rağmen buzdolabınızda hala sorun devam ediyorsa, en kısa zamanda yetkili teknik servisi arayıp destek talep ediniz.
- Aldığınız cihaz, ev tipi kullanım için üretilmiş olup, sadece evde ve belirtilen amaçlar için kullanılabilir. Ticari yada toplu kullanıma uygun değildir. Tüketicinin buna aykırı kullanımında, ücretsiz onarım ve garanti süresi içinde arızalardan üretici ve satıcının mesuliyetinin kalktığını önemle belirtiriz.

8 ENERJİ TASARRUFU İÇİN ÖNERİLER

1. Cihazı serin, havalandırması iyi bir odaya yerleştirin, direkt güneş ışığına maruz kalmasından ve ısı kaynaklarının (radyatör, fırınvb.) yakınına koymaktan sakının. Aksi takdirde yalıtım plakası kullanın.
2. Sıcak yiyecek ve içeceklerin cihaz dışında soğumasını bekleyin.
3. Donmuş gıdaları, çözülmesi için buzdolabına koyun. Donmuş bir gıda çözülürken mevcut düşük ısı buzdolabının soğumasına yardımcı olur. Böylece enerjiden tasarruf edilmiş olur. Donmuş gıdanın dışarıya konulması enerji israfına neden olur.
4. İçecekleri ve sulu yemekleri buzdolabına koyarken kapalı bir kapta olmalarına dikkat edin. Aksi takdirde cihaz içindeki nem artacaktır. Bu ise çalışma süresini uzatır. İçeceklerin ve sulu yemeklerin kapalı kaplarda muhafaza edilmeleri ayrıca kokularının ve tatlarının bozulmasını engeller.
5. İçecekleri ve gıdaları buzdolabına koyarken, cihazın kapısını mümkün olduğunca kısa süre açık tutun.
6. Cihaz içinde farklı sıcaklık değerlerine sahip bölümleri kapalı tutun. (sebzelik, chiller bölümüvb.)
7. Kapı contası temiz ve esnek olmalıdır. Aşınma durumunda, contayı değiştirin.
8. Ürünün dondurucu bölesine, dondurucu rafı çıkartılarak daha fazla yiyecek yükleyebilirsiniz. **Ürünün beyan edilen enerji tüketimi, dondurucu rafı olmadan ve maksimum yüklü halde belirlenmiştir.**

9 TEKNİK BİLGİLER

Teknik bilgiler, cihazın iç tarafındaki plaket etiketinde ve enerji etiketinde bulunmaktadır.

Cihazla birlikte verilen enerji etiketindeki QR kodu, cihazın AB EPREL veritabanındaki performansı ile ilgili bilgilere internet üzerinden erişimi sağlar.

Bu cihazla birlikte verilen enerji etiketini, kullanım kılavuzunu ve diğer tüm belgeleri ihtiyaç duyduğunuzda gözden geçirmek üzere bir arada saklayın.

Aynı bilgilere cihazın plaket etiketinde gördüğünüz model adı ve ürün seri numarasıyla EPREL'de <https://eprel.ec.europa.eu> sitesinden erişmeniz de mümkündür.

Enerji etiketi hakkında ayrıntılı bilgi için www.theenergylabel.eu bağlantısına bakın.

10 ÜRÜN STANDARTLARI HAKKINDA BİLGİLER

Ürününüz EN 62552 kodlu standarda uygun olarak tasarlanmıştır.

Cihazınızın kullanımı esnasında çevre havalandırmasının doğru şekilde olabilmesi için cihazınızın ebatları ve kurulum alanı ebatları ile ilgili bilgiler kullanma kılavuzunuzun 2 nci, bölümünde yer almaktadır. Yükleme planları dahil diğer ek bilgiler için lütfen imalatçı / yetkili teknik servis ile iletişime geçin.

11 BAKIM VE SERVİS BİLGİSİ

İhtiyaç dahilinde daima orijinal yedek parçalar kullanın.

Yetkili Servis Merkezimizle iletişime geçerken, aşağıdaki verilerin mevcut olduğundan emin olun:

- Model, Seri Numarası ve Servis İndeksi.

Bu bilgiler, plaket etiketinde mevcuttur.

Plaket etiketi sebzeleşimin bulunduğu hizada sol iç duvardadır.


Beyan edilmiş değerler önceden haber verilmeksizin değiştirilebilir.

Buzdolabınızın yedekparça bulundurma süreci, ürün satışından itibaren 10 yıldır.

İhtiyaç dahilinde sitemizi ziyaret ediniz:
www.vestel-germany.de

TARTALOMJEGYZÉK

1 BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	91
1.1 Általános Biztonsági Figyelmeztetések	91
1.2 A hűtőszekrény telepítése és használata	96
1.3 Biztonsági utasítások.....	96
2 A KÉSZÜLÉK RÉSZEI ÉS TARTOZÉKAI.....	98
2.1 Méretek.....	99
3 A FAGYASZTÓ HASZNÁLATA	100
3.1 Információ a Less Frost technológiáról.....	100
3.2 A termosztát Beállítása	100
3.3 A Hőmérséklet-beállításokkal kapcsolatos figyelmeztetések	100
3.4 Kiegészít.....	101
3.4.1 Jégkocka Készítése.....	101
4 ÉLELMISZEREK ELRENDEZÉSE A KÉSZÜLÉKBEN	101
4.1 Hűtőtér.....	101
4.2 Fagyasztótér.....	102
5 TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS.....	106
5.1 Leolvasztás.....	107
6 SZÁLLÍTÁS ÉS A BEÁLLÍTÁS HELYÉNEK MEGVÁLTOZTATÁSA	108
6.1 Szállítás és a beállítás helyének megváltoztatása	108
6.2 Az ajtó áthelyezése.....	108
7 MIELŐTT FELHÍVNÁ A SZERVIZT	108
8 NÉHÁNY ÖTLET AHHOZ, HOGYAN TAKARÍTSUNK MEG ENERGIÁT	109
9 MŰSZAKI ADATOK.....	110
10 INFORMÁCIÓK TESZTELŐ INTÉZETEK SZÁMÁRA.....	110
11 ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ	111

	
TŰZ	Figyelmeztetés; Tűzvesélyes / gyúlékony anyagok

1 BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

1.1 Általános Biztonsági Figyelmeztetések

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Hagyja szabadon a készülék szellőzőnyílásait, a készülék burkolatán, csakúgy mint a beépített rendszereken.

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Ne használjon mechanikus vagy bármilyen más eszközt a leolvasztási folyamat felgyorsításához, a gyártó által javasoltakon kívül.

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Ne használjon semmilyen elektromos készülékeket a készülék hűtőtereiben, kivéve ha ezek megfelelnek a gyártó által javasolt típusnak.

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Ne okozzon sérülést a hűtőkörön.

⚠ FIGYELMEZTETÉS: A készülék elhelyezésekor gondoskodjon róla, hogy a tápkábel ne akadjon be és ne sérüljön meg.

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Ne helyezzen több csatlakozós hosszabbítót vagy hordozható áramforrást a készülék mögé.

⚠ FIGYELMEZTETÉS: A készülék instabilitásából származó kockázatok elkerülése érdekében rögzítse azt az utasításoknak megfelelően.

⚠ Ha a hűtőben R600a hűtőközeg található - ezt az információt a hűtő adattáblájáról lehet leolvasni - akkor fokozott elővigyázatosság ajánlott a szállítás és a szerelés során, a készülék hűtőelemei

meghibásodásának elkerülésére. Az R600a egy környezetbarát és természetes gáz. Mivel robbanásveszélyes, ha a hűtőelemek sérülésének következtében szivárgás történik, tartsa távol a hűtőszekrényt a nyílt lángtól vagy a hőforrásoktól, és néhány percig szellőztesse ki a helységet, ahol a készülék található.

- A hűtő szállítása és elhelyezése során a hűtőgázkör nem sérülhet meg.
- Ezt a készüléket ne tárolja gyúlékony anyagok, pl. gyúlékony hajtógázt tartalmazó aeroszolos flakonok közelében.
- A készüléket háztartásokban és hasonló környezetekben történő használatra terveztük, például:
 - üzletek, irodák és más munkakörnyezetek személyzeti konyháiban;
 - tanyaházakban és szállodák, motelek és más lakókörnyezetek ügyfelei által;
 - “szoba reggelivel” típusú környezetekben;
 - ételmezési és hasonló nem kiskereskedelmi alkalmazások esetében.
- Ha a konnektor nem felel meg a hűtőszekrény dugójának, akkor azt a kockázatok elkerülése érdekében a gyártóval, a forgalmazóval vagy egy megfelelő képzettségű szakemberrel ki kell cseréltetni.

- A készüléket nem használhatják csökkent fizikai, érzékelési vagy értelmi képességű személyek (a gyerekeket is beleértve), vagy akiknek nincs meg a tapasztalatuk és tudásuk ehhez; kivéve, ha a biztonságukért felelős személy a használatra megtanítja, vagy a használat közben felügyeli őket. A gyerekekre oda kell figyelni, nehogy játsszanak a készülékkel.
- A készülék tápkábeléhez egy különlegesen földelt dugasz csatlakozik. Ezt a dugaszt egy különlegesen földelt 16 amperes aljzatba kell csatlakoztatni. Ha az Ön otthonában nem ilyen található aljzat, kérjük szereltesse be azt egy engedéllyel rendelkező villanszerelővel.
- A készüléket csak 8 évesnél nagyobb gyermekek használhatják, és a készülék nem arra való, hogy korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű személyek (beleértve a gyerekeket is) vagy tapasztalat ill. tudás hiányában használják, kivéve, ha biztonságukért felelős személye felügyel rájuk vagy utasításokat kaptak arra vonatkozólag, hogy hogyan kell használni a készüléket. Figyeljen rá, hogy a gyermekek ne játsszanak a készülékkel. A tisztítást és a karbantartást felügyelet nélkül ne végezzék el gyermekek.
- 3 és 8 év közötti gyermekek be- és kipakolhatnak a hűtőszekrényből. Gyermekek nem takaríthatják és nem végezhetnek karbantartási munkákat a készüléken. Kisgyermekek (0-3 éves korig) nem

használhatják a készüléket. Fiatal gyermekek (3-8 éves korig) kizárólag folyamatos felügyelet mellett használhatják a készüléket. Idősebb gyermekek (8-14 éves korig) és kiszolgáltatott felnőttek megfelelő felügyelet mellett vagy a használati utasítás ismertetése után használhatják a készüléket. Rendkívül kiszolgáltatott emberek kizárólag folyamatos felügyelet mellett használhatják a készüléket.

- Ha a készülék kábele meghibásodott, a veszélyhelyzet elkerülése érdekében ki kell cseréltetni a gyártóval, vagy egy szakszerelővel, vagy egy megfelelően képezett szakemberrel.
- A készülék 2000 métert meghaladó magasságon nem használható.

Az élelmiszerek szennyeződésének elkerülése érdekében tartsa be az alábbi utasításokat:

- Az ajtó huzamosabb ideig történő nyitva hagyása jelentős hőmérséklet-növekedést eredményezhet a készülék rekeszeiben.
- Rendszeresen tisztítsa az elérhető vízelvezető rendszereket és azokat a felületeket, amelyekre élelmiszert helyez.
- Nyers húst és halat a hűtőszekrény megfelelő rekeszeiben tároljon, hogy ne érintkezessen más élelmiszerekkel és ne csöpögjön azokba.

- A két csillaggal jelölt fagyasztórekeszek előfagyasztott ételek tárolására, fagylalt készítésére és tárolására, valamint jégkocka készítésére alkalmasak.
- Az egy, kettő és három csillaggal jelzett rekeszek egyike sem alkalmas friss élelmiszerek fagyasztására.
- Ha a hűtőszekrényt hosszabb ideig nem használja, kapcsolja ki, olvassza le, tisztítsa ki, szárítsa meg és hagyja az ajtót nyitva, ezzel elkerülheti a penész kialakulását a hűtő belsejében.

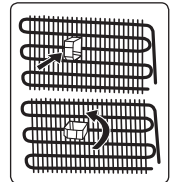
1.2 A hűtőszekrény telepítése és használata

A hűtőszekrény első használata előtt tanulmányozza át az alábbi pontokat:

- A hűtőszekrény üzemi feszültsége 220-240 V 50 Hz-es frekvencián.
- A dugónak a beszerelés után elérhetőnek kell lennie.
- Az első bekapcsoláskor bizonyos szag fordulhat elő. Ez azonban megszűnik amint a készülék lehül.
- A készülék csatlakoztatása előtt győződjön meg róla, hogy a gép adattábláján szereplő feszültség és az Ön otthonában rendelkezésre álló elektromos feszültség megegyezik egymással.
- Hatékony földeléssel illessze a csatlakozót a dugaszolóaljzatba. Amennyiben a dugaszolóaljzat nem földelt vagy a csatlakozó dugó nem illeszthető a csatlakozóaljzba, javasoljuk, hogy hívjon szerelőt.
- A készüléket megfelelően beszerelt, biztosítékkal rendelkező csatlakozóaljzatba kell csatlakoztatni. Az üzemeltetési pontnál az áramellátásnak (váltakozó áram) és a feszültségnek meg kell egyeznie a készülék adattábláján találhatóval (az adattábla a készülék belsejében, baloldalt található).
- A földelés nélküli használatból eredő károkért nem vállalunk felelősséget.
- A hűtőszekrény közvetlen napfénytől védett helyen helyezze el.
- Soha ne használja a hűtőszekrényt a szabadban és ne hagyja az esőn.
- A készülék legalább 50 cm távolságra legyen a tűzhelyektől, gázsütőktől és radiátoroktól, és legalább 5 cm távolságra az elektromos sütőktől.
- Ha a hűtőszekrényt fagyasztó mellé helyezi el, hagyjon legalább 2 cm helyet a készülékek között, hogy megelőzze a

külső felületek bepárasodását.

- Ne rakjon súlyos tárgyakat a készülékre.
- Használat előtt tisztítsa meg alaposan a készüléket, különösen a belsejét (lásd: Tisztítás és karbantartás).
- A konyhaszekrénybe való beszerelés eljárását a Szerelési kézikönyv adja meg. A termék kizárólag megfelelő konyhaszekrényekben való használatra való.
- Az állítható első lábakat úgy kell beállítani, hogy a készülék vízszintben és stabilan álljon. A lábak beállításához forgassa el azokat az óramutató járásával egyező irányba (vagy az ellenkező irányba). Ezt még azelőtt kell elvégezni, hogy ételt tenne a hűtőszekrénybe.
- A hűtőszekrény használata előtt törölje át az összes alkatrész hátulját meleg víz és egy teáskanál szódadikarbóna keverékével, öblítse le tiszta vízzel, majd hagyja megszáradni. Tisztítás után tegyen vissza minden alkatrészt.
- Szerelje fel a műanyag távtartót (a hátul fekete lapáttal ellátott alkatrész) az ábrán látható módon, 90°-kal elfordítva, hogy a kondenzátor ne érjen hozzá a falhoz.
- A hűtőszekrényt fal mellé kell helyezni, úgy, hogy a faltól való távolság ne haladja meg a 75 mm-t.



1.3 Biztonsági utasítások

- Ne használjon hosszabbítókábelt vagy adapterdugaszt.
- Ne használjon sérült, repedt vagy régi konnektorokat.
- Ne használjon sérült, szakadt vagy régi vezetékeket.
- Ne használjon konnektoradaptert.
- A készüléket felnőttek számára tervezték. Ne hagyja a gyermekeket a készülékkel játszani vagy az ajtajárfelmászni.
- Az áramütés elkerülése érdekében ne dugja be vagy húzza ki a vezetékét nedves kézzel.

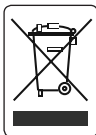
- Ne helyezzen üvegeket vagy üveges italokat a fagyasztószelekre. Az üvegek felrobbanhatnak.
- A biztonsága érdekében ne helyezzen tűz- és robbanásveszélyes anyagokat a hűtőszelekre. Magas alkoholtartalmú italokat csak függőleges pozícióban, szorosan lezárt üvegben tároljon.
- Ha jégkockát készít a fagyasztószelekre, ne érjen hozzá, mert a jég megégíti vagy megvághatja.
- Ne érjen a fagyasztott ételekhez nedves kézzel. Ne fogyasszon jégkrémet és jégkockát rögtön az után, ahogy azokat kivette a fagyasztórekeszből!
- Ne fagyassza vissza az egyszer már lefagyasztott ételeket. Ez ártalmas lehet az egészségre, pl. mérgezést okozhat.
- Ne fedje le a hűtőszeleket vagy annak a tetejét. Ez befolyásolja a hűtőszeleket teljesítményét.
- Az alkatrészek sérülésének megelőzése érdekében a szállítás alatt rögzítse a hűtőszelekre lévő alkatrészeket.
- Ha az ajtó a fagyasztóba zárva, vákuum, pecsét fogja képezni. Várjon körülbelül 1 percet, mielőtt újra megnyitni.

Régi vagy nem működő hűtőszelekre

- Ha a hűtő zár található, nyissa azt ki, vagy vegye le, mielőtt a készüléket magára hagyja, mert balesetveszélyt jelenthet ha gyermekek bújnak a hűtőbe.
- Régi hűtők és fagyasztók CFC tartalmú szigetelőanyagot és hűtőfolyadékot tartalmaznak. Ezért a régi hűtők kidobása esetén gondoskodjon arról, hogy a környezet ne károsodjon.

A régi készülék felszámolása

A terméken vagy a csomagolásán található szimbólum azt jelzi, hogy a terméket nem szabad háztartási hulladékként kezelni.



Azt át kell adni az elektromos és elektronikus berendezések megfelelő gyűjtőpontján újrahasznosításra. Ha segít abban, hogy ezt a terméket megfelelően ártalmatlanítsák, segít megelőzni a környezetre gyakorolt negatív következményeket,

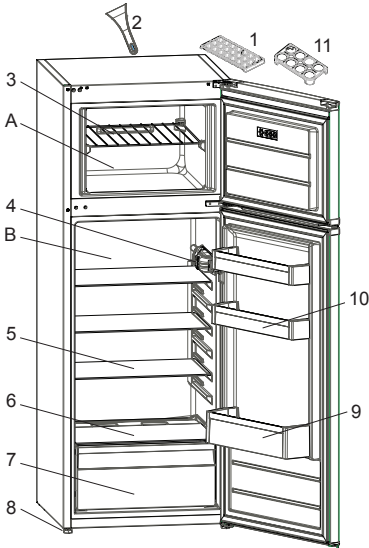
melyet a helytelen hulladékkezelés okozhat. A termék újrahasznosításával kapcsolatos további információkért lépjen kapcsolatba a helyi hivatallal, a szemétszállító szolgálattal, vagy a bolttal, ahol azt vásárolta.


Megjegyzések:

- Kérjük olvassa el figyelmesen a kézikönyvet a készülék felállítása és üzembe helyezése előtt. A készülék helytelen használata esetén a gyártó semmilyen felelősséget sem vállal az esetleges károkért.
- Kövesse készüléken és a kézikönyvben található utasításokat, és tartsa a kézikönyvet egy biztos helyen, a jövőben fellépő problémák kezelésére.
- Ez a készülék háztartási környezetben történő felhasználásra készült és kizárólag ebben a környezetben és erre a meghatározott célra használható. Nem alkalmas kereskedelmi vagy közcélú felhasználásra. Ilyen felhasználás a garancia elvesztéséhez vezet és vállalatunk nem felelős a felmerülő meghibásodásokért.
- Ez a készülék háztartási környezetben történő felhasználásra készült és étel hűtésére / elhelyezésére alkalmas. Nem alkalmas kereskedelmi vagy közcélú felhasználásra és/vagy ételen kívül más anyagok tárolására. Vállalatunk nem vállal felelősséget a nem megfelelő felhasználásból adódó meghibásodásokért.

2 A KÉSZÜLÉK RÉSZEI ÉS TARTOZÉKAI

Ez a készülék nem beépítésre szánt modell.



 Ez egy általános tájékoztatás a hűtőkészülékek részeiről. Modelltől függően lehetnek eltérések.

A) Fagyasztórekesz

B) Hűtörekesz

1) Jégtartó tálca

2) Műanyag ice blade*

3) Fagyasztópolc

4) Termosztát kabcsoló

5) Hűtőpolc

6) Zöldségtartó fiók fedele

7) Zöldségtartó fiók

8) Szintező lábak

9) Palacktartó polc

10) Ajtó polc

11) Tojástartó

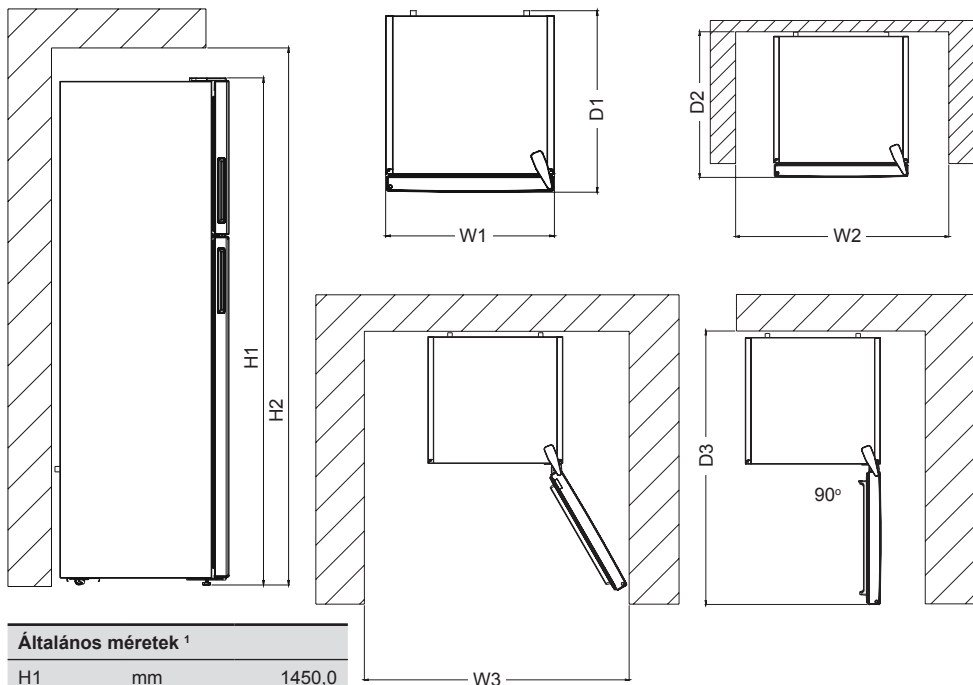
* Néhány modell esetében

Általános megjegyzések

Friss élelmiszerek tárolására alkalmas rekesz (hűtőszekrény): A leghatékonyabb energiamegtakarítás a készülék alján található fiókok és az egyenletesen elosztott polcok elhelyezkedésével biztosítható. Az ajtó belső oldalán található rekeszek nincsenek hatással az energiatakarékosságra.

Fagyasztó rekesz (Fagyasztó): A leghatékonyabb energiafogyasztás elérése akkor garantált, ha a fiókok és tárolórekeszek a helyükön vannak.

2.1 Méretek



Általános méretek ¹		
H1	mm	1450,0
W1	mm	540,0
D1	mm	570,0

¹ a készülék magassága, szélessége és mélysége a fogantyú

Területigény használat közben ²		
H2	mm	1600,0
W2	mm	640,0
D2	mm	667,8

² a készülék magassága, szélessége és mélysége a fogantyúval és a hűtőlevegő szabad áramlásához szükséges területtel együtt

Összes területigény használat közben ³		
W3	mm	658,5
D3	mm	1106,5

³ a készülék magassága, szélessége és mélysége a fogantyúval, a hűtőlevegő szabad áramlásához szükséges területtel, továbbá az összes belső szerkezeti elem eltávolításához minimálisan szükséges ajtónyílás által igénybe vett területtel együtt

3 A FAGYASZTÓ HASZNÁLATA

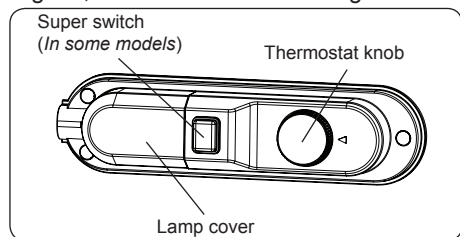
3.1 Információ a Less Frost technológiáról

A fagyasztóteret körülvevő párologtatónak köszönhetően a Less Frost technológia hatékonyabb hűtést, kevesebb manuális jégmentesítési igényt, valamint flexibilisebb tárolóhelyet kínál.

3.2 A termosztát Beállítása

A hűtő- és a fagyasztó termosztát automatikusan szabályozza az egyes rekeszek belső hőmérsékletét. A forgatógombot az 1-esről az 5-ös állásig forgatva a hőmérséklet alacsonyabbra állítható.

 **Fontos megjegyzés:** Ne próbálja a forgatógombot az 1-es álláson túl forgatni, mert a berendezés le fog állni.



Termosztát Beállítása

- A mélyhűtő részben rövid ideig tárolni kívánt élelmiszerekhez a szabályzó gombot minimum és közepes (medium 1-3) pozíció közé állíthatja.
- A mélyhűtő részben hosszabb ideig tárolni kívánt élelmiszerekhez a szabályzó gombot közepes és maximum pozíció közé állíthatja. (3-4)

Szuper fagyasztás: A kapcsolót szuper fagyasztás kapcsolóként használandó. A maximális fagyasztási teljesítmény érdekében nyomja be ezt a gombot 24 órával azelőtt, hogy friss élelmiszert helyezne a fagyasztóba. Miután a fagyasztóba helyezte a friss élelmiszereket, 24 órán bekapcsolt állapot

általában elegendő. Energiamegtakarítás céljából kapcsolja le a kapcsolót 24 órával azután, hogy betette a friss élelmiszereket a fagyasztóba.

Téli kapcsoló: Ha a környezeti hőmérséklet 16°C alatt van, használja ezt a kapcsolót téli kapcsolóként, amely a hűtőszekrény hőmérsékletét 0°C felett, míg a fagyasztó hőmérsékletét -18°C alatt tartja alacsony környezeti hőmérsékletben.

3.3 A Hőmérséklet-beállításokkal kapcsolatos figyelmeztetések

- **Megjegyzés:** A külső hőmérséklet, a frissen behelyezett élelmiszer, a véletlen nyitva felejtett ajtó befolyásolhatja a hűtőszekrény hőmérsékletét. Ha szükséges állítson a hőmérséklet szabályzó gombon.
- A megfelelő hatásfok érdekében ajánlott a hűtő szekrényt 10°C -nál alacsonyabb hőmérsékleten üzemeltetni.
- A termosztát beállítása esetén figyelembe kell venni, hogy a milyen gyakran nyitják a hűtő és a fagyasztó rekesz ajtaját, mennyi étel került tárolásra a hűtőben és a hűtő felállítása helyén milyen környezeti viszonyok uralkodnak.
- A hűtőnek a csatlakoztatás után 24 órán át megszakítás nélkül kell üzemelnie a környezeti hőmérsékleten ahhoz, hogy teljes mértékben lehűljön. Ne nyissa ki gyakran a készülék ajtaját és ne helyezzen bele sok étel ezen idő alatt.
- A dugasz ki-bedugásából, vagy az áramkimaradásból adódó lehetséges meghibásodások elkerülésére a hűtő kompresszora egy 5 perces késleltetési funkcióval rendelkezik. A hűtőszekrény rendszerint 5 perc után kezd el működni.
- A hűtőszekrényt úgy tervezték, hogy az általánosnak megfelelő klimatikus viszonyok között működjön, az információs táblán látható klímaosztálynak megfelelően. A hűtési teljesítmény hatásfoka érdekében nem ajánlott a hűtőszekrény üzemeltetése olyan környezetben amely a megjelölt

hőmérsékleti tartományokon kívül esik.

- Ezt a berendezést 10 °C - 43 °C közötti szobahőmérsékleten való alkalmazásra tervezték.

Éghajlati kategóriák és jelentésük.

T (trópusi): Ezt a hűtőberendezést 16 °C és 43 °C közti környezeti hőmérsékleten való használatra tervezték.

ST (szubtrópusi): Ezt a hűtőberendezést 16 °C és 38 °C közti környezeti hőmérsékleten való használatra tervezték.

N (mérsékelt): Ezt a hűtőberendezést 16 °C és 32 °C közti környezeti hőmérsékleten való használatra tervezték.

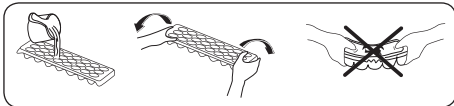
SN (kiterjesztett mérsékelt): Ezt a hűtőberendezést 10 °C és 32 °C közti környezeti hőmérsékleten való használatra tervezték.

3.4 Kiegészít

A tartozékok formája és szöveges leírása modellenként eltérő lehet.

3.4.1 Jégkocka Készítése

- Töltse meg a jégkockatartót vízzel, majd helyezze be a mélyhűtő részbe.
- Miután a víz teljesen jéggé fagyott, a tálca megcsavarásával kivethetők a jégkockák.



4 ÉLELMISZEREK ELRENDEZÉSE A KÉSZÜLÉKBEN

4.1 Hűtőtér

- A magas páratartalom és az ebből keletkező jegesedés elkerülése érdekében soha se helyezzen folyadékot fedetlen tárolóedényben a hűtőszekrénybe. A zúzmara leginkább a párologtató leghidegebb részein koncentrálódik, és idővel egyre többször kell a készüléket leolvasztani.
- Soha ne helyezzen meleg ételt a hűtőszekrénybe. A meleg ételt hagyja szobahőmérsékleten lehűlni, majd ezt követően úgy helyezze el a hűtőtérben, hogy a megfelelő légáramlás biztosított legyen a környezetében.
- Semmi ne érintkezzen a készülék hátsó falával, mivel ez jegesedést okozhat. A csomagolóanyagok a hátsó falhoz ragadhatnak. Ne nyissa ki túl gyakran a hűtőszekrény ajtaját.
- A húst és a megtisztított halat (műanyag fóliába csomagoltan), amit 1-2 napon belül felhasznál, helyezze a hűtőtér alsó részébe (a frissentartó fölé), mivel ez a leghidegebb rész, és a legjobb tárolási feltételeket biztosítja.
- A gyümölcsöket és zöldségeket csomagolás nélkül helyezheti el a frissentartó rekeszben.

MEGJEGYZÉS: : A leghatékonyabb energiamegtakarítás a készülék alján található fiókok és az egyenletesen elosztott polcok elhelyezkedésével biztosítható. Az ajtó belső oldalán található rekeszek nincsenek hatással az energiatakarékosságra.

- Általános üzemelési körülmények között elegendő a hűtőszekrény hőmérsékleti beállítását +4 °C-ra állítani.

- A hűtőrekesz hőmérsékletének 0-8 °C között kell lennie, a friss élelmiszerek 0 °C alatt jegesednek vagy elrohadnak, míg 8 °C felett baktériumok lephetik el őket és megromolhatnak.
- Ne tegyen forró ételt a hűtőszekrénybe. Várja meg, amíg kihűl az étel. A forró ételek megnövelik a hűtőszekrény hőmérsékletét és ételmérgezést okozhatnak, valamint ételek romlásához vezethetnek.
- A húsokat, halakat, stb. a készülék hűtőrekeszében, míg a zöldségeket a zöldségeknek fenntartott rekeszben (ha elérhető) tárolja,
- A keresztzennyeződés elkerülése érdekében, a húсарukat és gyümölcsöket, valamint zöldségeket ne tároljon együtt.
- Az ételeket zárolt tárolóban helyezze a hűtőszekrénybe vagy takarja le őket valamivel a nedvesség és kellemetlen szagok megakadályozása érdekében.

Élelmiszer	Eltarthatóság	Hová helyezze a hűtőrekeszben
Zöldségek és gyümölcsök	1 hét	A frissentartó rekeszben (anélkül, hogy bármibe be lennének csomagolva)
Hús és hal	2 - 3 nap	Műanyag fóliával fedve és zacskóval fedve, vagy hústartó dobozban (az üvegpolcon)
Friss sajt	3 - 4 nap	Az ajtón lévő speciális polcban
Vaj és margarin	1 hét	Az ajtón lévő speciális polcban
Palackozott termék, tej és joghurt	A gyártó által ajánlott lejárati időig	Az ajtón lévő speciális polcban
Tojások	1 hónap	A tojástartó polcban
Főtt étel	2 nap	Bármelyik polcon

4.2 Fagyasztótér

- A fagyasztó rekesz friss élelmiszerek lefagyasztására, fagyasztott élelmiszerek csomagoláson jelzett időtartamig való tárolására és jégkockák készítésére használható.
- Ne helyezzen friss és meleg élelmiszert fagyasztott élelmiszer mellé, mert ki tudja olvasztani a fagyasztott élelmiszert.
- Friss élelmiszerek (hús, hal, vagdalthús) fagyasztása közben ossza be őket akkora adagokra, amekkorát egy alkalommal elfogyaszt.
- Maximális terhelés: Ha nagy mennyiségű élelmiszert akar tárolni és ki akarja használni a fagyasztó teljes kapacitását el tudja távolítani a fiókokat (kivéve a legalsót). A nagy kiterjedésű tárgyakat közvetlenül a polcokra lehet helyezni.
- Fagyasztott élelmiszer tárolásakor mindig gondosan ügyeljen a csomagoláson feltüntetett utasításokra. Ha nincs megadva semilyen információ az élelmiszert ne tárolja a vásárlástól számított 3 hónapnál tovább.
- Fagyasztott ételek vásárlásakor gyozodjon meg róla, hogy a lefagyasztásuk megfelelő hőmérsékletben történt és, hogy a csomagolásuk sértetlen.
- A fagyasztott ételek minőségének megőrzése érdekében azokat megfelelő tárolás mellett kell szállítani és a lehető legrövidebb időn belül ismét a fagyasztóba kell tenni.
- Ha a egy csomag fagyasztott élelmiszereken és nedvesség és rendellenes duzzadás jelei láthatóak valószínű, hogy korábban nem megfelelő hőmérsékleten volt tárolva és a csomag tartalma megromlott.
- A fagyasztott élelmiszerek tárolási ideje függ a szoba hőmérsékletétől, a termosztát beállításától, az ajtónyitás gyakoriságától, az élelmiszer típusától és a bottól az otthonig történő szállítás időtartamától. Mindig kövesse a

csomagoláson feltüntetett utasításokat és soha ne lépje túl az előírt maximum tárolási időtartamot.

- A berendezés címkéjén fel van tüntetve a 24 óra alatt lefagyasztható maximális mennyiségű élelmiszer (kg-ban). A berendezés optimális teljesítménye érdekében a maximális fagyasztó kapacitás eléréséhez állítsa a termosztát forgatógombját "3"-ös pozícióra 24 órával azelőtt, hogy behelyezné a friss élelmiszert a fagyasztóba. 24 óra az "3"-ös pozícióban általában elegendő, hogy teljesen lefagyassza a friss élelmiszert. 24 óra után állítsa vissza a termosztátot a kívánt pozícióra.
- **Figyelem:** Az energia megtakarítása érdekében kis adagok lefagyasztásánál állítsa vissza a hőmérsékletet a korábbi értékre amint az élelmiszer teljesen megvan fagyva.

Fontos megjegyzés:

- A fagyasztott élelmiszereket, felengedésük után, a friss élelmiszerekkel azonos módon kell megfőzni. Ha nem főzi meg a kiolvasztott élelmiszereket, SOHA ne fagyassza újból le őket.
- A főtt ételekben található néhány fűszer (ánizs, bazsalikom, vizitorma, ecet, válogatott fűszerek, gyömbér, fokhagyma, hagyma, mustár, kakukkfű, majoránna, fekete bors) íze hosszú tárolás esetén megváltozik és intenzívebbé válik. Ezért a fagyasztott ételhez csak kevés fűszert adjon, vagy a kívánt fűszert csak kiolvasztás után adja az ételhez.
- Az élelmiszer eltárolhatósági ideje függ a felhasznált olajtól, zsiradéktól is. A tároláshoz megfelelő olajak/zsiradékok a margarin, borjú zsír, olíva olaj és a vaj. Fagyasztáshoz nem használható zsiradékok a földimogyoró olaj és a disznózsír.
- A folyékony élelmiszereket műanyag poharakban kell lefagyasztani, más élelmiszereket műanyag fóliába vagy zacskóba csomagolva.

Hal és hús	Előkészítés	Eltarthatóság (hónap)	Kioltvasztási idő szobahőmérsékleten - óra -
Marhasteak	Megfelelő adagokban való lefagyasztásra csomagolva	6-10	1-2
Báránycsiga	Megfelelő adagokban való lefagyasztásra csomagolva	6-8	1-2
Borjú rostélyos	Megfelelő adagokban való lefagyasztásra csomagolva	6-10	1-2
Borjú pörkölt	Kis darabokban	6-10	1-2
Birka pörkölt	Darabokban	4-8	2-3
Vagdalthús	Megfelelő adagokban, fűszerezés nélkül csomagolva	1-3	2-3
Belsőcsiga (darab)	Darabokban	1-3	1-2
Kolbász/Szalámi	Be kell csomagolni akkor is, ha fóliabevonatos		Amíg fel nem enged
Csirke és pulyka	Megfelelő adagokban való lefagyasztásra csomagolva	7-8	10-12
Liba / Kacska	Megfelelő adagokban való lefagyasztásra csomagolva	4-8	10
Szarvas - Nyúl - Vaddisznó	Kicsontozva, 2,5 kg-os adagokban	9-12	10-12
Édesvízi hal (pisztráng, ponty, csuka, harcsa)	Mossa és szárítsa meg, miután belül alaposan megtisztította és a pikkelyeket eltávolította; a farkát és a fejrészeket le kell vágni, ahol szükséges.	2	Amíg alaposan fel nem enged
Sovány hal (tengeri sügér, nagy rombuszhal, közönséges nyelvhal)		4-8	Amíg alaposan fel nem enged
Zsíros hal (bonítófélék, közönséges makrélák, tonhal, szardella)		2-4	Amíg alaposan fel nem enged
Rákfélék	Megtisztítva és zacskózva	4-6	Amíg alaposan fel nem enged
Kaviár	Eredeti csomagolásában, alumínium vagy műanyag tégelyben	2-3	Amíg alaposan fel nem enged
Csiga	Sós vízben, alumínium vagy műanyag tégelyben	3	Amíg alaposan fel nem enged

Zöldségek és gyümölcsök	Előkészítés	Eltarthatóság (hónap)	Kioltvasztási idő szobahőmérsékleten - óra -
Karfiol	Távolítsa el a leveleket, szedje szét rózsáira és tegye citromos vízbe.	10 - 12	Felhasználható fagyasztott állapotban
Zöldbab, vajbab	Mossa meg és vágja apró darabokra.	10 - 13	Felhasználható fagyasztott állapotban
Borsó	Fejtse ki és mossa meg.	12	Felhasználható fagyasztott állapotban

Zöldségek és gyümölcsök	Előkészítés	Eltarthatóság (hónap)	Kioltvasztási idő szobahőmérsékleten - óra -
Gomba és spárga	Mossa meg és vágja apró darabokra.	6 - 9	Felhasználható fagyasztott állapotban
Káposzta	Tisztítsa meg.	6 - 8	2
Padlizsán	Mossa meg és vágja 2 cm-es darabokra.	10 - 12	Vegye külön az adagokat.
Kukorica	Mossa meg és csomagolja el csövestől vagy lemorzsolva.	12	Felhasználható fagyasztott állapotban
Répa	Tisztítsa meg és vágja szeletekre.	12	Felhasználható fagyasztott állapotban
Paprika	Vágja ki a magházát, vágja félbe és szedje ki a magokat.	8 - 10	Felhasználható fagyasztott állapotban
Spenót	Mossa meg.	6 - 9	2
Alma és körte	Hámozza meg és szeletelje fel.	8 - 10	(A fagyasztóban) 5
Sárgabarack és őszibarack	Vágja félbe és vegye ki a magot.	4 - 6	(A fagyasztóban) 4
Eper és málna	Mossa meg.	8 - 12	2

Zöldségek és gyümölcsök	Előkészítés	Eltarthatóság (hónap)	Kioltvasztási idő szobahőmérsékleten - óra -
Párolt gyümölcsök	Csészében, 10% cukor hozzáadásával.	12	4
Szilva, cseresznye, meggy	Mossa meg és távolítsa el a szárakat.	8 - 12	5 - 7


Tejtermékek és tészták	Előkészítés	Eltarthatóság (hónap)	Tárolási feltételek
Csomagolt (homogénezett) tej	Saját csomagolásában	2 - 3	Kizárólag homogénezett tej
Sajt (kivéve krémféhér sajt)	Szeletelje fel.	6 - 8	Rövid ideig tartó tárolásnál az eredeti csomagolásban hagyhatja. Hosszabb tároláshoz csomagolja műanyag fóliába.
Vaj, margarin	Saját csomagolásában	6	


Tejtermékek és tészták		Előkészítés	Eltarthatóság (hónap)	Tárolási feltételek	Lezárt edényben
Tojás (*)	Tojásfehérje		10 - 12	30 grammja egy tojássárgájának felel meg.	
	Tojáskeverék (fehérje-sárgája)	Ha megfelelően össze van keverve, egy csipet só hozzáadásával megakadályozhatja, hogy túlságosan besűrűsödjön.	10	50 grammja egy tojássárgájának felel meg.	
	Tojássárgája	Ha megfelelően össze van keverve, egy csipet só hozzáadásával megakadályozhatja, hogy túlságosan besűrűsödjön.	8 - 10	20 grammja egy tojássárgájának felel meg.	


(*) Nem szabad hégastul lefagyasztani. A tojás fehérjét és sárgáját csak külön-külön, vagy alaposan összekeverve szabad lefagyasztani.

	Eltarthatóság (hónap)	Kiolvastási idő szobahőmérsékleten (óra)	Kiolvastási idő sütőben (perc)
Kenyér	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225 °C)
Aprósütemény	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pite	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225 °C)
Gyümölcstorta	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200 °C)
Leveles tészta	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15-20 (200 °C)

5 TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS


 Ne felejtse el kihúzni a hűtőszekrényt, mielőtt tisztítani kezdené.

 Ne tisztítsa a hűtőszekrényt víz ráöntésével.

 Soha ne használjon gyúlékony, robbanásveszélyes vagy maró anyagot, például higítót, gázt vagy savat a tisztításhoz.

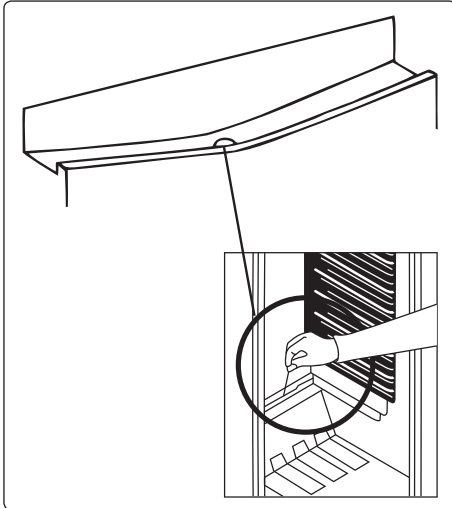
- A belső és külső oldalait áttörölheti puha ruhával vagy szivaccsal, meleg, szappanos víz segítségével.
- Egyenként távolítsa el a részeit, és tisztítsa meg szappanos vízzel. Ne mossa el őket mosogatógépben.

- Az energiatakarékosság és a hatékonyabb működés érdekében évente legalább egyszer kefével porolja le a kondenzátort.

 **Gondoskodjon arról, hogy a hűtőszekrény ki legyen húzva a tisztítás idején.**

5.1 Leolvasztás

Hűtőrész



- Ezen készülékek működés közben automatikusan olvasztódnak le, a leolvasztott víz elpárolog a párologtató tálcából.
- A párologtató tálcát és az ahhoz vezető nyílást rendszeresen tisztítani kell. Ezzel a leolvasztás során keletkezett víz összegyűlése elkerülhető.
- Akár egy fél pohár vízzel is tisztíthatja az elpárologtató tálcához vezető nyílást.

Mélyhűtőrész;

A mélyhűtőben lerakódott jégreteget rendszeresen el kell távolítani (a műanyag segédeszközzel). A mélyhűtő rész ugyanolyan módon tisztítandó mint a hűtőszekrény. A fagyasztó levolasztása ajánlatos legalább 2x egy évben.


Ehhez,

- Leolvasztás előtt MAX»5” nappal kapcsolja a készüléket a legnagyobb teljesítményre az élelmiszerek maximális megfagyasztásához.
- Leolvasztás alatt az élelmiszereket lehetőség szerint hűvös helyen, újságpapírba csomagolva tárolja. Az élelmiszerek elkerülhetetlen felmelegedése megrövidíti az

eltarthatósági idejüket, így lehetőleg minnél hamarabb fogyassza el őket.

- Mielőtt megkezdí a leolvasztási műveletet, húzza ki a cseppgyűjtő tálcán a dugót, majd helyezzen egy edényt a lyuk alá, hogy összegyűjtse a vizet, ahogy azt az ábrán látja. Ehhez egy kb. 2 liter űrtartalmú edény szükséges.
- A leolvasztást a termosztát közepén található gomb megnyomásával kezdheti meg. (vagy kihúzhatja a csatlakozó kábelt az aljzatból.) Hagyja nyitva a készülék ajtaját míg az teljesen le nem olvasztott.
- Ahhoz, hogy a leolvasztást meggyorsítsa helyezzen bele egy vagy több melegvízzel teli edényt.
- Végül szárítsa ki a készüléket és a cseppgyűjtő tálcát, majd helyezze vissza a dugót és állítsa a termosztát gombot a maximumra

A LED lámpák cseréje

-  Ha a hűtőszekrény LED lámpákkal van felszerelve, lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálatl, mivel ezeket csak képzett személy cserélheti ki.

6 SZÁLLÍTÁS ÉS A BEÁLLÍTÁS HELYÉNEK MEGVÁLTOZTATÁSA

6.1 Szállítás és a beállítás helyének megváltoztatása

- Az eredeti csomagolást és védőhabot az újbóli szállításhoz meg lehet tartani (opcionálisan).
- A hűtőszekrény vastag csomagolással, szalagokkal vagy erős kötelekkel kell rögzíteni, és be kell tartani az újraszállításra szolgáló csomagoláson található szállítási utasításokat.
- A mozgatható alkatrészeket (polcok, tartozékok, zöldségtárolók stb.) távolítsa el, vagy az áthelyezés és a szállítás idejére szalagok segítségével rögzítse őket a hűtőszekrényben az ütődések elkerülése érdekében.

 **Szállítsa a hűtőt függőleges helyzetben.**

6.2 Az ajtó áthelyezése

- Nem módosítható a hűtőszekrény ajtajának nyitási iránya, ha az ajtó fogantyúja az ajtó elülső felületére van rögzítve.
- A fogantyú nélküli modelleknél az ajtó nyitási iránya minden további nélkül módosítható.
- Ha módosítható a hűtőszekrény ajtajának nyitási iránya, a művelet elvégzéséért vegye fel a kapcsolatot a legközelebbi hivatalos szervizzel.

7 MIELŐTT FELHÍVNÁ A SZERVIZT

Amennyiben a hűtő nem működik megfelelően, az esetleg csak kisebb probléma lehet, ezért mielőtt szerelőt hívna ellenőrizze a következőket, ezzel időt és pénzt takaríthat meg.

Mi a teendő, ha a hűtőgép nem működik;

Ellenőrizze, hogy;

- Van-e áram,
- Az otthoni főkapcsoló csatlakoztatva van-e,
- A termosztát «•» pozícióra van-e beállítva,
- A konnektor megfelelő-e. Ennek ellenőrzéséhez csatlakoztasson egy olyan másik készüléket ebbe a dugaszoló aljzatba, amiről biztosan tudja, hogy működik.

Mi a teendő, ha a hűtőgép gyenge teljesítményt nyújt;

Ellenőrizze, hogy;

- A készülék nincs-e túlterhelve,
- A hűtő és a fagyasztó termosztát az "1" pozícióban van-e (ha igen, akkor fordítsa a kívánt értékre)
- Az ajtók tökéletesen záródnak,
- Nem került-e por a kondenzátorba,
- Elegendő hely van-e a hátsó, illetve az oldalsó falaknál.

Ha a hűtőszekrény túl hangosan működik:

Normál zajok

Kompresszor zaj

- Normál motorzaj. Ez a zaj azt jelzi, hogy a kompresszor normálisan működik.
- A kompresszor több zajt kelthet egy rövid ideig miután beindult.

Bugyborékoló zaj és csobbanás:

- Ezt a zajt az okozza, ahogy a hűtőközeg áramlik a rendszer csöveiben.
- Ha eltérő hangot hall, ellenőrizze, hogy;
- A készülék egyenletes áll-e a talajon

- Semmi sem érintkezik a hátoldalával.
- A készüléken lévő tárgyak vibrálnak.

Ha víz gyűlik össze a hűtőszekrény alsó részében,

Ellenőrizze, hogy;

- A leolvasztott vizet elvezető nyílás nem tömődött-e el (a tisztításhoz használja a hozzá tartozó dugót)

Javaslatok

- Ha hosszabb időn át nem használja a készüléket (például: nyáron elutazik), akkor áramtalanítsa és tisztítsa ki a készüléket, valamint a penészedés, illetve a szagok keletkezésének elkerülése érdekében hagyja nyitva az ajtót.
- A készülék teljes leállításához húzza ki a gépet a csatlakozóból (tisztításkor, illetve amikor az ajtókat nyitva hagyja)
- Ha a könyvben található összes utasítást követte, de továbbra is probléma van a hűtőszekrényel, kérjük, forduljon a legközelebbi hivatalos szervizhez.

8 NÉHÁNY ÖTLET AHHOZ, HOGYAN TAKARÍTSUNK MEG ENERGIÁT

1. A készüléket hűvös, jól szellőző helyiségben szerelje be, ne tegye ki közvetlen napfénynek és hőforrásnak (mint például radiátor, tűzhely, stb.), ellenkező esetben helyezzen szigetelő táblát közéjük.
2. A meleg ételeket és italokat a készüléken kívül hűtse le.
3. Amennyiben fagyasztott élelmiszert szeretne kiolvasztani, tegye azt a hűtő részbe. Olvadás közben a fagyasztott élelmiszer alacsony hőmérséklete segíti a hűtő részt a lehűlésben, és ezzel energiát takarít meg. Ha a fagyasztott élelmiszert rögtön kivesszük, energiát pazarolunk.
4. A hűtőbe helyezett italokat és folyadékokat mindig fedje le, különben a készülékben megnövekszik a páratartalom / nedvesség, ezáltal a készülék működési ideje hosszabbá válik. Az italok és folyadékok lefedésével megőrizhetjük azok illatát és ízét is.
5. Miközben az élelmiszert és az italokat behelyezi, a készülék ajtaját a lehető legrövidebb ideig tartsa nyitva.
6. A készülék különböző hőmérsékletű rekeszeinek (frissentartó rekesz, fagyasztó, stb.) fedeleit tartsa zárva.
7. Az ajtó tömítésének tisztának és rugalmasnak kell lennie. Az elhasználódott tömítést ki kell cserélni.
8. A fagyasztó polc eltávolításával több élelmiszert lehet tárolni. Az energiafogyasztás teljesen megtöltött állapotban és a fagyasztó polc nélkül lett megállapítva. consumption is declared with maximum load and without freezer shelf.

9 MŰSZAKI ADATOK

A műszaki adatok a készülék belső oldalán elhelyezett típustáblán és az energiafogyasztási címkén található.

A készülékkel együtt átadott energiafogyasztási címkén található QR kód egy internetes linket tartalmaz az EU EPREL adatbázisához, ahol megtalálhatók a készülék teljesítményére vonatkozó adatok.

Őrizze meg az energiaosztály címkét a felhasználói kézikönyvvel és a készülékhez adott egyéb dokumentumokkal együtt.

Ugyanezek az információk megtalálhatók az EPREL adatbázisban a <https://eprel.ec.europa.eu> link segítségével, a készülék típustábláján található modellnév és termékszám alapján.

Az energiafogyasztási címkére vonatkozóan részletes információt talál a www.theenergylabel.eu linken.

10 INFORMÁCIÓK TESZTELŐ INTÉZETEK SZÁMÁRA

A készülék EcoDesign ellenőrzésre való telepítését és előkészítését az EN 62552 szabvány szerint kell végezni. A szellőzési előírásoknak, a befogadó terület méreteinek és a faltól való minimális hátsó távolságnak meg kell felelnie a Felhasználói kézikönyv 1. Részében írtaknak. Kérjük, vegye fel a kapcsolatot a gyártóval, ha további információkra van szüksége, beleértve a berakodási tervrajzokat is.

11 ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti pótalkatrészeket használjon.

Amikor felveszi a kapcsolatot a hivatalos szervizünkkel, legyenek kéznél a következő adatok: Modell, sorszám.

Az energiaosztály táblázatot a hűtőzónán belül a bal alsó oldalon találja.

Bizonyos alkatrészek eredeti pótalkatrészei az utolsó modell piacra kerülésétől számított legalább 7 vagy 10 évig kaphatók az alkatrész típusától függően.

Ezeket az információkat a típustáblán találja.

Látogasson el a weboldalunkra, ahol:
www.vestel-germany.de



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



CE



52493171