



Kühl- und Gefrierkombination

Betriebsanleitung

Combi Refrigerator

Fridge - Freezer

Instruction booklet

Combine

Réfrigérateur-Congelateur

Guide d'utilisation

ATLKGK185SI10A++

ATLKGK185R10A++

Inhaltsverzeichnis

AUFSTELLUNG	2
Allgemeine Warnungen	2
Sicherheits Information	4
Hinweise	4
Installation und Anschluss des Gerätes	5
Vor Inbetriebnahme	6
VERSCHIEDENE FUNKTIONEN UND EINSATZMÖGLICHKEITEN	6
Thermostat-Einstellungen	6
Warnhinweise zu den Temperatureinstellungen	7
Zubehör	7
Eiswürfelschale	7
Flaschenhalter (nur bei einigen Modellen)	7
Frischeregler	8
LEBENSMITTEL-PLATZIERUNG	9
Kühlfach	9
Gefrierfach	9
REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG	14
Abtauung des Gefrierfachs	15
Abtauung des Gefrierfachs	15
Wechsel des Türanschlags	16
TRANSPORT UND UMSTELLUNG	16
BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST RUFEN	17
Energiespartipps	18
TEILE UND FÄCHER DES GERÄTES	19
Datenblatt für kühlgeräte	20
Lieferumfang	20

Allgemeine Warnungen

WARNUNG: Belüftungsöffnungen in der Geräteverkleidung oder in der integrierten Struktur, frei von Hindernissen halten.

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

WARNUNG: Verwenden Sie keine elektrischen Geräte innerhalb der Kühlfächer des Gerätes, sofern sie nicht vom Hersteller empfohlen sind.

WARNUNG: Achten Sie darauf, die Kältemittelkreise des Kühlgeräts nicht zu beschädigen.

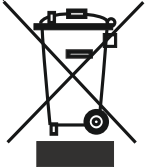
WARNUNG: Um eine Gefahr aufgrund der Instabilität des Gerätes zu vermeiden, muss es in Übereinstimmung mit den Anweisungen fixiert werden.

- Dieses Gerät ist nicht für den Einsatz auf Höhen über 2000 m vorgesehen.
- Die Geräte mit dem Kühlgas R600a, sind sehr umweltfreundlich, aber auch leicht entzündlich. Während des Transportes und der Installation ist mit größter Sorgfalt darauf zu achten, daß der Kühlkreislauf nicht beschädigt wird. Falls es doch zu einer Beschädigung kommt, müssen offene Flammen vermieden werden. Den Raum, in dem das Gerät steht, für einige Minuten gut lüften.
- Benutzen Sie keine mechanischen Vorrichtungen oder künstlichen Mittel, um den Gefrierprozess zu beschleunigen.
- Lagern Sie in diesem Gerät keine explosiven Stoffe wie Spraydosen mit brennbarem Treibmittel.
- Das Gerät soll im Haushalt und in ähnliche Anwendungen wie folgt verwendet werden;

- Personal Küchenbereich in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
- Bauernhäusern und von Kunden in Hotels, Motels und anderen Unterkünften
- Bett and Frühstück-Typ-Umgebungen;
- Gastronomie und ähnliche Non-Retail-Anwendungen
- Wenn die Steckdose nicht mit dem Kühlschrank Stecker zusammenpasst, muss es, um Gefahren zu vermeiden durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden.
- Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn sie stehen unter Aufsicht oder ausführlicher Anleitung zur Benutzung des Gerätes durch eine verantwortliche Person, für ihre Sicherheit. Kinder sollten daran gehindert werden, mit dem Gerät zu spielen.
- Das Netzkabel des Kühlschranks ist mit einem geerdeten Netzstecker ausgestattet. Dieser Netzstecker muss in eine geerdete, mit mindestens 16 Ampere gesicherte Steckdose gesteckt werden. Wenn Sie keine geeignete Steckdose haben, lassen Sie eine solche von einem qualifizierten Elektriker installieren.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und älter und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen

Sicherheits Information

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



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

WICHTIGER HINWEIS :

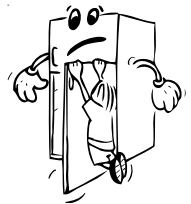
Um Betriebsstörungen zu vermeiden und mehr Freude an Ihrem Gerät zu haben, bitten wir Sie, vor Inbetriebnahme des Gerätes die Bedienungsanleitung aufmerksam durchzulesen. Der Hersteller übernimmt keine Garantie bei unsachgemäßer Installation und Bedienung des Gerätes.

Hinweise

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



- Wenn die Anschlußleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muß sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden
- Verbieten Sie Kindern mit dem Gerät zu spielen. Niemals auf dem Gerät sitzen oder sich an die schwingende Tür hängen.
- Benutzen Sie keine scharfkantigen Metallgegenstände um Eis aus dem Gefrierfach zu entfernen. Diese könnten den Kühlschrank irreparabel beschädigen. Bitte benutzen Sie den hierfür vorgesehenen Plastikschaber.
- Den Kühlschrank nicht mit nassen Händen an das Stromnetz anschließen.

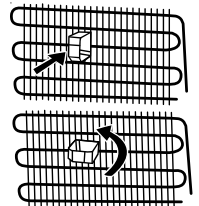


- Stellen sie keine mit Gasen gefüllte Flaschen , Dosen oder Behältnisse in das Gefrierfach, da diese während des Gefriervorganges explodieren könnten.
- Hochprozentige Alkoholika müssen gut verschlossen, senkrecht im Kühlteil aufbewahrt werden.
- Niemals, vor allem nicht mit nassen Händen die Innenwände des Gefrierfaches berühren. Verbrennungsgefahr!
- Das aus dem Gefrierfach entfernte Eis nicht essen!



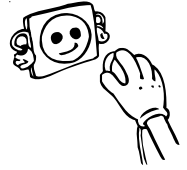
Installation und Anschluss des Gerätes

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



Vor Inbetriebnahme

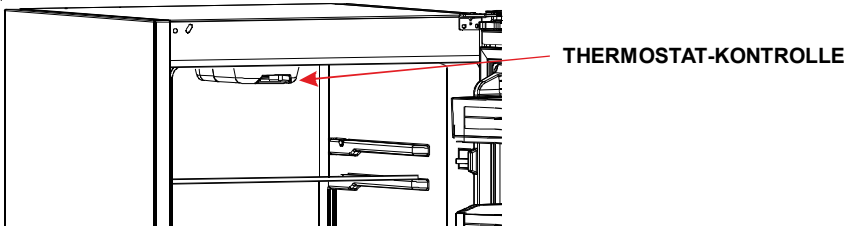
- Bevor Sie das Gerät anschließen, sollten Sie das Gerät nach dem Transport 3 Stunden stehen lassen. Dies ist wichtig für eine einwandfreie Funktion.
- Nach der ersten Inbetriebnahme kann ein Geruch entstehen. Sobald die Kühlung beginnt, verschwindet der Geruch.



TEIL- 2. VERSCHIEDENE FUNKTIONEN UND EINSATZMÖGLICHKEITEN

Thermostat-Einstellungen

GEFRIERSCHRANK & KÜHLSCHRANK THERMOSTAT



Der Thermostat für den Gefrierteil und den Kühlteil regelt automatisch die Innentemperatur in den Fächern. Durch Drehen des Knopfs von Stellung 1 bis 5 können niedrigere Temperaturen erreicht werden.

Wichtiger Hinweis: Versuchen Sie nicht, den Knopf über die Stellung 1 zu drehen. Es wird Ihr Gerät stoppen.

Einstellung des Thermostats für den Gefrierschrank & Kühlschrank:

- 1 – 2 : Für die kurzzeitige Lagerung von Nahrungsmitteln im Gefrierfach können Sie den Knopf zwischen der minimalen und der mittleren Position einstellen.
- 3 – 4 : Für die kurzzeitige Lagerung von Nahrungsmitteln im Gefrierfach können Sie den Knopf zwischen der minimalen und der mittleren Position einstellen.
- 5 : Zum Einfrieren frischer Nahrungsmittel braucht das Gerät länger. Wenn Sie die gewünschte Kälte erreicht haben, müssen Sie ihn auf die ursprüngliche Stellung zurückbringen.

Warnhinweise zu den Temperatureinstellungen

- Für einen möglichst effizienten Betrieb sollte das Gerät nicht in Umgebungen unter 10 °C betrieben werden.

Die Thermostateinstellung sollte je nach Häufigkeit der Türöffnung, nach Nahrungsmittelmenge und der Umgebung am Aufstellungsort eingestellt werden.

- Um eine vollständige Kühlung zu erreichen, muss Ihr Kühlschrank nach dem Einstecken 24 Stunden lang ohne Unterbrechung in Umgebungstemperatur betrieben werden. Halten Sie die Türen des Geräts in dieser Zeit möglichst geschlossen und geben Sie nicht zuviel Nahrungsmittel hinein.
- Wenn das Gerät ausgeschaltet oder ausgesteckt wird, und Sie es wieder einschalten oder einstecken, läuft es erst mit einer Verzögerung von 5 Minuten wieder an, damit der Kompressor nicht beschädigt wird. Nach 5 Minuten läuft das Gerät wieder normal.
- Ihr Gefriergerät ist für den Betrieb in den Umgebungstemperaturbereichen laut den Normen für die am Typenschild angegebene Klimaklasse ausgelegt. Aus Gründen der Kühleffizienz wird nicht empfohlen, den Kühlschrank in Umgebungstemperaturen außerhalb des angegebenen Bereichs zu betreiben.

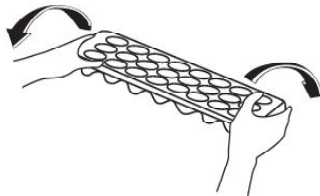
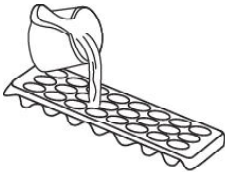
Diese Geräte wurden entworfen für eine Umgebungstemperatur zwischen 16°C - 38°C.

<i>Klimaklasse</i>	<i>Umgebungs</i>
T	16 bis 43 °C
ST	16 bis 38 °C
N	16 bis 32 °C
SN	10 bis 32 °C

Zubehör

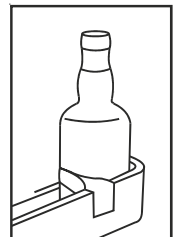
Eiswürfelschale

- Füllen Sie die Eiswürfelschale mit Wasser und legen Sie es ins Gefrierfach.
- Wenn das Wasser vollständig gefroren ist, können Sie durch Verdrehen der Schale wie unten gezeigt, die Eiswürfel herauslösen.



Flaschenhalter (nur bei einigen Modellen)

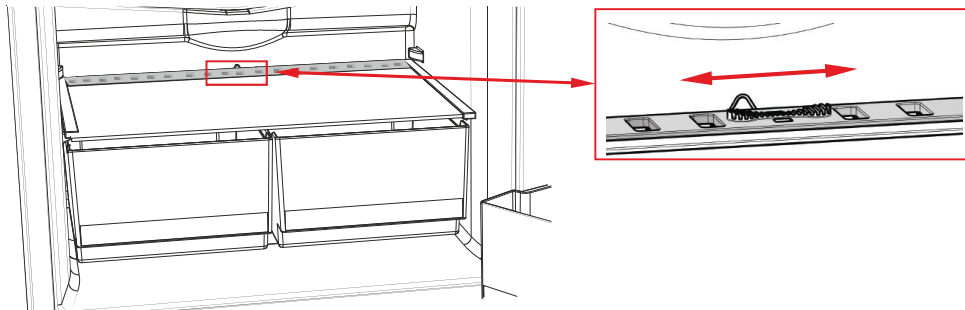
- Um das Rutschen oder Fallen der Flaschen zu verhindern können Sie den Flaschenhalter verwenden. Sie können auch den Lärm beim Öffnen oder Schließen der Tür verhindern.



Frischeregler

Wenn der Crisper ganz gefüllt ist, sollte der Frischeregler vor dem Crisper geöffnet werden. Dadurch wird die Luftzirkulation und die Feuchtigkeit kontrolliert und dadurch die Lagerungsdauer erhöht.

Wenn Sie auf dem Glasboden Kondensation feststellen, öffnen Sie diese Klappe im hinteren Teil des Regals.



TEIL- 3. LEBENSMITTEL-PLATZIERUNG

Kühlfach

- Um die Feuchtigkeit und damit die Eisbildung zu reduzieren, sollten Sie Flüssigkeiten niemals in unverschlossenen Behältern in den Kühlschrank geben. Das Eis konzentriert sich besonders an den kältesten Stellen des Verdampfers und mit der Zeit wird ein häufigeres Abtauen notwendig.
- Legen Sie niemals warme Nahrungsmittel in den Kühlschrank. Warme Nahrungsmittel sollten auf Raumtemperatur abgekühlt werden und dann so im Kühlteil platziert werden, dass die richtige Luftzirkulation gewährleistet ist.
- Nichts sollte die Rückwand des Gerätes berühren, weil es zu Frost führen kann und die Pakete können hier kleben. Öffnen Sie die Kühlschranktür nicht zu häufig.
- Platzieren Sie Fleisch und Fisch (in Papier- oder Plastikverpackungen) in den Kühlschrank, dass Sie innerhalb von 1-2 Tagen aufbrauchen möchten.
- Obst und Gemüse können Sie ohne Verpackung in den Crisper geben.

<i>Nahrungsmittel</i>	<i>Lagerzeit</i>	<i>Position im Kühlteil</i>
Gemüse und Obst	1 Woche	Im Crisper (ohne Verpackung)
Fleisch und Fisch	2 bis 3 Tage	In Plastikfolie oder -beuteln oder in einem Fleischbehälter (auf dem Glaseinschub)
Frischer Käse	3 bis 4 Tage	Im speziellen Türfach
Butter und Margarine	1 Woche	Im speziellen Türfach
Produkte in Flaschen, Milch und Joghurt	Bis zum vom Hersteller empfohlenen Ablaufdatum	Im speziellen Türfach
Eier	1 Monat	In der Eierablage
Fertige Gerichte		Alle Regale

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

Gefrierfach

- Die Nutzung des Gefrierfachs ist das Speichern von tiefgefrorenen oder gefrorenen Lebensmitteln für längere Zeit und zum Herstellen von Eiswürfeln.
- Geben Sie keine frischen und warmen Nahrungsmittel zum Einfrieren in die Fächer an der Gefrierteiltür. Verwenden Sie diese Fächer nur zum Lagern gefrorener Nahrungsmittel.
- Stellen Sie keine warmen Speisen mit frischen und tiefgekühlten Lebensmitteln nebeneinander, da das Gefriergut auftauen kann.
- Wenn Sie frische Nahrungsmittel einfrieren (z. B. Fisch, Fleisch und Hackfleisch), sollten Sie sie in Portionen einteilen, die Sie auf einmal verwenden können.

- Für die Lagerung gefrorener Nahrungsmittel sollten Sie stets sorgfältig die Anweisungen auf den Verpackungen befolgen. Wenn keine Informationen auf der Verpackung zu finden sind, sollten Sie das Produkt nicht länger als 3 Monate ab dem Verkaufsdatum lagern.
- **Wenn Sie gefrorene Nahrungsmittel kaufen**, sollten Sie sicherstellen, dass diese immer bei geeigneten Temperaturen gelagert wurden und dass die Verpackung intakt ist.
- Gefrorene Lebensmittel sollten in geeigneten Behältern transportiert werden, um die Qualität der Lebensmittel zu erhalten und sollten in der möglichst kürzesten Zeit auf die eisigen Oberflächen des Gerätes zurückgelegt werden.
- Wenn ein Paket von Tiefkühlkost Zeichen von Feuchtigkeit und abnormale Schwellung zeigt, ist es wahrscheinlich, dass es zuvor bei einer ungeeigneten Temperatur gelagert wurde und dass der Inhalt sich verschlechtert hat.
- Die Haltbarkeit der Tiefkühlkost ist abhängig von der Raumtemperatur, der Thermostateinstellung, der Häufigkeit der Türöffnung, der Art der Nahrung und der Länge der benötigten Zeit vom Geschäft bis zu Ihnen nach Hause. Befolgen Sie stets die Anweisungen auf der Verpackung und überschreiten Sie niemals die angegebene maximale Lagerzeit.
- Verwenden Sie das Schnellfrierfach, um hausgemachte Speisen (und Nahrungsmittel, die Sie einfrieren wollen) schneller einzufrieren, da dieses Fach eine größere Kühlleistung besitzt. Schnelle Einfrier-Regale sind die mittleren Schubladen des Gefrierfachs (siehe auf Seite 19 - 20)
- Auf den Seiten 11, 12 und 13 finden Sie einige Hinweise für das Einlegen und Lagern von Nahrungsmitteln im Tiefkühlfach.

Fleisch und Fisch	Vorbereitung	Lagerzeit (Monate)	Auftauzeit bei Raumtemperatur - Stunden
Steak	In Folie einwickeln	6-10	1-2
Lammfleisch	In Folie einwickeln	6-8	1-2
Kalbsbraten	In Folie einwickeln	6-10	1-2
Gewürfeltes	In kleinen Stücken	6-10	1-2
Gewürfeltes	In Stücken	4-8	2-3
Hackfleisch	In Verpackung ohne Gewürze	1-3	2-3
Innereien (Stücke)	In Stücken	1-3	1-2
Mortadella / Salami	Sollte in jedem Fall verpackt werden		Bis zum vollständigen Auftauen
Huhn und Truthahn	In Folie einwickeln	7-8	10-12
Gans und Ente	In Folie einwickeln	4-8	10
Wild, Kaninchen, Wildschwein	In Portionen von 2,5 kg und als Filet	9-12	10-12
Süßwasserfisch (Lachs, Karpfen, Wels)		2	Bis zum vollständigen Auftauen
Magerer Fisch, Barsch, Steinbutt, Flunder	Fisch ausnehmen und abschuppen, waschen und trocknen. Falls erforderlich Kopf und Schwanz abschneiden.	4-8	Bis zum vollständigen Auftauen
Fettige Fische (Thunfisch, Makrele, Bluefish, Sardellen)		2-4	Bis zum vollständigen Auftauen
Schalentiere	Geputzt und in Beuteln	4-6	Bis zum vollständigen Auftauen
Kaviar	In der Verpackung, Alu- oder Plastikdose	2-3	Bis zum vollständigen Auftauen
Schnecken	In der Verpackung, Alu- oder Plastikdose	3	Bis zum vollständigen Auftauen

Hinweis: Gefrorene Nahrungsmittel werden nach dem Auftauen wie frische verarbeitet. Sie dürfen nach dem Auftauen aber **AUF KEINEN FALL** wieder eingefroren werden.

Gemüse und Obst:	Vorbereitung	Lagerzeit (Monate)	Auftauzeit bei Raumtemperatur - Stunden
Blumenkohl	Blätter entfernen, in Stücke zerteilen und kurz in Wasser mit etwas Zitronensaft einlegen	10-12	Kann im gefrorenen Zustand verwendet werden
Schnittbohnen und Bohnen	Waschen und in kleine Stücke teilen	10-13	Kann im gefrorenen Zustand verwendet werden
Bohnen	Ausschoten und waschen	12	Kann im gefrorenen Zustand verwendet werden
Pilze und Spargel	Waschen und in kleine Stücke teilen	6-9	Kann im gefrorenen Zustand verwendet werden
Kohl	Gepulzt	6-8	2
Aubergine	Nach dem Waschen in Stücke von ca. 2 cm teilen	10-12	Stücke voneinander lösen
Mais	Reinigen und am Kolben oder als Einzelkörner verpacken	12	Kann im gefrorenen Zustand verwendet werden
Karotten	Putzen und in Scheiben schneiden	12	Kann im gefrorenen Zustand verwendet werden
Paprika	Stiel abschneiden, halbieren und Samen herausnehmen	8-10	Kann im gefrorenen Zustand verwendet werden
Spinat	Gewaschen	6-9	2
Äpfel und Birnen	Schälen und zerteilen	8-10	(Im Kühlschrank) 5
Aprikosen und Pfirsiche	Halbieren und Kern entfernen	4-6	(Im Kühlschrank) 4
Erdbeeren und Heidelbeeren	Waschen und verlesen	8-12	2
Gekochtes Obst	10 % Zucker zum Behälter geben	12	4
Pflaumen, Kirschen, Sauerkirschen	Waschen, Stiele und Stengel entfernen	8-12	5-7

Milchprodukte Gebäck		Vorbereitung	Lagerzeit (Monate)	Lagerbedingungen
Milchpackung (homogenisiert)		In der eigenen Verpackung	2-3	Nur Milch - in eigener Verpackung
Käse - ohne Friskkäse		In Scheiben	6-8	Zur kurzfristigen Lagerung in der Originalverpackung Zur langfristigen Lagerung in Plastik verpacken
Butter, Margarine		In eigener Verpackung	6	
* Ei Ei	Eiklar		10-12	30 g entsprechen einem Eidotter
	Flüssigei (Eiklar und Eidotter)	Etwas Salz oder Zucker begeben, um Stocken zu verhindern	10	50 g entsprechen einem Eidotter
	Eidotter	Etwas Salz oder Zucker begeben, um Stocken zu verhindern	8-10	20 g entsprechen einem Eidotter

In verschlossenem Behälter

Niemals in der Schale einfrieren. Eiklar und Dotter nur getrennt oder gut durchmischt einfrieren

	Lagerzeit (Monate)	Auftauzeit bei Raumtemperatur (Stunden)	Auftauzeit im Ofen (min.)
Brot	4-6	2-3	4-5 (220-225 °C)
Kekse	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)
Blätterteig	2-3	1-1,5	5-8 (190-200 °C)
Pizza	2-3	2-4	15-20 (200 °C)

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

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

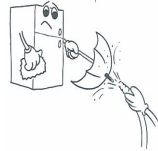
Flüssige Nahrungsmittel sollten in Plastikgefäße gefüllt werden, andere Nahrungsmittel in Plastikfolie oder -beutel

TEIL - 4. REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Netz getrennt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.



- Reinigen Sie das Gerät niemals, indem Sie Wasser darauf oder hinein gießen.



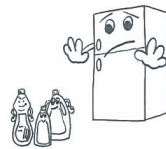
- Das Gerät kann innen und außen mit einer Lösung aus Natriumbicarbonat und lauwarmem Wasser gereinigt werden. Verwenden Sie ein weiches Tuch oder einen Schwamm.



- Reinigen Sie die Zubehörteile einzeln mit Seife und Wasser. Geben Sie diese nicht in den Geschirrspülautomaten.



- Verwenden Sie zur Reinigung NIEMALS entzündliche, brennbare oder ätzende Reinigungsmittel wie Lösungsmittel, Benzin oder Säuren.



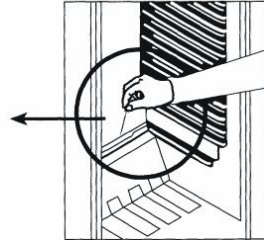
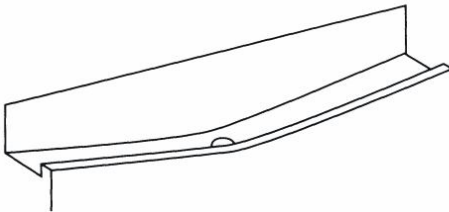
- Sie sollten den Kondensator (Geräterückseite) mindestens einmal jährlich mit einem Besen reinigen, um Energie zu sparen und die Leistung zu erhöhen.



Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Netz getrennt ist.

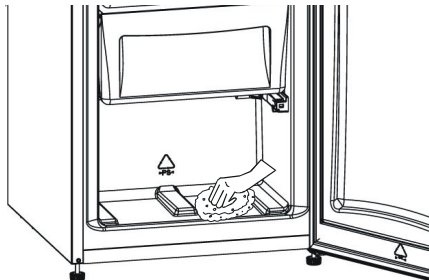
Abtauung des Gefrierfachs

- Das Abtauen erfolgt automatisch während des Betriebs. Das abgetaute Wasser wird durch die Kondensatschale gesammelt und verdampft automatisch.
- Die Verdunstungsschale und das Wasser Ablaufloch (Rückseite der Crisper-Regale des Kühlschranks) sollten in regelmäßigen Abständen gereinigt werden, um statt des Abflaufens die Ablagerung des Wassers an der Unterseite des Kühlschranks zu verhindern.



Abtauung des Gefrierfachs

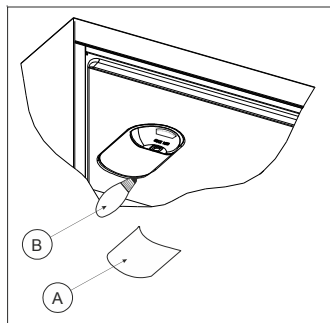
- Der Frost, der die Regale des Gefrierfachs deckt, sollte regelmäßig entfernt werden.
- **Verwenden Sie dazu keine scharfen oder spitzen Metallgegenstände.** Diese könnten den Kühlkreis verletzen und zu irreparablen Schäden am Gerät führen. Verwenden Sie den mitgelieferten Plastikschaber.
- Wenn sich dort auf den Regalen mehr als 5 mm Frost befindet, muss eine Auftauung durchgeführt werden.
- Legen Sie vor der Abtauung das Gefriergut an einen kühlen Ort, nachdem Sie diese in Zeitungspapier eingewickelt haben, um ihre Temperatur über lange Zeit konstant zu erhalten.
- Um den Abtauvorgang zu beschleunigen können ein oder mehrere Behälter mit warmem Wasser in das Gefrierfach gestellt werden.



- Trocknen Sie das Innere des Innenraums mit einem Schwamm oder einem sauberen Tuch.
- Wenn das Gerät abgetaut wurde, können Sie die Nahrungsmittel wieder ins Gefrierfach geben. Denken Sie aber daran, dass Sie diese möglichst bald verbrauchen sollten.

Auswechseln der Lampe im Kühlteil

1. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts von der Steckdose ab.
2. Entfernen Sie die Lampenabdeckung (A). Drücken Sie dabei auf die Haken an beiden Seiten der Abdeckung.
3. Ersetzen Sie die defekte Lampe (B) durch eine neue Lampe (maximal 15 W).
4. Setzen Sie die Lampenabdeckung wieder ein, und stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.



LED-Beleuchtung auswechseln

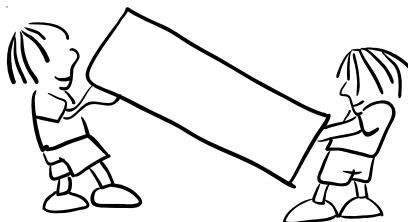
Falls Ihr Kühlschrank eine LED-Beleuchtung hat, wenden Sie sich an den Helpdesk, da sie nur von autorisiertem Personal ausgewechselt werden sollte.

TEIL -5. TRANSPORT UND UMSTELLUNG

Transport und Standortwechsel

- Die Originalverpackung inkl. Schaumteile kann für zukünftige Transporte aufbewahrt werden (optional).
- Fixieren Sie den Kühlschrank mit solider Verpackung, Bändern oder starken Schnüren. Beachten Sie auch bei einem erneuten Transport die Transporthinweise auf der Verpackung.
- Nehmen Sie alle beweglichen Teile (Einschübe/Regale, Zubehörteile, Gemüseschalen) etc. aus dem Kühlschrank oder fixieren Sie diese mit Klebeband, wenn Sie den Kühlschrank umstellen oder transportieren.

Achten Sie darauf, den Gefrierschrank nur in aufrechter Lage zu transportieren.



Wechsel des Türanschlags

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

TEIL - 6. BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST RUFEN

Wenn der Kühlschrank nicht richtig funktioniert, könnte es sich um ein kleines Problem handeln. Prüfen Sie daher die folgenden Punkte, bevor Sie einen Fachmann zu Rate ziehen und sparen Sie damit Zeit und Geld.

Wenn der Kühlschrank nicht funktioniert:

Überprüfen Sie:

- Ob Strom vorhanden ist,
- Der Hauptschalter in Ihrem Hause ist getrennt
- Ob die Steckdose in Ordnung ist. Um dies zu prüfen, stecken Sie ein anderes Gerät in diese Dose, von dem Sie wissen, dass es funktioniert.

Wenn der Kühlschrank schlecht funktioniert:

Überprüfen Sie:

- Sie das Gerät überlastet haben,
- Ob der Thermostatregler in Stellung "1" steht (wenn ja, stellen Sie ihn auf einen geeigneten Wert ein)
- ob die Türen dicht schließen,
- ob sich Staub am Kondensator angesammelt hat,
- Es gibt genug Platz an den Rück- und Seitenwänden.

Wenn das Gerät außergewöhnliche Geräusche macht;

Das Kühlgas, das im Kühlkreis läuft, kann gewisse Geräusche (blubbernde Geräusche) verursachen, auch wenn der Kompressor nicht läuft. Darüber brauchen Sie sich keine Gedanken zu machen, das ist normal. Wenn Sie ungewöhnliche Geräusche wahrnehmen, überprüfen Sie

- ob das Gerät richtig ausgerichtet steht,
- die Rückseite frei ist und nichts daran anstößt.
- Die Sachen auf dem Gerät vibrieren.

Wenn sich Wasser im unteren Teil des Kühlschranks sammelt, überprüfen Sie:

Überprüfen Sie:

- ob die Ablauföffnung verstopft ist (verwenden Sie den Ablaufstopfen, um die Ablauföffnung zu reinigen).

WICHTIGE HINWEISE:

- Wenn Sie den Kühlschrank längere Zeit nicht verwenden (z.B. in den Sommerferien), trennen Sie ihn bitte vom Netz (ausstecken). Reinigen Sie das Gerät wie in Teil 4 beschrieben und lassen Sie die Tür geöffnet, um Kondensat- und Geruchsbildung zu vermeiden.
- Wenn das Problem bestehen bleibt, nachdem Sie alle Hinweise oben befolgt haben, wenden Sie sich bitte an den nächsten Kundendienst.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Privathaushalten vorgesehen und darf ausschließlich für den vorgesehenen Zweck verwendet werden. Es eignet sich nicht für die kommerzielle oder übliche Nutzung. Verwendet der Benutzer das Gerät

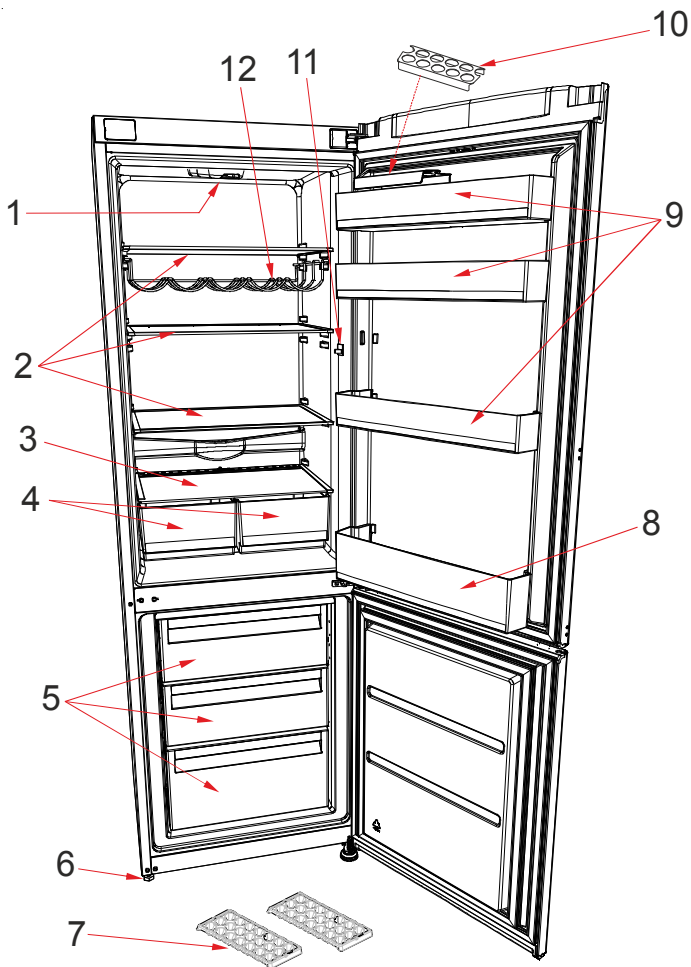
für nicht bestimmungsgemäße Zwecke, lehnt der Hersteller jede Haftung oder Garantie für Defekte innerhalb der Garantiezeit ab.

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

Energiespartipps

- 1- Stellen Sie das Gerät in einem kühlen, gut belüfteten Raum auf. Vermeiden Sie aber direktes Sonnenlicht oder Wärmequellen (Heizkörper, Herd etc.). Verwenden Sie ggf. eine Isolierplatte.
- 2- Lassen Sie warme Speisen und Getränke abkühlen, bevor Sie sie in den Kühlschrank geben.
- 3- Geben Sie gefrorene Nahrungsmittel zum Auftauen in das Kühlfach. Die tiefen Temperaturen der gefrorenen Nahrungsmittel unterstützen die Kühlung des Kühlfachs. Dadurch wird Energie gespart. Durch Auftauen außerhalb des Kühlschranks wird Energie verschwendet.
- 4- Decken Sie Getränke und flüssige Nahrungsmittel zu. Andernfalls steigt die Feuchtigkeit im Gerät an. Dadurch muss die Betriebszeit erhöht werden. Außerdem wird dadurch die Geruchsbildung oder Geschmacksübertragung verhindert.
- 5- Öffnen Sie die Kühlschranktüren immer nur möglichst kurz.
- 6- Halten Sie alle Abdeckungen der unterschiedlichen Temperaturzonen im Gerät geschlossen (Crisper, Frischeteil etc.)
- 7- Die Türdichtung muss sauber und elastisch sein. Tauschen Sie beschädigte Dichtungen aus.

TEIL - 7. TEILE UND FÄCHER DES GERÄTES



Diese Abbildung ist rein beispielhaft und veranschaulicht die verschiedenen Bereiche und Zubehörteile des Geräts. Die Teile können je nach Modell variieren.

- | | |
|-----------------------------|-------------------|
| 1) Thermostat-Knopf / Lampe | 7) Eisbox |
| 2) Kühlschrank Glasregale | 8) Flaschenablage |
| 3) Crisperabdeckung | 9) Türablage |
| 4) Crisper | 10) Eierhalter |
| 5) Gefrierschrank Körbe | 11) Lichtschalter |
| 6) Verstellbare FüÙe | 12) Wein-Rock |

Lieferumfang

Hersteller Gerätetyp	ATLANTIC
	Kühl- Gefrierkombination
Glasablagen	4
Gemüse-Schubladen	2
Türablage	4
Eierablage	2
Eiswürfelschale	2
Plastikschaber	1
Garantieunterlagen	Ja
Gebrauchsanleitung	Ja

Datenblatt für kühlgeräte

Marke	ATLANTIC
Modell	ATLKGK185SI10A++ ATLKGK185R10A++
Produkt-Kategorie	7 (Gefrierteil-Kühlschrank)
Energieklasse	A++
Jährlicher Energieverbrauch *	207 kWh / Jahr
Totaler Bruttoinhalt	313 l
Totaler Nettovolumen	290 l
Kühlschrank Bruttovolumen	214 l
Kühlschrank Nettovolumen	209 l
Gefrierschrank Bruttovolumen	99 l
Gefrierschrank Nettovolumen	81 l
Sternebewertung	* **
Kühlsystem	Statisch
Erwärmungszeit (-18°C/-9°C)	14 stunde (25°C)
Gefriervermögen	4,5 kg
Klimaklasse **	ST/N (16°C - 38°C)
Geräuschemission	42 dB(A)

Konformitätserklärung

- Dieses Gerät ist für die Aufbewahrung von Lebensmitteln bestimmt und entspricht der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 EC
 - Dieses Gerät wurde gemäß folgender Richtlinien entworfen, hergestellt und auf den Markt gebracht:
 - Diese Geräte wurden entworfen für eine Umgebungstemperatur zwischen 16°C - 38°C.
 - Die Konstruktion des Geräts entspricht den Normen EN62552, IEC60335-1 / IEC60335-2-24, 2004/108/EG.
 - Sicherheitsanforderungen der "Niederspannungsrichtlinie" 2006/95/EG
 - Schutzvorschriften der EG-Richtlinie 2004/108 "EMV" Dieses Gerät entspricht der EG-Richtlinie Niederspannung 2006/95/EG und Elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EG in der jeweils aktuellen Fassung bei Lieferung, Richtigkeit geprüft.
- Die Gebrauchsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Landesspezifische Normen und Regeln beachten!

- 1) Bewertung von A (= niedriger Verbrauch) bis G (= hoher Verbrauch).
- 2) Der Energieverbrauch bezieht sich auf den Jahresverbrauch in kWh, ermittelt nach DIN EN 153. Im praktischen Betrieb können je nach Nutzung und Standort des Geräts Abweichungen auftreten.
- 3)
 - * = Fach mit -6 °C oder kälter
 - ** = Fach mit -12 °C oder kälter
 - *** = Tiefkühl-Lagerfach mit -18 °C oder kälter
 - **** = Gefrierfach mit -18 °C oder kälter
- 4) Klimaklasse: Ihr Kühlgerät wurde gemäß seiner Klimaklasse zum Einsatz bei bestimmten Umgebungstemperaturen entwickelt; entsprechende Angaben finden Sie auf dem Typenschild. Wenn Sie das Kühlgerät bei Umgebungstemperaturen außerhalb des empfohlenen Bereiches betreiben, kann die Kühlleistung darunter leiden.

<i>Klimaklasse</i>	<i>Umgebungstemperatur (°C)</i>
T	zwischen 16 und 43
ST	zwischen 16 und 38
N	zwischen 16 und 32
SN	zwischen 10 und 32

Index

BEFORE USING YOUR REFRIGERATOR	23
General warnings	23
Old and out-of-order fridges	25
Safety warnings	25
Installing and operating your fridge	26
Before Using your Fridge	26
THE VARIOUS FUNCTION AND POSSIBILITIES	27
Warnings for Temperature Settings	27
Thermostat Setting	27
Accessories	28
Ice tray	28
Bottle holder	28
Fresh dial	28
FOOD PLACEMENT	29
Fridge Compartment	29
Freeze Compartment	29
CLEANING AND MAINTENANCE	34
Defrosting Fridge Compartment	35
Defrosting Freezer compartment	35
Replacing the Refrigerator Light Bulb	36
SHIPMENT AND REPOSITIONING	36
Repositioning the door	36
BEFORE CALLING THE SERVICE	37
Tips for saving energy	38
THE PARTS OF THE APPLIANCE AND THE COMPARTMENTS	39
Product fiche	40
Product part list	40

PART- 1. BEFORE USING YOUR REFRIGERATOR

General warnings

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

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

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

WARNING: Do not damage the refrigerant circuit.

WARNING: To avoid a hazard due to the instability of the appliance, it must be fixed in accordance with the instructions.

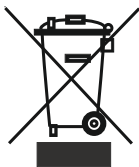
- This appliance is not intended for use at altitudes exceeding 2000 m.
- If your appliance uses R600a as a refrigerant – you can learn this information from the label on the cooler- you should be careful during shipment and installation to prevent your appliance's cooler elements from being damaged. Although R600a is an environmentally friendly and natural gas. As it is explosive, in the event of a leak due to damage to the cooler elements, move your fridge from open flame 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 similar 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, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 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 it installed by an authorized electrician.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similar qualified persons in order to avoid a hazard.

Old and out-of-order fridges

- If your old fridge 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.

Please ask your municipal authority about the disposal of the WEEE for the reuse, recycle and recovery purposes.

Notes:

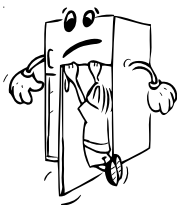
- Please read the instruction manual carefully before installing and using your appliance. **We are not responsible for the damage occurred due to misuse.**
- Follow all instructions on your appliance and instruction manual, and keep this manual in a safe place to resolve the problems that may occur 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 the losses to be occurred.
- 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 the losses to be occurred in the contrary case.

Safety warnings

- Do not use multiple receptacles or extension cord.
- Do not plug in damaged, torn or old plugs.
- Do not pull, bend or damage the cord.



- This appliance is designed for use by adults, do not allow children to play with the appliance or let them hang off the door.
- Do not plug-in or out the plug from the receptacle with wet hands to prevent electrocution!
- Do not place glass bottles or beverage cans in the freezer department. Bottles or cans may explode.
- Do not place explosive or flammable material in your fridge for your safety. Place drinks with higher alcohol amount vertically and by closing their necks tightly in the fridge department.
- When taking ice made in the freezer department, do not touch it, ice may cause ice burns and/or cuts.
- Do not touch frozen goods with wet hands! Do not eat ice-cream and ice cubes immediately after you have taken them out of the freezer department!



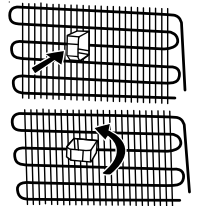
- Do not re-freeze frozen goods after they have melted. This may cause health issues like food poisoning.
- Do not cover the body or top of fridge with lace. This affects the performance of your fridge.
- Fix the accessories in the fridge during transportation to prevent damage to accessories.



Installing and operating your fridge

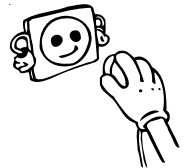
Before starting to use your fridge, you should pay attention to the following points:

- Operating voltage for your fridge is 220-240 V at 50Hz.
- We do not take the responsibility of the damages that occur due to ungrounded usage.
- Place your fridge in a place that it would not be exposed to direct sunlight.
- Your appliance should be at least 50 cm away from stoves, Gas ovens and heater cores, and should be at least 5 cm away from electrical ovens.
- Your fridge should never be used outdoors or left under the rain.
- When your fridge is placed next to a deep freezer, there should be at least 2 cm between them to prevent humidity on the outer surface.
- Do not place anything on your fridge, and install your fridge in a suitable place so that at least 15 cm is available on the upper side.
- The adjustable front legs should be adjusted to make sure your appliance is level and stable. You can adjust the legs by turning them clockwise (or in the opposite direction). This should be done before placing food in the fridge.
- Before using your fridge, wipe all parts back with warm water added with a tea spoonful of sodium bicarbonate, and then rinse with clean water and dry. Place all parts after cleaning.
- Install the plastic distance guide (the part with black vanes at the rear) by turning it 90° as shown in the figure to prevent the condenser from touching the wall.
- Refrigerator should be placed against a wall with a free distance not exceeding 75 mm.



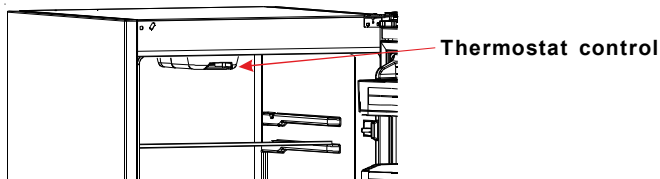
Before Using your Fridge

- When it is operated for the first time or after transportation, keep your fridge in the upright position for 3 hours and plug it on to allow efficient operation. Otherwise, you may damage the compressor.
- Your fridge may have a smell when it is operated for the first time; the smell will fade away when your fridge starts to cool.



PART-2. THE VARIOUS FUNCTION AND POSSIBILITIES

Thermostat Setting



Freezer thermostat automatically regulates the inside temperature of the compartments. By rotating the knob from position 1 to 5, colder temperatures can be obtained.

Important note: Do not try to rotate knob beyond 1 position it will stop your appliance.

Freezer & Refrigerator Thermostat Setting;

1 – 2 : For short-term storage of food in the freezer compartment, you can set the knob between minimum and medium position.

3 – 4 : For long-term storage of food in the freezer compartment, you can set knob in the medium position.

5 : For freezing the fresh food. The appliance will work longer. So after you get the cold condition you must position to previous position.

Warnings for Temperature Settings

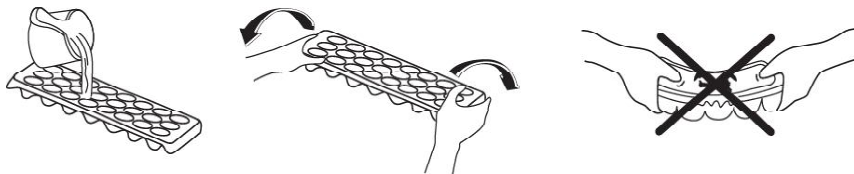
- It is not recommended that you operate your fridge in environments colder than 10°C in terms of its efficiency.
- This appliance is designed for use at an ambient temperature within the 16°C - 38°C range.
- The thermostat setting should be done by taking into consideration how often the fresh food and freezer doors are opened and closed, how much food is stored in the refrigerator, and the environment in which the refrigerator is located.
- Your fridge should be operated up to 24 hours according to the ambient temperature without interruption after being plugged in to be completely cooled. Do not open doors of your fridge frequently and do not place much food inside it in this period.
- A 5 minute delaying function is applied to prevent damage to the compressor of your fridge, when you take the plug off and then plug it on again to operate it or when an energy breakdown occurs. Your fridge will start to operate normally after 5 minutes.
- Your fridge is designed to operate in the ambient temperature intervals 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 out of the stated temperature intervals in terms of cooling efficiency.

<i>Climate Class</i>	<i>Ambient</i>
T	16 to 43 °C
ST	16 to 38 °C
N	16 to 32 °C
SN	10 to 32 °C

Accessories

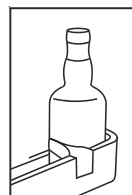
Ice tray

- Fill the ice tray with water and place in freezer compartment.
- After the water completely turned into ice, you can twist the tray as shown below to get the ice cube.



Bottle holder (Only some models)

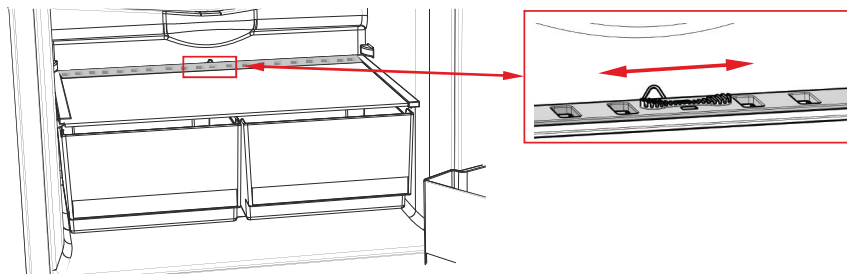
- In order to prevent the bottles to slip or fall over you can use the bottle holder. You can also prevent making noise that will be done when you open or close the door.



Fresh dial

In case of the crisper is totally full, the fresh dial is located in front of crisper, should be opened. By means of this the air in the crisper and humidity rate will be controlled and endurance life will be increased.

If you see any condensation on glass shelf, you must open this klappe which is on behind of shelf.



All written and visual descriptions in the accessories may vary according to the appliance model.

PART- 3. FOOD PLACEMENT

Fridge Compartment

- To reduce humidity and consequent increase of frost never place liquids in unsealed containers in the refrigerator. Frost tends to concentrate in the coldest parts of the evaporator and in time 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.
- Nothing should touch to refrigerator back wall as it will cause frost and the packages can stick here. Do not open the refrigerator door too frequently.
- Arrange the meat and cleaned fish (wrapped in packages or sheets of plastic) which you will use in 1-2 days.
- You can put the fruits and vegetables into crisper without packing.

<i>Food</i>	<i>Storing time</i>	<i>Where to place in the fridge department</i>
Vegetables and fruits	1 week	In the Crisper (without being wrapped)
Meat and fish	2 to 3 days	Covered with plastic folio and bags Or in a meat box (on the glass shelf)
Fresh cheese	3 to 4 days	In the special door shelf
Butter and Margarine	1 week	In the special door shelf
Bottled product, Milk and Yoghurt	Until the expiry date recommended by the producer	In the special door shelf
Eggs	1 month	In the egg shelf
Cooked food		All shelves

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

Freeze Compartment

- The use of freezer is, storing of deep-frozen or frozen food for long periods of time and making ice cubes.
- Do not put fresh and warm food to the freezer door shelves to be frozen. Only use for storage of frozen food.
- Do not put fresh and warm food with frozen food side by side as it can thaw the frozen food.
- While freezing fresh food (i.e. meat, fish and mincemeat) divide them in parts you will use in one time.
- **For storing the frozen food;** the instructions shown on frozen food packages should always be followed carefully and if no information is provided food should not be stored for more than 3 months from the purchased date.

- **When buying frozen food** ensure that these have been frozen at suitable temperatures and that the packing is intact.
- Frozen food should be transported in appropriate containers to maintain the quality of the food and should be returned to the freezing surfaces of the unit in the shortest possible time.
- If a package of frozen food shows the sign of humidity and abnormal swelling it is probable that it has been previously stored at an unsuitable temperature and that the contents have deteriorated.
- **The storage life of frozen food** depends on the room temperature, 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 package and never exceed the maximum storage life indicated.
- Use the fast freezing shelf to freeze home cooking (and the food which is wanted to freeze) more quickly because of the freezing room's greater freezing power. Fast freezing shelves are the middle drawers of the freezer compartment (see in page 18)
- Some recommendations have been specified on pages 31, 32 and 33 for the placement and storage of your food in the deep freeze compartment.

<i>Meat and fish</i>	<i>Preparing</i>	<i>Storing time (months)</i>	<i>In room temperature Defrost time -hour-</i>
Steak	Wrapping in a foil	6-10	1-2
Lamb meat	Wrapping in a foil	6-8	1-2
Veal roast	Wrapping in a foil	6-10	1-2
Veal cubes	In small pieces	6-10	1-2
Lamb cubes	In pieces	4-8	2-3
Minced meat	In packages without using spices	1-3	2-3
Giblets (pieces)	In pieces	1-3	1-2
Bologna sausage/salami	Should be packaged even if it has membrane		Until it is defrosted
Chicken and turkey	Wrapping in a foil	7-8	10-12
Goose and Duck	Wrapping in a foil	4-8	10
Deer, Rabbit, Wild Boar	In 2.5 kg portions and as fillets	9-12	10-12
Freshwater fishes (Salmon, Carp, Crane, Siluroidea)	After cleaning the bowels and scales of the fish, wash and dry it; and if necessary, cut the tail and head.	2	Until it is thawed completely
Lean fish; bass, turbot, flounder		4-8	Until it is thawed completely
Fatty fishes (Tunny, Mackarel, bluefish, anchovy)		2-4	Until it is thawed completely
Shellfish	Cleaned and in bags	4-6	Until it is thawed completely
Caviar	In its package, aluminum or plastic container	2-3	Until it is thawed completely
Snail	In salty water, aluminum or plastic container	3	Until it is thawed completely

Note: Frozen foods, when thawed, should be cooked just like fresh foods. If they are not cooked after being thawed they must NEVER be re-frozen.

Vegetables and Fruits	Preparing	Storing time (months)	In room temperature Defrost time -hour-
Cauliflower	Take the leaves apart, cut the heart into pieces, and leave it in water with a little lemon juice for a while	10 - 12	It can be used as frozen
String beans and beans	Wash and cut to small pieces	10 - 13	It can be used as frozen
Beans	Hull and wash	12	It can be used as frozen
Mushroom and asparagus	Wash and cut to small pieces	6 - 9	It can be used as frozen
Cabbage	Cleaned	6 - 8	2
Eggplant	Cut to pieces of 2cm after washing	10 - 12	Separate them from one another
Corn	Clean and pack with its stem or as sweetcorn	12	It can be used as frozen
Carrot	Clean and cut to slices	12	It can be used as frozen
Pepper	Cut the stem, cut into two pieces and remove the core	8 - 10	It can be used as frozen
Spinach	Washed	6 - 9	2
Apple and pear	Peel and slice	8 - 10	(In Fridge) 5
Apricot and Peach	Cut into two pieces and remove the stone	4 - 6	(In Fridge) 4
Strawberry and Blackberry	Wash and hull	8 - 12	2
Cooked fruits	Adding 10 % of sugar in the container	12	4
Plum, cherry, sourberry	Wash and hull the stems	8 - 12	5 - 7

Dairy Products Pastry		Preparing	Storing time (months)	Storing Conditions
Packet (Homogenize) Milk		In its own packet	2 - 3	Pure Milk – In its own packet
Cheese-excluding white cheese		In slices	6 - 8	It can be left in its original package for storing for a short time. For long term storage It should be stored in a plastic
Butter, margarine		In its package	6	
* EGGS	Albumen		10 - 12	30 gr of it is equal to a yolk.
	Egg mixture (Albumen – yolk)	Some salt or sugar is added for preventing it from becoming dense.	10	50 gr of it is equal to a yolk.
	Yolk	Some salt or sugar is added for preventing it from becoming dense.	8 - 10	20 gr of it is equal to a yolk.

In closed container

* It should not be frozen with its shells. The white and yolk of the egg should be frozen separately or as having been well mixed.

	Storing time (months)	Thawing time in room temperature (hours)	Thawing time in oven (min.)
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)

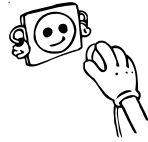
The taste of some spices found in cooked dishes (anise, basilica, watercress, vinegar, assorted spices, ginger, garlic, onion, mustard, thyme, marjoram, black pepper, etc.) changes and they assume a strong taste when they are stored for a long period. Therefore, the frozen food should be added little amount of spices or the desired spice should be added after the food has been thawed.

The storage period of food is dependent on the oil used. The suitable oils are margarine, calf fat, olive oil and butter and the unsuitable oils are peanut oil and pig fat.

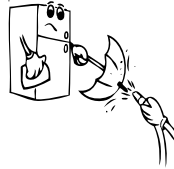
The food in liquid form should be frozen in plastic cups and the other food should be frozen in plastic folios or bags.

PART-4. CLEANING AND MAINTENANCE

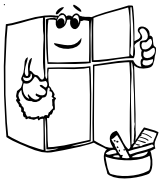
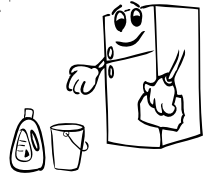
- **Make sure to unplug the fridge before starting to clean it.**



- Do not wash your fridge by pouring water onto it.



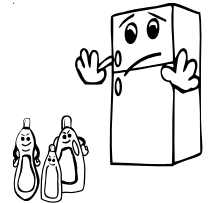
- You can wipe the inner and outer sides of your appliance with a soft cloth or a sponge using warm and soapy water.



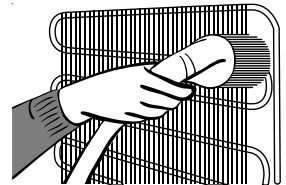
- Remove the parts individually and clean with soapy water. Do not wash in washing machine.



- Never use flammable, explosive or corrosive material like thinner, gas, acid for cleaning.

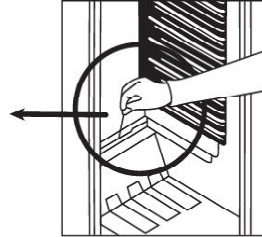
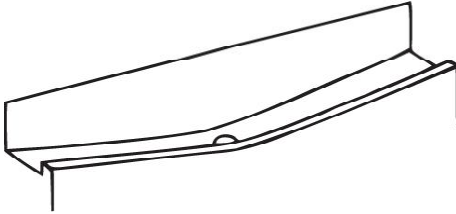


- The condenser (the back part with black wings) should be cleaned using a vacuum cleaner or a dry brush at least once a year. This will help your fridge to operate more efficiently and save energy.



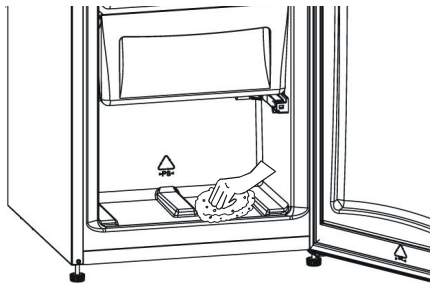
Defrosting Fridge Compartment

- Defrosting occurs fully automatically in refrigerator compartment during operation; the defrosted water collected by the evaporating tray and evaporates automatically.
- The evaporating tray and water drain hole (back of the refrigerator crisper shelf) should be cleaned periodically to prevent the water from collecting on the bottom of the refrigerator instead of flowing out.



Defrosting Freezer compartment

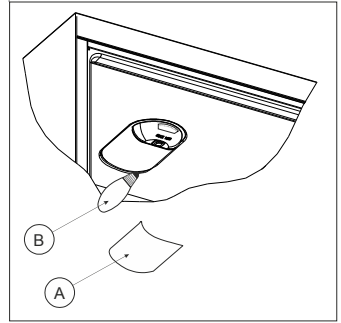
- The frost, which covers the shelves of the freezer compartment, should be removed periodically.
- **Do not use sharp metal objects for this operation.** They could puncture the refrigerator circuit and cause irreparable damage to the unit. Use the plastic scraper provided.
- When there is more than 5 mm of frost on the shelves, defrosting must be done.
- Before defrosting operation, place the frozen food in a cool place after wrapping them in sheets of newspaper in order to obtain its temperature steady for long time.
- To accelerate the defrosting process place one or more basins of warm water in the freezer compartment.



- Dry the inside of the compartment with a sponge or a clean cloth.
- Once the unit has been defrosted, place the food into freezer and remember to consume them in a short period of time.

Replacing the Refrigerator Light Bulb

1. Unplug the unit from the power supply,
2. Remove the refrigerator light cover (A) by pressing the hooks placed both sides of the cover.
3. Change the present light bulb (B) with a new one (not more than 15 W).
4. Place the light cover in its place and plug the unit.



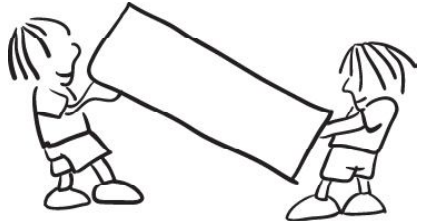
Replacing LED Lighting

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

PART- 5. SHIPMENT AND REPOSITIONING

Transportation and changing of installation position

- Original package and foam may be kept for re-transportation (optionally).
- You should fasten your fridge with thick package, bands or strong cords and follow the instructions for transportation on the package for re-transportation.
- Remove movable parts (shelves, accessories, vegetable bins etc.) or fix them into the fridge against shocks using bands during re-positioning and transportation.



Carry your fridge in the upright position.

Repositioning the door

- It is not possible to change the opening direction of your fridge door, if the door handles on your fridge are installed from the front surface of the door.
- It is possible to change the opening direction of the door on models without any handles.
- If the door opening direction of your fridge may be changed, you should contact the nearest Authorised Service to have the opening direction changed.

PART- 6. BEFORE CALLING THE SERVICE

If your refrigerator is not working properly, it may be a minor problem, therefore check the following, before calling an electrician to save time and money.

What to do if your appliance does not operate;

Check that;

- There is no power,
- The general switch in your home is disconnected ,
- The socket is not sufficient. To check this, plug in another appliance that you know which is working into the same socket.

What to do if your appliance performs poorly;

Check that;

- You have overloaded the appliance ,
- The thermostat setting is "1" position (if so set the thermostat dial suitable value)
- The doors are closed perfectly ,
- There is no dust on the condenser ,
- There is enough place at the rear and side walls.

If there is noise;

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 quite normal. If these sounds are different check that;

- The appliance is well levelled
- Nothing is touching the rear.
- The stuffs on the appliance are vibrating.

If there is water in the lower part of the refrigerator,

Check that;

- The drain hole for defrost water is not clogged (Use defrost drain plug to clean the drain hole)

IMPORTANT NOTES:

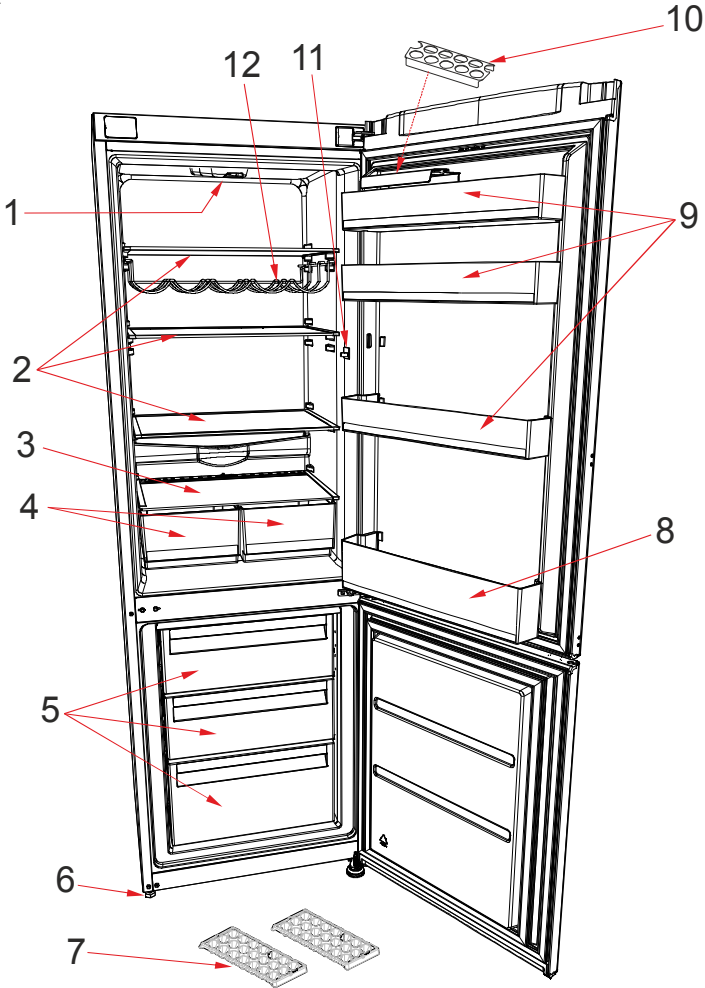
- If you will not use your fridge for a long time (e.g. in summer holidays) unplug it. Clean your fridge according to Part 4 and leave the door open to prevent humidity and smell
- If the problem persists after you have followed all the instructions above, please consult to the nearest authorized service.
- The appliance you bought is designed for home type use and can be used only at home and for the stated purposes. It is not suitable for commercial or common use. If the consumer use the appliance in a way that does not comply with these features, we emphasize that the producer and the dealer shall not be responsible for any repair and failure within the guarantee period.

Tips for saving energy

- 1**– Install the appliance in a cool, well ventilated room , but not in direct sunlight and not near heat source (radiator, cooker.. etc). Otherwise use an insulating plate.
- 2**– Allow food and drinks to cool down outside the appliance.
- 3**– When thawing frozen food, place it in the refrigerator compartment. The low temperature of the frozen food will help to cool the refrigerator compartment when it is thawing. So it causes energy saving. If the frozen food is put out, it causes wastage of energy.
- 4**– When placing, drinks and sops they must be covered. Otherwise humidity increases at the appliance. Therefore the working time gets longer. Also covering drinks and sops helps to save smell and taste.
- 5**– When placing food and drinks, open the appliance door as briefly as possible.
- 6**– Keep close the covers of any different temperature compartment in the appliance (crisper, chiller ...etc).
- 7**– Door gasket must be clean and pliable. Replace gaskets if worn.

PART- 7.

THE PARTS OF THE APPLIANCE AND THE COMPARTMENTS



This figure has been drawn for information purposes about parts and accessories of the appliance. Parts may vary according to the model of the appliance.

- | | |
|---------------------------|-----------------|
| 1) Thermostat knob & Lamp | 7) Ice box |
| 2) Fridge glass shelves | 8) Bottle shelf |
| 3) Crisper cover | 9) Door shelves |
| 4) Crispers | 10) Egg holder |
| 5) Freezer baskets | 11) Lamp switch |
| 6) Adjustable feet | 12) Wine rack |

Product part list

Mark / Model	ATLANTIC
	Freezer Fridge
Glass shelves	4
Crisper	2
Door shelves	4
Egg tray	2
Ice cube tray	2
Plastic ice blade	1
User manual / Installation booklet	Yes
Warranty documents	Yes

Product fiche

Brand	ATLANTIC
Model	ATLKGK185SI10A++ ATLKGK185R10A++
Product category	7 (Fridge - Freezer)
Energy class	A++
Annual energy consumption *	207 kWh / year
Total gross volume	313 l
Total net volume	290 l
Refrigerator gross volume	214 l
Refrigerator net volume	209 l
Freezer gross volume	99 l
Freezer net volume	81 l
Star rating	* ***
Refrigeration system	Static
Temperature rise time (-18°C) - (-9°C)	14 h. (25°C)
Freezing capacity	4,5 kg
Climate class **	ST/N (16°C - 38°C)
Noise emission	42 dB(A)

1. Between A(low consumption) to G (high consumption)
2. Energy consumption of 207 kWh per year, calculated on the basis of results obtained in 24 hours under normalised test conditions. Real energy consumption depends on the conditions in which the equipment is used as well as where it is placed.

- 3.
- (*) One Star storage is for the frozen food which keeps the inner temperature lower than -6 °C.
 - (**) Two Star storage is for the frozen food which keeps the inner temperature lower than - 12 °C.
 - (***) Tree Star storage is for the frozen food which keeps the inner temperature lower than - 18 °C.
 - (****) FOUR Star storage is for the freezing the food from +18 TO – 18 °C. It also keeps the foods under 3 star storage conditions.

4. Your fridge is designed to operate in the ambient temperature intervals stated in the standards, according to the climate class stated in the information label.

We do not recommend operating your fridge out of stated temperatures value limits in terms of cooling effectiveness.

Climate Class	Ambient Temperature (°C)
T	Between 16 and 43 (°C)
ST	Between 16 and 38 (°C)
N	Between 16 and 32 (°C)
SN	Between 10 and 32 (°C)

Sommaire

AVANT DE METTRE EN MARCHÉ L'APPAREIL	43
Avertissements généraux	43
Instructions de sécurité	45
Recommandations	45
Montage et mise en marche de l'appareil	46
Avant la mise en marche	47
LES DIFFÉRENTES FONCTIONS ET POSSIBILITÉS	47
Avertissements relatifs aux réglages de la température	47
Réglage du thermostat	47
Accessoires	48
le bac à glaçons;	48
Range-bouteille (uniquement dans certains modèles)	48
Dispositif de rafraîchissement	49
RANGEMENT DES DENRÉES	50
Compartiment réfrigérateur	50
Compartiment congélateur	50
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	55
Dégivrage du compartiment réfrigérateur	56
Compartiment congélateur	56
Remplacement de l'ampoule du réfrigérateur	57
EXPÉDITION ET REPOSITIONNEMENT	57
AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE	57
Quelques conseils pour économiser de l'énergie	58
LES PARTIES DE L'APPAREIL ET LES COMPARTIMENTS	60
Produit liste des pièces	61
Fiche produit	61

Avertissements généraux

MISE EN GARDE: N'obstruez pas les ventilations naturelles de l'appareil (avant bas et arrière haut)

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

MISE EN GARDE: N'utilisez pas les appareils électriques autres que ceux recommandés

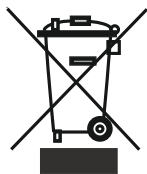
AVERTISSEMENT: Pour éviter tout risque lié à l'instabilité de l'appareil, fixez le suivant les instructions prescrites.

- Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation à des altitudes supérieures à 2000 m.
- Le gaz réfrigérant R600a qui est contenu dans le réfrigérateur est un gaz naturel et non nuisible à l'environnement, mais combustible. Il est donc important de transporter et installer votre réfrigérateur avec soin afin de ne pas endommager les conduits réfrigérants. Dans le cas d'un choc ou fuite de gaz, éviter tout contact avec une flamme ou un foyer à proximité et ventiler le local.
- Il est recommandé de ne pas utiliser des objets métalliques pointus ou autres objets artificiels pour accélérer la décongélation.
- Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à domicile et dans les endroits suivants : (excluant les utilisations professionnelles).
 - espaces cuisines se trouvant dans les magasins, bureaux et tout autre environnement de travail;
 - maisons de campagne et chambres d'hôtels, de motels et tout autre espace résidentiel;
 - environnement familial;

- service de restauration et lieu similaire;
- Ne pas mettre en marche au moyen d'un programmeur, d'une minuterie, ou d'un système de commande à distance séparé ou tout autre dispositif qui met l'appareil sous tension automatiquement.
- Si la prise murale ne correspond pas à la fiche du réfrigérateur, elle doit être remplacée par un installateur qualifié afin d'éviter un danger.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes ne possédant pas l'expérience ou la connaissance requise. Elles ne peuvent être autorisées à utiliser cet appareil qu'après avoir été formées ou bien sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- Une prise spéciale est installée au câble d'alimentation de votre appareil. Cette prise doit être obligatoirement branchée sur une prise murale avec terre, d'une valeur d'au moins 16 ampères. Si vous ne disposez pas d'une telle prise murale, veuillez la faire installer par un électricien qualifié.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par un agent de maintenance ou une personne dûment qualifiée.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans, ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, ou manquant d'expérience ou de connaissances requises, les empêchant d'utiliser cet appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable leur assurant une utilisation de l'appareil sans danger, après une explication des risques auxquels ils s'exposent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien effectués par des enfants doivent se faire sous la supervision d'une personne responsable.

Instructions de sécurité

- Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du réfrigérateur.
- Si cet appareil sert à remplacer un vieux réfrigérateur, retirez-le ou détruisez les fermetures avant de vous débarrasser de l'appareil. Ceci permet d'éviter aux enfants de s'enfermer dans l'appareil et de mettre ainsi leur vie en danger.
- Les réfrigérateurs et congélateurs hors d'usage renferment des gaz calorifuges et réfrigérants qui doivent être évacués correctement. Veillez à ce que l'ancien réfrigérateur soit mis au rebut correctement. Veuillez contacter les autorités locales de votre région pour obtenir des renseignements concernant la mise au rebut et les endroits appropriés. Parfois le revendeur reprend l'ancien réfrigérateur. Assurez-vous que les tubes frigorifiques ne sont pas endommagés avant la mise à la décharge.



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

Remarque importante:



Important ! Avant de mettre votre appareil en route, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement. Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil.

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

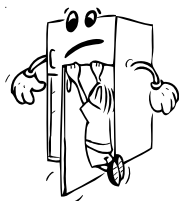
N'utilisez pas un appareil endommagé. En cas de doute, vérifiez auprès de votre vendeur.

Recommandations

- Ne pas utiliser des adaptateurs ou joints qui pourraient provoquer le surchauffage ou l'incendie .
- Ne pas brancher sur la fiche des câbles abîmés et courbés .
- Ne tordez pas et ne pliez pas les câbles.



- Ne pas permettre aux enfants de jouer avec l'appareil . Les empêcher de s'asseoir sur les clayettes ou de se suspendre à la porte .
- Pour racler le givre formé dans la partie congélateur, ne pas utiliser des objets métalliques tranchants qui pourraient abîmer le corps du congélateur et créer des dommages irréversibles . Pour faire cela, utiliser un grattoir en plastique.
- Ne pas insérer la fiche dans la prise avec les mains mouillées.



- Afin d'éviter le danger d'explosion des bouteilles ou boîtes métalliques qui contiennent des liquides gazeux, ne pas les placer dans la partie congélation.
- Les bouteilles contenant de l'alcool en grande quantité doivent être soigneusement rebouchées et placées perpendiculairement dans l'appareil .
- Ne pas toucher la surface réfrigérante avec les mains mouillées, afin d'éviter le risque d'être brûlé ou blessé.
- Ne pas manger le givre issu de la partie congélateur.

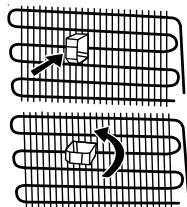


Montage et mise en marche de l'appareil



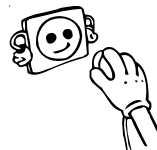
Avertissement ! Cet appareil doit être branché à une prise avec mise à la terre. Lors de l'installation de l'appareil, veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas coincé dessous, auquel cas il serait endommagé et à remplacer impérativement.

- Cet appareil fonctionne sur courant alternatif 220-240 V et 50 Hz.
- Vous pouvez demander au service agréé le montage et la mise en marche de l'appareil gratuitement.
- Avant d'effectuer le raccordement électrique, assurez-vous que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond au voltage de l'installation électrique de votre habitation.
- Prévoir une prise ménagère pour la fiche . A défaut de celle-ci, il est recommandé d'appeler un électricien.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-raccordement à la terre conformément aux recommandations de cette brochure.
- N'exposez pas l'appareil aux rayons directs du soleil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé en plein air, ni exposé à la pluie.
- Le réfrigérateur doit être installé à l'écart de toutes sources de chaleur ; prévoir un endroit permettant une ventilation d'air suffisante et une distance de 50 cm quand il s'agit des radiateurs, poêles à gaz et à charbon, de 2 cm au minimum quand il s'agit des poêles électriques.
- Dans le cas où le réfrigérateur est installé près d'un autre réfrigérateur ou d'un congélateur, prévoir une distance d'au moins 2 cm pour éviter la condensation.
- Evitez de placer des objets lourds ou un grand nombre d'objets sur l'appareil.
- Prévoyez un espace d'au moins 15 cm au-dessus de l'appareil.
- La base de l'appareil doit être stable et horizontale. Utilisez les pieds réglables situés à l'avant de l'appareil pour compenser les irrégularités du sol.
- L'extérieur de l'appareil et les accessoires intérieurs doivent être nettoyés avec une solution d'eau et de savon liquide. L'intérieur doit être nettoyé avec du bicarbonate de soude dissous dans de l'eau tiède. Séchez avec soin et remettez les accessoires en place.



Avant la mise en marche

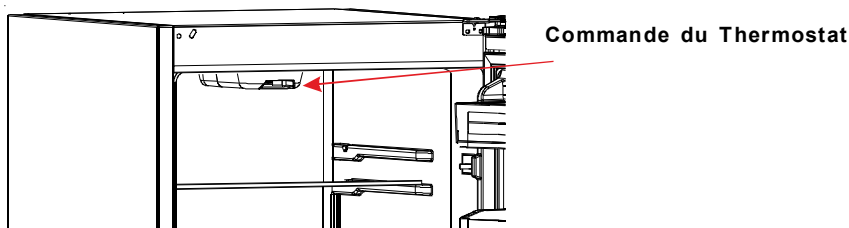
- Attendez 3 heures avant de brancher l'appareil afin de garantir des performances optimales.
- Votre appareil neuf peut avoir une odeur particulière. Celle-ci disparaîtra une fois qu'il commencera à se refroidir.



PARTIE - 2. LES DIFFERENTES FONCTIONS ET POSSIBILITES

Réglage du thermostat

Thermostat du Congélateur / Réfrigérateur



Le thermostat du congélateur régule automatiquement la température interne des compartiments. En tournant le bouton de la position 1 à 5, vous pouvez obtenir des températures plus froides.

Remarque importante: Ne pas essayer de faire pivoter le bouton au-delà de la position 1 au risque d'entraîner l'arrêt de votre appareil.

Réglage du thermostat du réfrigérateur et du congélateur ;

- 1 – 2 :** Pour le stockage à court terme des aliments dans le compartiment du congélateur, vous pouvez régler le bouton entre la position minimum et moyenne.
- 3 – 4 :** Pour le stockage à long terme des aliments dans le compartiment du congélateur, vous pouvez régler le bouton dans la position moyenne.
- 5 :** Pour congeler des aliments frais. L'appareil fonctionnera plus longtemps. Après avoir obtenu la condition de refroidissement, vous pouvez régler la position sur la position précédente.

Avertissements relatifs aux réglages de la température

- Il n'est pas conseillé de faire fonctionner votre réfrigérateur dans des températures ambiantes supérieures à 10°C en termes d'efficacité.
- Le réglage du thermostat doit se faire en tenant compte de la fréquence d'ouverture et de fermeture des portes des compartiments réfrigérateur et congélateur, la quantité de denrées conservées dans le réfrigérateur, ainsi que le cadre qui abrite le réfrigérateur.
- Après avoir branché votre réfrigérateur, celui-ci doit fonctionner pendant 24 heures sans interruption, en fonction de la température ambiante, pour que l'appareil soit suffisamment préparé à bien conserver vos denrées. Évitez d'ouvrir les portes de

votre réfrigérateur à une certaine fréquence et n'y introduisez pas trop d'aliments au cours de cette période.

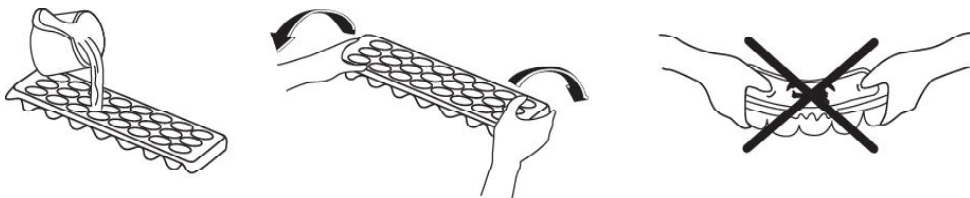
- Une fonction retardatrice d'environ 5 minutes a été prévue pour permettre d'éviter tout dommage au compresseur de votre réfrigérateur pendant l'opération de branchement-débranchement ou après une coupure d'électricité. Le fonctionnement de votre réfrigérateur reprendra normalement après 5 minutes.
- Votre réfrigérateur a été fabriqué pour fonctionner à des intervalles de température ambiante précises conformément à la classe climatique figurant sur l'étiquette d'information. Nous vous déconseillons de faire fonctionner votre réfrigérateur dans des environnements non correspondants aux intervalles de température indiqués en termes d'efficacité de refroidissement.

<i>Climate Class</i>	<i>Ambient</i>
T	16 to 43 °C
ST	16 to 38 °C
N	16 to 32 °C
SN	10 to 32 °C

Accessoires

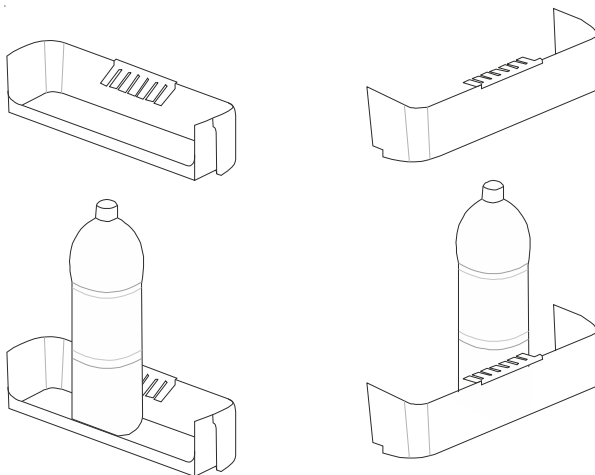
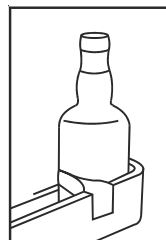
le bac à glaçons; (Dans certains modèles)

Remplir le bac à glaçons au $\frac{3}{4}$ d'eau ; le replacer dans le congélateur.



Range-bouteille (uniquement dans certains modèles)

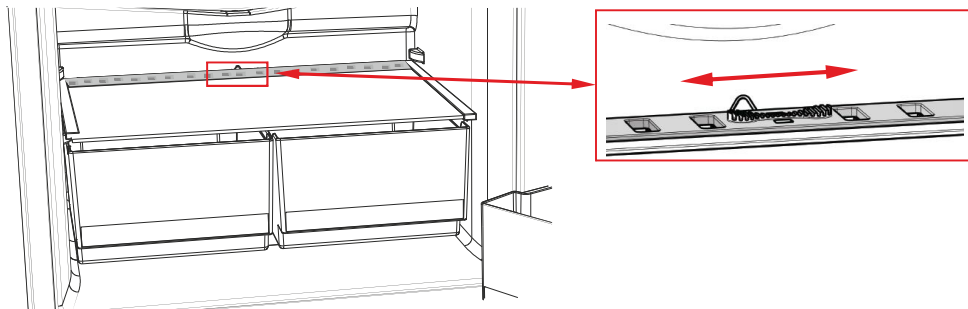
- Pour empêcher les bouteilles de glisser ou de tomber, vous pouvez utiliser le range-bouteille. Vous pouvez également empêcher les bruits de se produire à l'ouverture ou à la fermeture de la porte.



Dispositif de rafraîchissement

Lorsque le bac à légumes est plein à craquer, ouvrez le compartiment fraîcheur qui se trouve devant ledit bac à légumes. Ainsi, l'air contenu dans le bac à légumes et le taux d'humidité seront contrôlés, ce qui améliorera la durée de vie des denrées.

En cas de condensation au niveau de l'étagère en verre, ouvrez le clapet situé à l'arrière de l'étagère.



Toutes les descriptions écrites et visuelles contenues dans les accessoires peuvent varier en fonction du modèle de l'appareil.

PARTIE - 3. RANGEMENT DES DENRÉES

Compartiment réfrigérateur

- Pour réduire l'humidité et éviter une augmentation conséquente de gel, ne placez jamais des liquides dans des récipients ouverts à l'intérieur du réfrigérateur. Le gel a tendance à se concentrer dans les parties les plus froides de l'évaporateur et nécessitera, avec le temps, plus de dégivrage fréquent.
- N'introduisez jamais des aliments chauds dans le réfrigérateur. Les aliments chauds doivent d'abord refroidir à la température ambiante et être disposés de manière à ce qu'une circulation adéquate d'air soit assurée à l'intérieur du compartiment.
- Aucun objet ne doit toucher la paroi arrière du réfrigérateur au risque de faire en sorte que le gel et les emballages s'y collent. Évitez d'ouvrir la porte du réfrigérateur trop fréquemment.
- Introduisez la viande et les poissons nettoyés (emballé en paquets ou en feuilles de cellophane) que vous allez utiliser dans les 1-2 jours à venir.
- Vous pouvez mettre les fruits et les légumes dans le bac à légumes sans les emballer.

<i>Aliment</i>	<i>Durée de conservation</i>	<i>Lieu de conservation</i>
Fruits et légumes	1 semaine	Bac à légumes (sans emballage)
Viande et poisson	2 à 3 jours	Couverts dans un emballage et dans des sacs en plastique ou dans la boîte à viande (sur la table de verre)
Fromage frais	3 à 4 jours	Dans la clayette de porte spéciale
Beurre et margarine	1 semaine	Dans la clayette de porte spéciale
Produit embouteillé, lait et yaourt	Jusqu'à la date de péremption recommandée par le producteur	Dans la clayette de porte spéciale
Œufs	1 mois	Dans le casier à œufs
Aliments cuits		Toutes les clayettes

REMARQUE : Les pommes, les oignons et l'ail ne doivent pas être conservés à l'intérieur du réfrigérateur.

Compartiment congélateur

- Le congélateur est utilisé pour la conservation d'aliments congelés ou surgelés pendant des longues périodes de temps et pour la fabrication de glaçons.
- Ne placez pas des aliments frais ou chauds dans les casiers de la contre-porte du congélateur pour les congeler. Utilisez-les uniquement pour le stockage d'aliments congelés.
- Ne placez pas les aliments frais et chauds à côté des aliments déjà congelés, car les aliments congelés pourraient se décongeler.

- Avant la congélation d'aliments frais (viandes, poissons et viande hachée), divisez-les en portions utilisables en une fois.
- **Lorsque vous achetez les aliments surgelés**, assurez-vous qu'ils ont été surgelés à une température adéquate et que l'emballage est intact.
- Les aliments surgelés doivent être transportés dans des récipients appropriés afin de maintenir leur qualité et doivent être introduits dans le compartiment de congélation de l'appareil dans les meilleurs délais possibles.
- Si un emballage d'aliments surgelés montre des signes d'humidité et de gonflement anormal, il est probable que celui-ci a été conservé précédemment à une température inadéquate et que le contenu est détérioré.
- **La durée de conservation des aliments surgelés** dépend de la température ambiante, du réglage du thermostat, de la fréquence d'ouverture de la porte, du type d'aliment et du temps requis pour acheminer le produit du magasin à votre domicile. Il est conseillé de toujours respecter les consignes figurant sur l'emballage et de ne jamais excéder la durée de conservation maximale indiquée.
- Utilisez le compartiment de congélation rapide pour congeler les plats préparés à la maison (et les aliments que vous voulez congeler) plus vite à l'aide de la puissance de congélation plus importante de ce compartiment de congélation rapide. Les étagères à congélation rapide sont situées au milieu du compartiment congélateur (se reporter aux pages 60)
- Certaines recommandations ont été indiquées dans les pages 52, 53 et 54 au sujet de l'introduction et de la conservation de vos denrées dans le compartiment surgélateur.

<i>Viande et poisson</i>	<i>En cours de préparation</i>	<i>Temps de conservation (mois)</i>	<i>À la température ambiante Durée du dégivrage (en heure)</i>
Steak	Emballage dans un papier	6-10	1-2
Viande d'agneau	Emballage dans un papier	6-8	1-2
Rôti de veau	Emballage dans un papier	6-10	1-2
Morceaux de veau	En petits morceaux	6-10	1-2
Cubes d'agneau	En morceaux	4-8	2-3
Viande hachée	Non épicée, dans des emballages	1-3	2-3
Abats (morceaux)	En morceaux	1-3	1-2
Saucisson de Bologne/Saucisson sec	Doit être emballé même s'il comporte un revêtement		Jusqu'à dégivrage
Poulet et dinde	Emballage dans un papier	7-8	10-12
Oie et canard	Emballage dans un papier	4-8	10
Biche, lapin, viande de brousse	Quantités de 2,5 kg et sans os	9-12	10-12
Poissons d'eau douce (saumon, carpe, silure)	Doit être lavé et séché après avoir été soigneusement nettoyé et écaillé, la tête et la queue doivent être coupées au besoin	2	Jusqu'à décongélation complète
Poisson maigre, loup de mer, turbot, poisson plat		4-8	Jusqu'à décongélation complète
Poissons gras (thon, maquereau, poisson bleu, anchois)		2-4	Jusqu'à décongélation complète
Mollusques et crustacés	Nettoyés et emballés	4-6	Jusqu'à décongélation complète
Caviar	Dans son emballage, une boîte en aluminium ou en plastique	2-3	Jusqu'à décongélation complète
Escargot	Dans de l'eau salée, une boîte en aluminium ou en plastique	3	Jusqu'à décongélation complète

Remarque: *Lorsqu'ils ont été dégivrés, les aliments congelés doivent être cuits simplement comme s'ils étaient encore frais. Si vous ne les cuisez pas après dégivrage, ne les recongelez plus JAMAIS.*

Fruits et légumes	En cours de préparation	Temps de conservation (mois)	À la température ambiante Durée du dégivrage (en heure)
Chou-fleur	Retirez les feuilles, divisez le trognon en parties et laissez-le dans de l'eau contenant un peu de citron	10-12	Il peut être utilisé à l'état congelé
Haricot vert et haricot français	Lavez et coupez-les en petits morceaux	10-13	Il peut être utilisé à l'état congelé
Haricots	Écosser et laver	12	Il peut être utilisé à l'état congelé
Champignons et asperges	Lavez et coupez-les en petits morceaux	6-9	Il peut être utilisé à l'état congelé
Chou	Nettoyé	6-8	2
Aubergine	Coupez-la en petits morceaux de 2 cm après lavage	10-12	Dans des plats différents
Maïs	Nettoyez et gardez-le avec son épis ou en grains	12	Il peut être utilisé à l'état congelé
Carotte	Nettoyez et découpez-la en tranches	12	Il peut être utilisé à l'état congelé
Piment	Retirez la tige, divisez-le en deux et enlevez les pépins	8-10	Il peut être utilisé à l'état congelé
Épinard	Lavé	6-9	2
Pomme et avocat	Découpez en épluchant	8-10	(Dans le réfrigérateur) 5
Abricot et pêche	Divisez-les en deux et retirez les pépins	4-6	(Dans le réfrigérateur) 4
Fraises et mures	Lavez et nettoyez-les	8-12	2
Fruits cuits	Ajouter 10% de sucre dans le récipient	12	4
Prunes, cerises, cerises acides	Lavez-les et retirez les tiges	8-12	5-7

Produits laitiers, Pâtée		En cours de préparation	Temps de conservation (mois)	Conditions de conservation	
Lait (homogénéisé) en paquet		Dans son emballage	2-3	Lait pur – Dans son emballage	
Fromage (excepté le fromage blanc)		En forme de tranches	6-8	Ils peuvent être conservés dans leur emballage d'origine s'il est prévu de les conserver peu de temps. Pour une conservation à long terme, utiliser un plastique	
Beurre, margarine		Dans son emballage	6		
* Œufs	Blanc d'œuf		10-12	30 grammes du mélange équivalent à un jaune	Dans une boîte fermée
	Mélange d'œuf (Blanc – jaune)	Ajouter un peu de sel ou de sucre pour éviter que ce mélange devienne dense	10	50 grammes du mélange équivalent à un jaune d'œuf.	
	Jaune d'œuf	Ajouter un peu de sel ou de sucre pour éviter que ce mélange devienne dense	8-10	20 grammes du mélange équivalent à un jaune d'œuf.	

· Les oeufs doivent être congelés avec la coquille. Par conséquent, il faut congeler le blanc et le jaune séparément ou ensemble après les avoir convenablement battus.

	Temps de conservation (mois)	Période de décongélation à la température ambiante (heures)	Durée de décongélation dans le four (minutes)
Pain	4-6	2-3	4-5 (220-225 °C)
Biscuits	3-6	1-1,5	5-8 (190-200 °C)
Pâté	1-3	2-3	5-10 (200-225 °C)
Tartelette	1-1,5	3-4	5-8 (190-200 °C)
Pâtes filo	2-3	1-1,5	5-8 (190-200 °C)
Pizza	2-3	2-4	15-20 (200 °C)

Le goût de certaines épices contenues dans des plats cuisinés (anis, basilic, cresson, vinaigre, épices assorties, gingembre, ail, oignon, moutarde, thym, marjolaine, poivre noir, etc.) change complètement et devient fort lorsque ces épices sont conservés pendant longtemps. Par conséquent, il convient d'ajouter un peu de ces épices aux denrées congelées ; à défaut, ajoutez l'épice de votre choix à la denrée après l'avoir dégivrée.

La période de conservation de l'aliment est fonction de l'huile utilisée. À cet effet, nous vous conseillons d'utiliser la margarine, la graisse des veaux, l'huile d'olive ou encore du beurre. L'huile d'arachide et la graisse de porc sont vivement déconseillées.

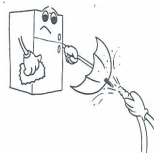
Les denrées liquides doivent être contenues dans des gobelets en plastique et les autres aliments emballés dans des sac ou sachets en plastique.

PARTIE- 4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant de commencer à nettoyer le réfrigérateur, n'oubliez pas de le débrancher de la prise secteur.



- Évitez de nettoyer le réfrigérateur en y versant de l'eau.



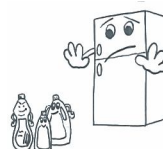
- Il est recommandé pour un nettoyage approprié d'essuyer les parties internes et externes de l'appareil en utilisant un tissu ou une éponge trempés dans de l'eau chaude et savonneuse.



- Enlevez les différentes parties du réfrigérateur l'une après l'autre et nettoyez-les avec de l'eau savonneuse. Ne les lavez pas dans le lave-vaisselle.



- Ne jamais utiliser des objets inflammables, combustibles ou fondants tels que le diluant, l'essence ou l'acide, à des fins de nettoyage.



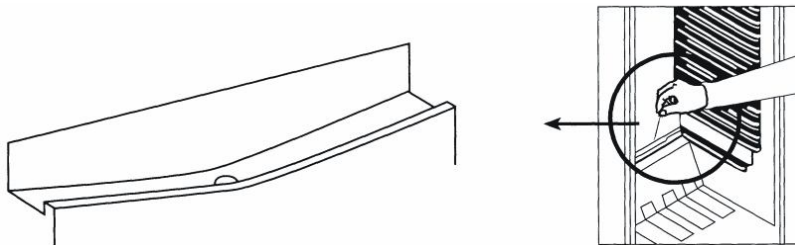
- Vous devez nettoyer le condenseur (situé à l'arrière du réfrigérateur) avec un balai au moins une fois par an afin d'économiser de l'énergie et accroître la productivité de l'appareil.



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

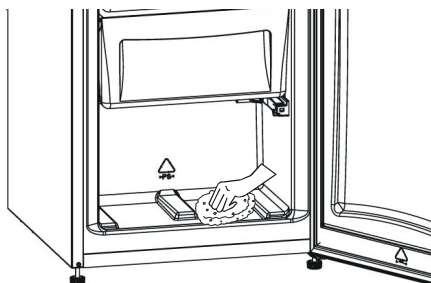
Dégivrage du compartiment réfrigérateur

- Le dégivrage se produit automatiquement dans le compartiment du réfrigérateur pendant le fonctionnement, l'eau dégivrée est recueillie par le plateau d'évaporation et s'évapore automatiquement.
- Le plateau d'évaporation et le trou d'évacuation d'eau (à l'arrière du bac à légumes du réfrigérateur) doivent être nettoyés périodiquement pour éviter que l'eau soit recueillie en bas du réfrigérateur au lieu de s'écouler.



Compartiment congélateur

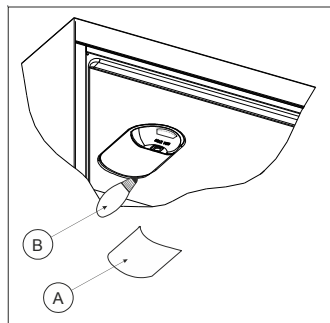
- Le givre, qui recouvre les étagères du compartiment congélateur, doit être enlevé de temps en temps.
- **Évitez d'utiliser des objets métalliques en pareille situation.** Si vous le faites, vous courez le risque de percer le circuit du réfrigérateur, ce qui pourrait entraîner des dégâts irréparables sur l'appareil. Utilisez le grattoir en plastique fourni.
- Lorsque les étagères contiennent plus de 5mm de givre, il faut procéder au dégivrage.
- Avant l'opération de dégivrage, mettez l'aliment congelé au frais après l'avoir emballé dans des feuilles de papier journal afin de conserver sa température le plus longtemps possible.
- Pour accélérer le processus de dégivrage, vous pouvez introduire une ou plusieurs bassines d'eau chaude dans le compartiment congélateur.



- Séchez l'intérieur du compartiment à l'aide d'une éponge ou d'un tissu propre.
- Une fois l'unité dégivrée, mettez les denrées dans le congélateur et n'oubliez pas de les consommer le plus tôt possible.

Remplacement de l'ampoule du réfrigérateur

1. Débranchez l'appareil de la prise secteur.
2. Appuyez sur les crochets de part et d'autre de la protection de l'ampoule (A) pour la retirer.
3. Remplacez l'ampoule (B) par une nouvelle de 15 W maximum.
4. Remplacez la protection, puis rebranchez l'appareil.



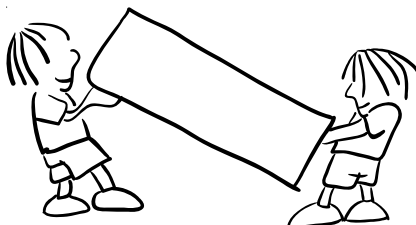
Remplacement du voyant à LED

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

PARTIE - 5. EXPEDITION ET REPOSITIONNEMENT

Transport et déplacement de l'appareil

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



Veillez prêter attention pour que votre réfrigérateur soit transporté verticalement.

PARTIE - 6. AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE

Si le réfrigérateur ne fonctionne pas correctement, il est possible qu'il y ait un léger défaut. Il est donc recommandé avant d'appeler le SAV d'effectuer les contrôles suivant :

Votre réfrigérateur ne fonctionne pas.

Vérifiez les points suivants :

- que l'appareil n'est pas alimenté ,
- le contacteur général de la maison est débranché ,
- Le thermostat est réglé sur la position "•",
- La prise n'est pas suffisante. Pour faire cette vérification, branchez un autre appareil qui fonctionne dans cette prise

Ce qu'il faut faire lorsque votre réfrigérateur fonctionne mal :

Vérifiez:

- Si vous avez surchargé l'appareil ,
- Si le thermostat est réglé sur la position "1" (sinon, réglez-le à la position appropriée)
- Si les portes sont correctement fermées ,
- S'il n'y a pas de poussière sur le condenseur ,
- S'il y a suffisamment de place au niveau des parois arrière et latérale.

S'il y a du bruit ;

Le gaz de refroidissement qui circule dans le circuit du réfrigérateur peut faire un peu de bruit (son bouillonnant) même quand le compresseur n'est pas en marche. Ne vous inquiétez pas, c'est presque normal. Si ces sons sont différents, vérifiez si ;

- la mise à niveau de l'appareil a été bien effectuée
- rien ne touche la partie arrière
- Les objets sur l'appareil vibrent.

Si de l'eau se trouve dans la partie inférieure du réfrigérateur ;

Le trou pour l'évacuation de l'eau par le trou pour l'évacuation de l'eau peut être bouché .

Recommandations

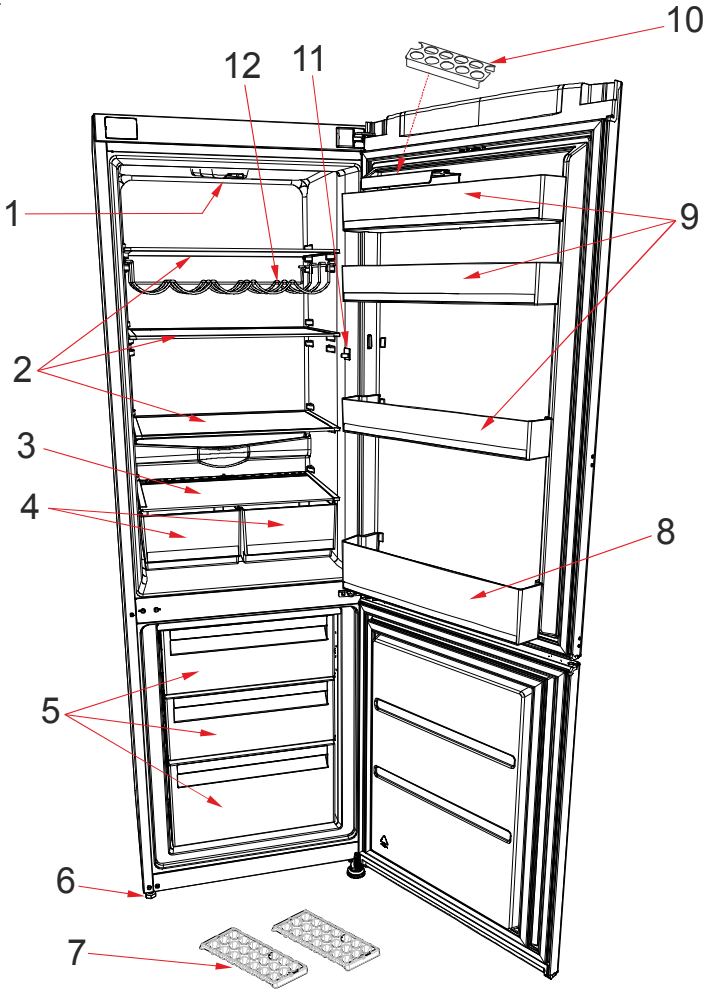
- Pour obtenir encore plus d'espace et une meilleure image, la partie de congélation du réfrigérateur doit être bien serrée sur la paroi arrière du réfrigérateur. Lorsque le réfrigérateur est en marche, il se peut que le mur d'à côté se gèle ou dégoutte. Ce n'est pas la peine de s'inquiéter . Dans le cas où il y a une couche de glace assez épaisse (plus de 5 mm), débrancher le réfrigérateur jusqu'à la disparition de celle-ci. Dans un tel cas, il faut régler à nouveau le thermostat.
- Dans le cas où l'on prévoit ne pas utiliser le réfrigérateur pendant une longue période (vacances d'été), régler le thermostat au «•». Et nettoyer le réfrigérateur. Afin d'éviter la formation des moisissures et des odeurs, laisser la porte ouverte.
- Pour le mettre entièrement hors tension, débrancher la fiche centrale (pour le nettoyage et quand on laisse la porte ouverte)

Quelques conseils pour économiser de l'énergie

- 1- Installez l'appareil dans un compartiment froid et bien aéré. Toutefois, il ne doit pas être placé en plein soleil ou à proximité d'une source de chaleur (radiateur, plaque, etc.). Dans le cas contraire, utilisez une plaque d'isolation.
- 2- Laissez les aliments et les boissons chaudes refroidir hors de l'appareil.
- 3- Après avoir décongelé les aliments, placez-les dans le compartiment réfrigérateur. La basse température des aliments congelés permet de refroidir le compartiment réfrigérateur lors du dégivrage. L'énergie est ainsi économisée. L'énergie est gaspillée lorsque les aliments sont retirés de l'appareil.
- 4- Les boissons et les soupes doivent être couvertes lorsqu'elles sont disposées dans l'appareil. Dans le cas contraire, l'humidité augmente dans l'appareil. Par conséquent, le temps de fonctionnement s'allonge. Les boissons et des soupes doivent également être couvertes pour en préserver le goût et l'odeur.

- 5- Lorsque vous disposez les aliments et les boissons dans l'appareil, ouvrez la porte aussi brièvement que possible.
- 6- Gardez fermés les couvercles de tous les compartiments à température différente dans l'appareil (bac à légumes, refroidisseur, etc.).
- 7- Le joint de porte doit être propre et souple. Remplacez les joints en cas d'usure.

PARTIE - 8. LES PARTIES DE L'APPAREIL ET LES COMPARTIMENTS



Ce diagramme a uniquement été conçu à des fins d'informations relatives aux parties et accessoires de l'appareil. Les parties peuvent varier en fonction du modèle de l'appareil.

- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------|
| 1) Commande du thermostat / Ampoule | 7) Bac à glace |
| 2) Étagères en verre | 8) Porte-bouteilles |
| 3) Couverture du bac à légumes | 9) Clayettes de porte |
| 4) Bacs à légumes | 10) Support à œufs |
| 5) Paniers du congélateur | 11) Interrupteur de la lampe |
| 6) Pieds réglables | 12) Clayette support bouteille |

Produit liste des pièces

Marque / Modèle	ATLANTIC Congélateur - Réfrigérateur
Clayettes en verre	4
Bac à légumes	2
Balconnets de porte	4
Casier à œufs	2
Bac à glaçons	2
Spatule en plastique	1
Guide d'utilisation / Instructions de montage	Oui
Documents de garantie	Oui

Fiche produit

Marque	ATLANTIC
Modèle	ATLKGK185SI10A++ ATLKGK185R10A++
Catégorie produit	7 (Congélateur - Réfrigérateur)
Classe énergétique	A++
Consommation énergétique annuelle *	207 kWh / an
Volume brut total	313 l
Volume net total	290 l
Volume brut du réfrigérateur	214 l
Volume net du réfrigérateur	209 l
Volume brut du congélateur	99 l
Volume net du congélateur	81 l
Classement par étoiles	
Système de réfrigération	Statique
Temps de montée de la température (-18°C) - (-9°C)	autonomie de 14 heures (25°C)
Pouvoir de Congélation	4,5 kg
Classe climatique **	ST/N (16°C - 38°C)
Emission acoustiques dans l'air	42 dB(A)

* Consommation d'énergie de 207 kWh par an, calculée sur la base du résultat obtenu pour 24 heures dans des conditions d'essai normalisées. La consommation d'énergie réelle dépend des conditions d'utilisation et de l'emplacement de l'appareil.

** Cet appareil est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 16°C et 38°C.

