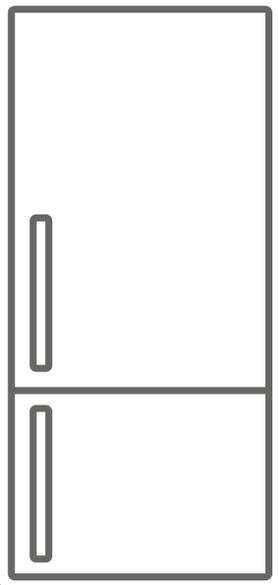




DE Kühlgefrierkombination / Bedienungsanleitung

EN Freezer - Fridge / User Manual

FR Congélateur - Réfrigérateur / Guide D'utilisation



ATLKGK170SI10A++

R-Number: 1017007800

S-Number: 10280086

ATLKGK170W10A++

R-Number: 1017007801

S-Number: 10280087

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

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

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

INHALT

| | |
|---|-----------|
| 1 SICHERHEITSHINWEISE | 4 |
| 1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise | 4 |
| 1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen | 7 |
| 1.3 Im Betrieb | 8 |
| 2 GERÄTEBESCHREIBUNG | 9 |
| 3 VERWENDEN DES GERÄTS | 10 |
| 3.1 Information zur Less Frost-Technik | 10 |
| 3.2 Thermostateinstellung | 10 |
| 3.3 Warnhinweise zur Temperatureinstellung..... | 10 |
| 3.4 Zubehör | 11 |
| 3.4.1 Eiswürfelschale..... | 11 |
| 3.4.2 Eisschaber..... | 11 |
| 4 LEBENSMITTELLAGERUNG | 11 |
| 4.1 Kühlteil..... | 11 |
| 4.2 Gefrierteil | 12 |
| 5 REINIGUNG UND WARTUNG | 15 |
| 5.1 Abtauen | 16 |
| 5.2 Austauschen der Glühlampe | 17 |
| 5.3 Austauschen der LED-Beleuchtung..... | 17 |
| 6 TRANSPORTIEREN UND UMSTELLEN | 18 |
| 6.1 Transportieren und Umstellen | 18 |
| 6.2 Wechseln des Türanschlags | 18 |
| 7 VOR DEM ANRUF BEIM KUNDENDIENST | 18 |
| 8 ENERGIESPARTIPPS | 19 |

1 SICHERHEITSHINWEISE

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch.

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

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

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

⚠️ WARNUNG: Den Kühlmittelkreislauf nicht beschädigen.

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

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

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

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

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

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

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

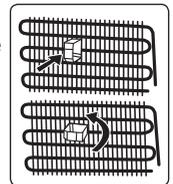
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Menschen mit körperlichen, sensorischen oder mentalen Einschränkungen oder ohne Erfahrung und besondere Kenntnisse verwendet werden, sofern sie unter Aufsicht sind oder in die sichere Nutzung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren kennen. Das Gerät darf nicht als Kinderspielgerät verwendet werden. Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen oder warten.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem Servicebeauftragten oder einer vergleichbar qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht für die Nutzung in Höhen über 2000 m ausgelegt.

1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen

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

- Die Betriebsspannung für die Kühl-Gefrierkombination beträgt 220-240 V bei 50 Hz.
- Der Stecker muss nach dem Aufstellen und Anschließen zugänglich sein.
- Bei der ersten Inbetriebnahme kann die Kühl-Gefrierkombination ausdünsten. Das ist völlig normal und der Geruch lässt nach, sobald die Kühlung der Kühl-Gefrierkombination beginnt.
- Stellen Sie vor dem Anschließen der Kühl-Gefrierkombination sicher, dass die Werte der Netzstromversorgung mit den Daten auf dem Typenschild (Spannung und Anschlussleistung) übereinstimmen. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen Elektriker.
- Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose mit entsprechendem Erdungsanschluss. Wenn die Steckdose über keine Erdung verfügt oder der Stecker nicht passt, wenden Sie sich unbedingt an einen Elektriker.
- Das Gerät muss an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose mit Sicherung angeschlossen werden. Die Stromversorgung (AC) und Spannung am Betriebsstandort müssen mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen (das Typenschild befindet sich auf der Innenseite links im Gerät).
- Für Schäden, die auf fehlende Erdung zurückzuführen sind, wird keine Haftung übernommen.
- Die Kühl-Gefrierkombination keinem direkten Sonnenlicht aussetzen.
- Die Kühl-Gefrierkombination darf unter keinen Umständen im Freien betrieben oder Regen ausgesetzt werden.
- Der Abstand des Geräts zu Öfen, Gasherden und Feuerstellen muss mindestens 50 cm, zu Elektroöfen mindestens 5 cm betragen.

- Wenn die Kühl-Gefrierkombination neben einem Tiefkühlgerät steht, muss zwischen den beiden Geräten ein Abstand von mindestens 2 cm eingehalten werden, damit sich an der Außenseite keine Feuchtigkeit bildet.
- Die Kühl-Gefrierkombination nicht abdecken, da dadurch die Leistung des Geräts beeinträchtigt würde.
- Zur Oberseite des Geräts ist ein Abstand von mindestens 150 mm erforderlich. Keine Gegenstände auf dem Gerät abstellen.
- Keine schweren Gegenstände auf dem Gerät abstellen.
- Vor der Verwendung das Gerät sorgfältig reinigen (siehe „Reinigung und Wartung“).
- Vor der Verwendung der Kühl-Gefrierkombination alle Teile mit einer Lösung aus warmem Wasser und einem Teelöffel Natron abwischen. Anschließend mit klarem Wasser abspülen und trocknen. Nach dem Reinigen alle Teile wieder in die Kühl-Gefrierkombination einsetzen.
- Richten Sie das Gerät aus und sorgen Sie für einen stabilen Stand, indem Sie die höhenverstellbaren Standfüße (vorn) entsprechend einstellen. Drehen Sie dazu die Füße vorne am Gerät in die jeweilige Richtung. Führen Sie diesen Schritt vor dem Beladen des Geräts mit Lebensmitteln aus.
- Montieren Sie den Kunststoffabstandshalter (an den schwarzen Lamellen an der Rückseite), indem Sie ihn um 90° drehen (siehe Abbildung), damit der Verflüssiger nicht die Wand berührt.
- Das Gerät sollte mit einem lichten Abstand von nicht mehr als 75 mm von der Wand entfernt aufgestellt werden.



1.3 Im Betrieb

- Die Kühl-Gefrierkombination nicht über ein Verlängerungskabel an das Stromnetz anschließen.
- Keine beschädigten, aufgerissenen oder alten Stecker verwenden.
- Das Kabel nicht ziehen, knicken oder anderweitig beschädigen.
- Verwenden Sie keine Steckeradapter.
- Das Gerät ist für die Nutzung durch Erwachsene ausgelegt. Es ist kein Spielzeug. Kinder nicht an die Tür hängen lassen.
- Das Netzkabel bzw. den Stecker nie mit nassen Händen anfassen. Dadurch kann ein Kurzschluss oder ein Stromschlag verursacht werden.
- Keine Glasflaschen oder Dosen im Eisfach lagern; sie können platzen, wenn der Inhalt gefriert.
- Keine explosiven oder brennbaren Stoffe im Kühlschrank lagern. Getränke mit hohem Alkoholgehalt stehend im Kühlschrank lagern und darauf achten, dass der Deckel fest verschlossen ist.
- Eis beim Herausnehmen aus dem Eisfach nicht berühren. Eis kann Kälteverbrennungen und Schnitte verursachen.
- Gefriergut nicht mit nassen Händen anfassen. Speiseeis oder Eiswürfel nicht sofort nach dem Herausnehmen aus dem Eisfach essen.
- Aufgetaute Lebensmittel nicht wieder einfrieren. Das kann zu gesundheitlichen Problemen bis hin zu Lebensmittelvergiftungen führen.

Alte und nicht mehr funktionstüchtige Kühlschränke

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

Beim Entsorgen deshalb sorgfältig vorgehen, um Umweltschäden zu vermeiden.

CE-Konformitätserklärung

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

Entsorgung von Altgeräten

Das Symbol auf dem Gerät bzw. auf der Verpackung weist darauf hin, dass es nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Das Gerät muss bei der entsprechenden Sammelstelle abgegeben werden, sodass elektrische und elektronische Teile der Weiterverwertung zugeführt werden können. Durch die ordnungsgemäße Entsorgung von Altgeräten leisten Sie einen wertvollen Beitrag zum Schutz von Umwelt und Gesundheit. Ausführliche Informationen zum Entsorgen des Geräts erhalten Sie beim zuständigen Abfallwirtschaftsamt, beim Abfallentsorgungsunternehmen oder beim Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.



Verpackung und Umwelt

Verpackungsmaterialien schützen Ihr Gerät vor Schäden, die während des Transports auftreten können. Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich, da sie recycelt werden können. Der Einsatz recycelter Materialien reduziert den Verbrauch von Rohstoffen und verringert somit die Abfallproduktion.

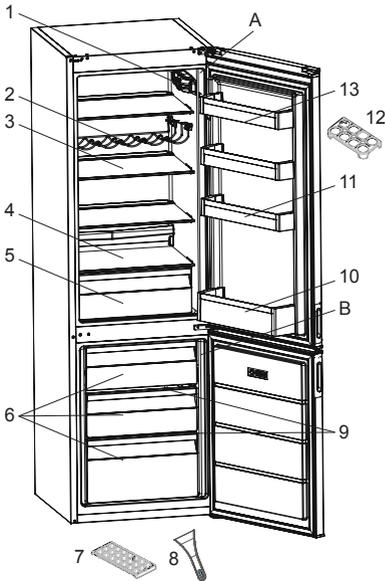


Hinweise:

- Lesen Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät aufstellen und verwenden. Es wird keine Haftung für Schäden infolge von falscher Handhabung übernommen.
- Befolgen Sie die Anweisungen in der Gebrauchsanleitung des Geräts und bewahren Sie die Anleitung an einem sicheren Ort auf, damit Sie bei evtl. auftretenden Problemen jederzeit Zugriff darauf haben.

- Das Gerät ist zur Nutzung im Haus ausgelegt und ausschließlich zur Lagerung bzw. Kühlung von Lebensmitteln vorgesehen. Es ist nicht für die gewerbliche oder öffentliche Nutzung konzipiert und nicht für die Lagerung anderer Stoffe als Lebensmittel vorgesehen. Bei Nichteinhaltung wird keine Haftung für eventuell daraus entstehende Verluste übernommen.

2 GERÄTEBESCHREIBUNG



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

A) Kühlteil

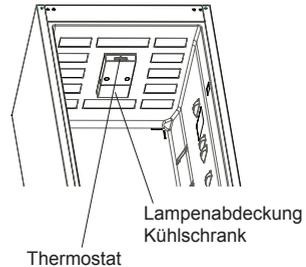
B) Gefrierteil

- 1) Thermostat (Wenn Beleuchtung und Thermostat an Seite positioniert sind)
- 2) Weinregal *
- 3) Kühlfachablage
- 4) Gemüsefachabdeckplatte
- 5) Gemüsefach
- 6) Gefrierfachschublade
- 7) Eiswürfelschale
- 8) Eisschaber *

- 9) Glaseinschub *
- 10) Flaschenablage
- 11) Verstellbares Türfach * / Türfach
- 12) Eierhalter
- 13) Obere Türfach

** bei bestimmten Modellen*

Wenn Beleuchtung und Thermostat an Oberseite positioniert sind



3 VERWENDEN DES GERÄTS

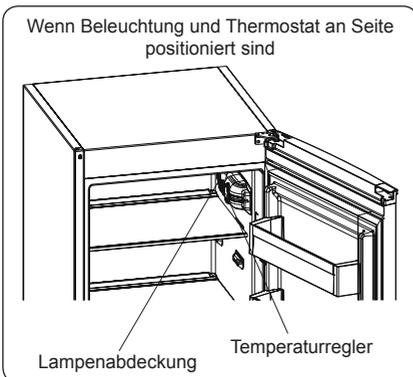
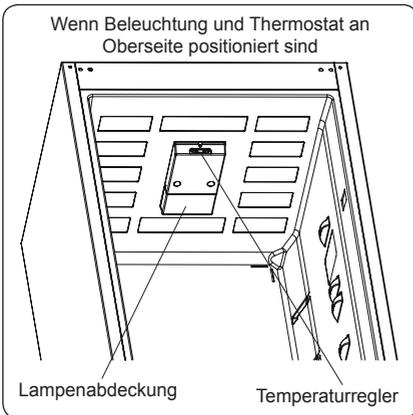
3.1 Information zur Less Frost-Technik

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

3.2 Thermostateinstellung

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

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



Thermostateinstellungen

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

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

3.3 Warnhinweise zur Temperatureinstellung

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

die Stromversorgung wiederhergestellt ist, warten Sie 5 bis 10 Minuten ab, bevor Sie das Gerät wieder einstecken. So vermeiden Sie Schäden an den Gerätekomponenten.

- Das Gerät ist auf den Betrieb in Umgebungstemperaturen im Bereich von 16 °C - 38 °C ausgelegt. Es wird nicht empfohlen, das Kühlgerät in Umgebungen außerhalb der angegebenen Temperaturbereiche zu betreiben. Dadurch verschlechtert sich die Kühleffizienz des Geräts.

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

3.4 Zubehör

3.4.1 Eiskwürfelschale

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



3.4.2 Eisschaber

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



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

4 LEBENSMITTELLAGERUNG

4.1 Kühlteil

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

- Die Lagerdauer für Lebensmittel hängt zum einen von der Anfangsqualität des Produkts ab. Zum anderen ist aber auch eine ununterbrochene Kühlkette vor der Einlagerung im Kühlschrank ein wichtiges Kriterium.
- Um Verunreinigungen zwischen verschiedenen Lebensmitteln zu vermeiden, lagern Sie Fleischprodukte nicht zusammen mit Obst und Gemüse ein. Das aus dem Fleisch austretende Wasser kann andere Produkte im Kühlschrank verderben. Verpacken Sie Fleischprodukte deshalb immer gut und wischen Sie ausgetretene Flüssigkeiten auf den Fachböden ab.
- Legen Sie keine Lebensmittel vor den Luftkanälen ab.
- Verbrauchen Sie abgepackte Lebensmittel vor dem empfohlenen Mindesthaltbarkeitsdatum.



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

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

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

4.2 Gefrierteil

- Im Gefrierteil werden gefrorene Lebensmittel aufbewahrt, frische Lebensmittel eingefroren und Eiswürfel erzeugt.
- Zum Einfrieren frischer Lebensmittel; Lebensmittel angemessen einwickeln und abdichten. Die Verpackung muss luftdicht sein und darf nicht auslaufen. Spezielle Gefrierbeutel, Alufolie, Polyäthylenbeutel und Kunststoffbehälter sind dazu am besten geeignet.
- Lagern Sie frische Lebensmittel nicht neben gefrorenen Lebensmitteln ein, da diese sonst angetaut werden können.
- Frieren Sie frische Lebensmittel portionsweise ein.
- Brauchen Sie angetautes Gefriergut innerhalb kurzer Zeit nach dem Auftauen auf.
- Legen Sie keinesfalls warme Lebensmittel in das Gefrierteil, da sie das Gefriergut antauen können.
- Halten Sie sich beim Lagern von Tiefkühlkost stets an die Anweisungen des Herstellers auf der Lebensmittelverpackung. Wenn keine Angaben zur Lagerdauer verfügbar sind, bewahren Sie Lebensmittel maximal 3 Monate ab Kaufdatum im Gefrierteil auf.
- Achten Sie beim Kauf von Tiefkühlprodukten darauf, dass sie sachgemäß gelagert wurden und die Verpackung nicht beschädigt ist.
- Tiefkühlprodukte müssen in geeigneten Behältnissen transportiert und sobald wie möglich in den Gefrierschrank gebracht werden.
- Kaufen Sie keine Tiefkühlprodukte, deren Packung feucht oder aufgequollen ist. Dies können Anzeichen für Lagerung bei falschen Temperaturen und für verdorbenen Inhalt sein.
- Die Haltbarkeit gefrorener Lebensmittel hängt von der Raumtemperatur, den Thermostateinstellungen, der Häufigkeit des Türöffnens, der Art der Lebensmittel

und der Dauer des Transports vom Laden zu Ihnen nach Hause ab. Halten Sie sich stets an die Anweisungen auf der Verpackung und überschreiten Sie keinesfalls die angegebene maximale Haltbarkeit.

- Auf dem Typenschild des Geräts ist die maximale Menge (in kg) an frischen Lebensmitteln angegeben, die innerhalb von 24 Stunden eingefroren werden kann.
- Damit die gesamte Kapazität des Gefrierteils ausgenutzt wird, verwenden Sie die Glasfachböden für den oberen und mittleren Teil und die untere Schublade für den unteren Teil.
- Verwenden Sie die Schnellgefrierablage zum schnelleren Einfrieren von Hausmannskost (und anderen Lebensmitteln, die schnell eingefroren werden sollen) aufgrund der höheren Gefrierleistung der Tiefkühlablage. Die Schnellgefrierablage ist das untere Schubfach des Tiefkühlbereichs.

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

Wichtiger Hinweis:

- Frieren Sie einmal aufgetaute Lebensmittel nicht wieder ein.
- Der Geschmack mancher Gewürze in gekochten Gerichten (Anis, Basilikum, Wasserkresse, Essig, Gewürzmischungen, Ingwer, Knoblauch, Zwiebel, Senf, Thymian, Majoran, schwarzer Pfeffer usw.) ändert sich und sie nehmen einen intensiven Geschmack an, wenn sie über einen längeren Zeitraum eingelagert werden. Würzen Sie deshalb einzufrierende Gerichte nur spärlich, oder geben Sie die Gewürze erst nach dem Auftauen zu.

- Die Lagerdauer von Lebensmitteln hängt vom der verwendeten Öl ab. Geeignete Öle bzw. Fette sind Margarine, Kalbsfett, Olivenöl und Butter. Nicht geeignet sind Erdnussöl und Schweinefett.
- Flüssige Lebensmittel sollten in Kunststoffbechern, andere Lebensmittel in Kunststofffolien oder -beuteln eingefroren werden.



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

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

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

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

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

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

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

5 REINIGUNG UND WARTUNG

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

- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Lampengehäuse und andere elektrische Komponenten gelangt.

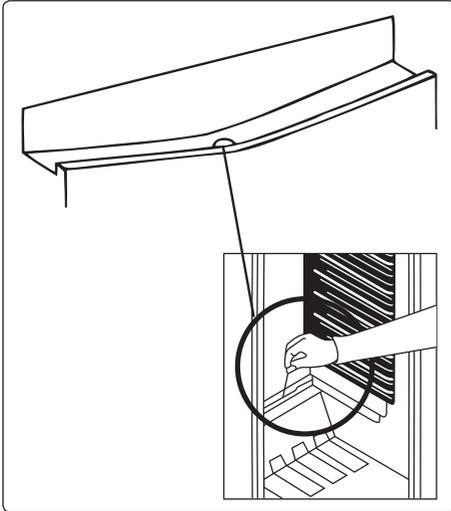
- Das Gerät muss regelmäßig mit einer Lösung aus Natron und lauwarmem Wasser gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Zubehör separat von Hand mit Wasser und Seife. Waschen Sie das Zubehör nicht im Geschirrspüler.
- Reinigen Sie den Verflüssiger mindestens zweimal jährlich mit einer Bürste. So sparen Sie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



Zum Reinigen das Gerät stets vom Stromnetz trennen.

5.1 Abtauen

Abtauen des Kühlteils



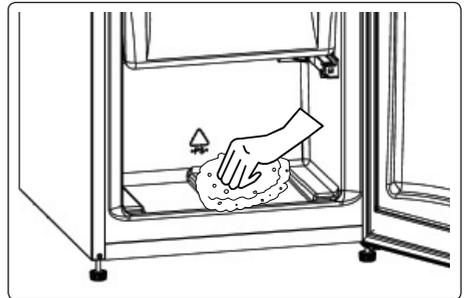
- Das Kühlteil wird im laufenden Betrieb automatisch abgetaut. Das Wasser wird in der Tauwasserschale aufgefangen und verdunstet automatisch.
- Die Tauwasserschale und die Öffnung in der Ablaufrinne müssen regelmäßig mithilfe des Ablaufstopfens gereinigt werden, um zu verhindern, dass sich Wasser auf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

Ablauf des Abtauprozesses

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

um den Abtauprozess zu beschleunigen. Entfernen Sie das abgeschabte Eis vom Geräteboden. Zum Entfernen der dünnen Reifschicht brauchen Sie das Gerät nicht abzuschalten.

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



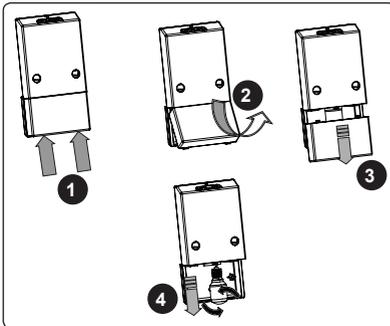
- Trocknen Sie das Innere des Geräts mit einem Schwamm oder einem sauberen Tuch.
- Um das Abtauen zu beschleunigen, können Sie Schüsseln mit warmem Wasser in das Gefrierteil stellen.
- Kontrollieren Sie das Gefriergut beim Einräumen in das Gefrierteil. Wenn Packungen angetaut sind, müssen die Lebensmittel innerhalb von 24 Stunden aufgebraucht oder gekocht und wieder eingefroren werden.
- Reinigen Sie das Geräteinnere nach dem Abtauen mit warmem Wasser und

etwas Natron und trocknen Sie es gut ab. Waschen Sie die ausbaubaren Teile ebenso und bauen Sie sie wieder ein. Schließen Sie das Gerät wieder an das Stromnetz an und stellen Sie es für 2 bis 3 Stunden auf Stufe „5“, bevor sie das Gefriergut wieder einräumen.

5.2 Austauschen der Glühlampe

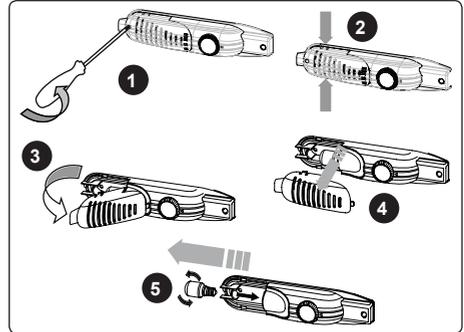
 **Wichtiger Hinweis:** Trennen Sie zunächst das Gerät vom Stromnetz.

Wenn Beleuchtung und Thermostat an Oberseite positioniert sind



1. Drücken Sie auf die Rastnase am Lampengehäuse. (Abb. 1).
2. Öffnen Sie das Lampengehäuse in Pfeilrichtung, wenn die obere Rastnase das Gehäuse freigibt. (Abb. 2).
3. Ziehen Sie das Gehäuse in Pfeilrichtung ab. (Abb. 3).
4. Drehen Sie die Glühlampe gegen den Uhrzeigersinn heraus. (Abb. 4).
5. Tauschen Sie die alte Glühlampe gegen eine neue mit maximal 15 W aus. (Abb. 4).
6. Führen Sie die Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
7. Stecken Sie nach 5 Minuten das Kühlgerät wieder ein.

Wenn Beleuchtung und Thermostat an Seite positioniert sind



1. Lösen Sie die Schraube am Lampengehäuse mit einem Schraubendreher. (Abb. 1.)
2. Drücken Sie auf die Rastnase am Lampengehäuse. (Abb. 2).
3. Öffnen Sie das Lampengehäuse in Pfeilrichtung, wenn die obere Rastnase das Gehäuse freigibt. (Abb. 3).
4. Ziehen Sie das Gehäuse in Pfeilrichtung ab. (Abb. 4).
5. Drehen Sie die Glühlampe gegen den Uhrzeigersinn heraus. (Abb. 5).
6. Tauschen Sie die alte Glühlampe gegen eine neue mit maximal 15 W aus. (Abb. 5).
7. Führen Sie die Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
8. Stecken Sie nach 5 Minuten das Kühlgerät wieder ein.

5.3 Austauschen der LED-Beleuchtung

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

6 TRANSPORTIEREN UND UMSTELLEN

6.1 Transportieren und Umstellen

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



Transportieren Sie das Gerät immer aufrecht.

6.2 Wechseln des Türanschlags

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

7 VOR DEM ANRUF BEIM KUNDENDIENST

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

Das Gerät läuft nicht

Überprüfen Sie, ob...

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

Die Kühlleistung des Geräts ist schlecht

Überprüfen Sie, ob...

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

Das Gerät ist laut

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

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

Im unteren Teil des Kühlgeräts seht

Wasser

Überprüfen Sie, ob...

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

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



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

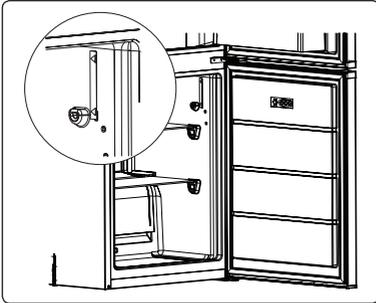
Empfehlungen

- Wenn Sie das Gerät ausschalten oder vom Netz nehmen, warten Sie vor dem erneuten Einschalten bzw. Einstecken mindestens 5 Minuten ab, da anderenfalls der Kompressor beschädigt werden kann.
- Die Kühleinheit befindet sich an der Rückseite des Kühlgeräts. Deshalb können sich an der Rückwand des Kühlteils Wassertropfen oder Eis bilden, wenn der Kompressor in regelmäßigen Abständen läuft. Das ist normal und kein Grund das Gerät abzutauen, es sei denn, es bildet sich übermäßig viel Eis.
- Wenn Sie das Gerät für eine längere Zeit nicht nutzen, (z. B. im Urlaub), stellen Sie den Temperaturregler auf die Stufe „*“, tauen Sie das Gerät ab und reinigen Sie es und lassen Sie die Tür offen, damit sich kein Schimmel und keine Gerüche entwickeln.
- Wenn ein Problem weiterhin besteht, nachdem Sie die zuvor genannten Anleitungen befolgt haben, wenden Sie sich an den zuständigen Kundendienst.
- Das Gerät ist nur zur Nutzung im Haushalt ausgelegt. Es ist nicht für gewerbliche oder öffentliche Zwecke ausgelegt. Wenn Sie das Gerät zu anderen als den genannten Zwecken verwenden, übernehmen weder Hersteller noch Händler Verantwortung für eventuelle Reparaturen oder Störungen während der Garantiezeit.

8 ENERGIESPARTIPPS

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

9. Verwenden Sie zum Energiesparen kein Volumen zwischen Lastlimit und Tür entlang der Lastlimitlinie. Lastlimitlinie wird auch in der Erklärung zum Energieverbrauch verwendet.



DATENBLATT FÜR KÜHLGERÄTE

| | |
|---|------------------------------------|
| Marke | ATLANTIC |
| Modell | ATLKGK170SI10A++ / ATLKGK170W10A++ |
| Kategorie | 7 (Kühl-Gefriergerät) |
| Energieeffizienzklasse | A++ |
| Jährlicher Energieverbrauch (kWh/ Jahr) * | 202 kWh |
| Nutzzinhalt brutto gesamt | 270 l |
| Nutzzinhalt netto gesamt | 268 l |
| Nutzzinhalt Kühlschranks (brutto gesamt) | 186 l |
| Nutzzinhalt Kühlschrank (netto gesamt) | 184 l |
| Nutzzinhalt Kältefach (netto gesamt) | - |
| Nutzzinhalt Gefrierfach (brutto gesamt) | 84 l |
| Nutzzinhalt Gefrierfach (netto gesamt) | 84 l |
| Sternekenzeichnung | **** |
| Kühlsystem | STATISCH |
| Lagerzeit bei Störung (-18°C/-9°C) | 17 Stunden |
| Gefriervermögen | 4 Kg / 24 Std. |
| Klimaklasse ** | ST/N (16°C - 38°C) |
| Luftschallemission | 40 dB(A) re 1pW |
| * Energieverbrauch von 202 kWh pro Jahr, berechnet auf Basis von Ergebnissen, die über 24 Stunden unter normalen Testbedingungen gemessen wurden. Der tatsächliche Energieverbrauch hängt von den Bedingungen ab, in denen das Gerät verwendet wird, und dem Ort an dem es steht. | |
| ** Diese Geräte wurden entworfen für eine Umgebungstemperatur zwischen 16°C - 38°C. | |

Konformitätserklärung

- Dieses Gerät ist für die Aufbewahrung von Lebensmitteln bestimmt und entspricht der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 EC, 10/2010 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, 2014/30/EU.
 - Sicherheitsanforderungen der "Niederspannungsrichtlinie" 2014/35/ EU

- Schutzvorschriften der EG-Richtlinie 2014/30 "EMV"Dieses Gerät entspricht der EG-Richtlinie Niederspannung 2014/35/EU und Elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU 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.

Thank you for choosing this product.

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

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

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

CONTENTS

| | |
|---|-----------|
| 1 SAFETY INSTRUCTIONS | 25 |
| 1.1 General Safety Warnings | 25 |
| 1.2 Installation warnings | 28 |
| 1.3 During Usage..... | 28 |
| 2 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE | 30 |
| 3 USING THE APPLIANCE | 30 |
| 3.1 Information on Less Frost Technology..... | 30 |
| 3.2 Thermostat Setting | 30 |
| 3.3 Temperature Settings Warnings | 31 |
| 3.4 Accessories | 31 |
| 3.4.1 Ice Tray..... | 31 |
| 3.4.2 The Plastic Scraper | 32 |
| 4 FOOD STORAGE | 32 |
| 4.1 Refrigerator Compartment..... | 32 |
| 4.2 Freezer Compartment | 33 |
| 5 CLEANING AND MAINTENANCE | 35 |
| 5.1 Defrosting | 36 |
| 5.2 Replacing the Light Bulb..... | 37 |
| 6 SHIPMENT AND REPOSITIONING..... | 38 |
| 6.1 Transportation and Changing Positioning | 38 |
| 6.2 Repositioning the Door..... | 38 |
| 7 BEFORE CALLING AFTER-SALES SERVICE..... | 38 |
| 8 TIPS FOR SAVING ENERGY | 39 |

1 SAFETY INSTRUCTIONS

1.1 General Safety Warnings

Read this user manual carefully.

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

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

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

⚠ WARNING: Do not damage the refrigerant circuit.

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

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

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

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

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

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

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service agent or similar qualified persons, in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use at altitudes exceeding 2000 m.

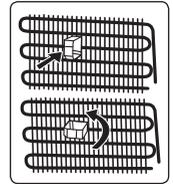
1.2 Installation warnings

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

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

at the top of your appliance. Do not place anything on top of your appliance.

- Do not place heavy items on the appliance.
- Clean the appliance thoroughly before use (see Cleaning and Maintenance).
- Before using your fridge freezer, wipe all parts with a solution of warm water and a teaspoon of sodium bicarbonate. Then, rinse with clean water and dry. Return all parts to the fridge freezer after cleaning.
- Use the adjustable front legs to make sure your appliance is level and stable. You can adjust the legs by turning them in either direction. This must be done before placing food in the appliance.
- Install the two plastic distance guides (the parts on the black vanes -condenser- at the rear) by turning it 90° (as shown in the figure) to prevent the condenser from touching the wall.
- The distance between the appliance and back wall must be a maximum of 75 mm.



1.3 During Usage

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

- When removing ice from the ice-making compartment, do not touch it. Ice may cause frost burns and/or cuts.
- Do not touch frozen goods with wet hands. Do not eat ice-cream or ice cubes immediately after they are removed from the ice-making compartment.
- Do not re-freeze thawed frozen food. This may cause health issues such as food poisoning.

Old and Out-of-order Fridges

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

CE Declaration of conformity

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

Disposal of your old appliance

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



Packaging and the Environment

Packaging materials protect your machine from damage that may occur during transportation.

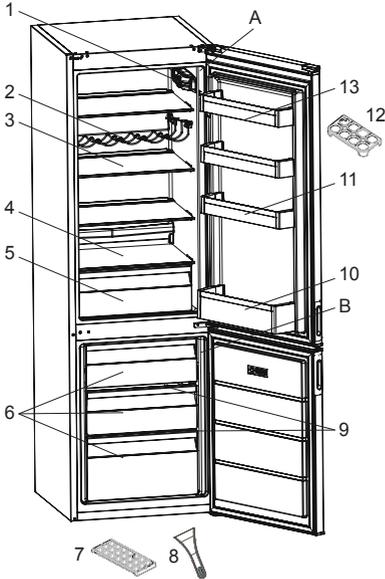


The packaging materials are environmentally friendly as they are recyclable. The use of recycled material reduces raw material consumption and therefore decreases waste production.

Notes:

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

2 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



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

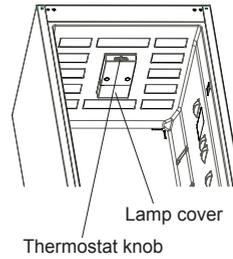
A) Refrigerator compartment

B) Freezer compartment

- 1) Thermostat box (When lighting and thermostat are positioned on side)
- 2) Wine rock *
- 3) Refrigerator shelves
- 4) Crisper cover
- 5) Crisper
- 6) Freezer drawers
- 7) Ice box tray
- 8) Plastic ice scraper *
- 9) Freezer glass shelves *
- 10) Bottle shelf
- 11) Adjustable door shelf * / door shelf
- 12) Egg holder
- 13) Door shelf

* In some models

(When the thermostat is positioned on top)



3 USING THE APPLIANCE

3.1 Information on Less Frost Technology

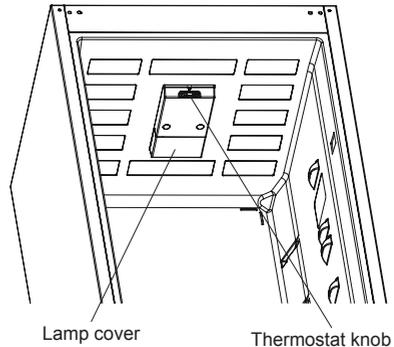
Thanks to the wrap around evaporator, Less Frost technology offers more efficient cooling, less manual defrost requirement, and more flexible storage room.

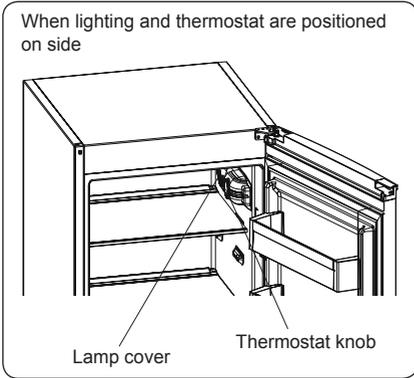
3.2 Thermostat Setting

The thermostat automatically regulates the temperature inside the refrigerator and freezer compartments. Cooler temperatures can be obtained by rotating the knob to higher numbers, 1 to 5.

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

When lighting and thermostat are positioned on top





Thermostat Settings

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

Note that: The ambient temperature, the temperature of freshly stored food, and how often the door is opened all affect the temperature in the appliance. If required, change the temperature setting.

3.3 Temperature Settings Warnings

- The ambient temperature, temperature of the freshly stored food and how often the door is opened affects the temperature in the refrigerator compartment. If required, change the temperature setting.
- It is not recommended that you operate your fridge in environments colder than 10°C in terms of its efficiency.
- When setting the thermostat, take into consideration how often the appliance doors are opened and closed, how much food is stored in the refrigerator, and the environment in which the refrigerator is located.
- When the appliance is first switched on, allow it to run for 24 hours in order to reach operating temperature. During this time, do not open the door and do not keep a large quantity of food inside.

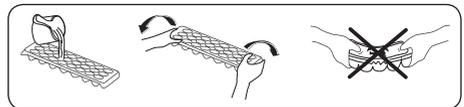
- Unplug your appliance during a power cut to prevent damage to the compressor. Once power is restored, delay plugging in your appliance for 5 to 10 minutes. This will help prevent damage to the appliance's components.
- Your appliance is designed to operate in the ambient temperature ranges stated in the standards, according to the climate class stated in the information label. It is not recommended that your fridge is operated in the environments which are outside of the stated temperature ranges. This will reduce the cooling efficiency of the appliance.
- Your appliance is designed to operate in the ambient temperature (ST/N = 16°C - 38°C) intervals stated in the standards, according to the climate class displayed on the information label. We do not recommend operating your appliance out of the stated temperature limits in terms of cooling effectiveness.

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

3.4 Accessories

3.4.1 Ice Tray

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



3.4.2 The Plastic Scraper

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



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

4 FOOD STORAGE

4.1 Refrigerator Compartment

- To reduce humidity and avoid the consequent formation of frost, always store liquids in sealed containers in the refrigerator. Frost tends to concentrate in the coldest parts of the evaporating liquid and, in time, your appliance will require more frequent defrosting.
- Never place warm food in the refrigerator. Warm food should be allowed to cool at room temperature and should be arranged to ensure adequate air circulation in the refrigerator compartment.
- Make sure no items are in direct contact with the rear wall of the appliance as frost will develop and packaging will stick to it. Do not open the refrigerator door frequently.
- We recommend that meat and clean fish are loosely wrapped and stored on the glass shelf just above the vegetable bin where the air is cooler, as this provides the best storage conditions.
- Store loose fruit and vegetable items in the crisper containers.
- Store loose fruit and vegetables in the crisper.

- Storing fruit and vegetables separately helps prevent ethylene-sensitive vegetables (green leaves, broccoli, carrot, etc.) being affected by ethylene-releasing fruits (banana, peach, apricot, fig etc.).
- Do not put wet vegetables into the refrigerator.
- Storage time for all food products depends on the initial quality of the food and an uninterrupted refrigeration cycle before refrigerator storage.
- To avoid cross-contamination do not store meat products with fruit and vegetables. Water leaking from meat may contaminate other products in the refrigerator. You should package meat products and clean any leakages on the shelves.
- Do not put food in front of the air flow passage.
- Consume packaged foods before the recommended expiry date.



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

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

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

4.2 Freezer Compartment

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

- The maximum amount of fresh food (in kg) that can be frozen in 24 hours is indicated on the appliance label.
- To use the maximum capacity of the freezer compartment, use the glass shelves for the upper and middle section, and use the lower basket for the bottom section.
- Use the fast freezing shelf to freeze home cooking (and any other food which needs to be frozen quickly) more quickly because of the freezing shelf's greater freezing power. Fast freezing shelf is the bottom drawer of the freezer compartment.

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

Important note:

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



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

| Meat and fish | Preparation | Maximum storage time (months) |
|---|--|-------------------------------|
| Steak | Wrap in foil | 6 - 8 |
| Lamb meat | Wrap in foil | 6 - 8 |
| Veal roast | Wrap in foil | 6 - 8 |
| Veal cubes | In small pieces | 6 - 8 |
| Lamb cubes | In pieces | 4 - 8 |
| Minced meat | In packaging without using spices | 1 - 3 |
| Giblets (pieces) | In pieces | 1 - 3 |
| Bologna sausage/salami | Should be kept packaged even if it has a membrane | |
| Chicken and turkey | Wrap in foil | 4 - 6 |
| Goose and duck | Wrap in foil | 4 - 6 |
| Deer, rabbit, wild boar | In 2.5 kg portions or as fillets | 6 - 8 |
| Freshwater fish (Salmon, Carp, Crane, Catfish) | After cleaning the bowels and scales of the fish, wash and dry it. If necessary, remove the tail and head. | 2 |
| Lean fish (Bass, Turbot, Flounder) | | 4 |
| Fatty fishes (Tuna, Mackerel, Bluefish, Anchovy) | | 2 - 4 |
| Shellfish | Clean and in a bag | 4 - 6 |
| Caviar | In its packaging, or in an aluminium or plastic container | 2 - 3 |
| Snails | In salty water, or in an aluminium or plastic container | 3 |

 **NOTE:** Thawed frozen meat should be cooked as fresh meat. If the meat is not cooked after defrosting, it must not be re-frozen.

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

| Vegetables and Fruits | Preparation | Maximum storage time (months) |
|---------------------------|---------------|-------------------------------|
| Strawberry and Blackberry | Wash and hull | 8 - 12 |

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

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

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

5 CLEANING AND MAINTENANCE

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

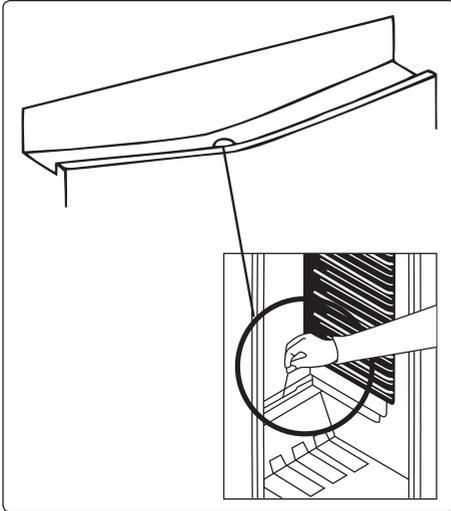
- Clean the accessories separately by hand with soap and water. Do not wash accessories in a dish washer.
- Clean the condenser with a brush at least twice a year. This will help you to save on energy costs and increase productivity.



The power supply must be disconnected during cleaning.

5.1 Defrosting

Defrosting the Refrigerator Compartment



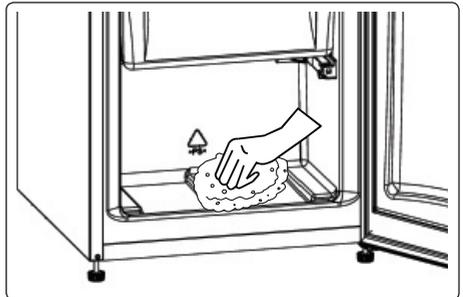
- Defrosting occurs automatically in the refrigerator compartment during operation. The water is collected by the evaporation tray and evaporates automatically.
- The evaporation tray and the water drain hole should be cleaned periodically with the defrost drain plug to prevent the water from collecting at the bottom of the refrigerator instead of flowing out.
- You can also clean the drain hole by pouring half a glass of water down it.

Freezer defrosting process

- Small amounts of frost will accumulate inside the freezer, depending on the length of time the door may be left open or the amount of moisture introduced. It is essential to ensure that no frost or ice is allowed to form in places where it will affect the close fitting of the door seal. This might allow air to penetrate the cabinet, encouraging continuous running of the compressor. Thin frost formation is quite soft and can be removed with a brush or plastic scraper. Do not use metal or sharp scrapers, mechanical devices or other means to accelerate the defrosting

process. Remove all dislodged frost from the cabinet floor. It is not necessary to switch off the appliance for the removal of thin frost.

- For the removal of heavy ice deposits, disconnect the appliance from the mains supply, empty the contents into cardboard boxes and wrap in thick blankets or layers of paper to keep cool. Defrosting will be most effective if carried out when the freezer is nearly empty and should be carried out as quickly as possible to prevent an unnecessary increase in the temperature of the contents.
- Do not use metal or sharp scrapers, mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process. An increase in temperature of frozen food during defrosting will shorten the storage life. Keep contents well wrapped and cool while defrosting is taking place.



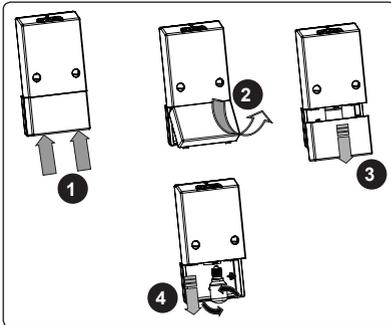
- Dry the inside of the compartment with a sponge or a clean cloth.
- To accelerate the defrosting process, place one or more bowls of warm water in the freezer compartment.
- Examine the contents when replacing them in the freezer and if some of the packages have thawed out, they should be eaten within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

to the mains supply and leave for 2 to 3 hours on setting number '5' before introducing the food back into the freezer.

5.2 Replacing the Light Bulb

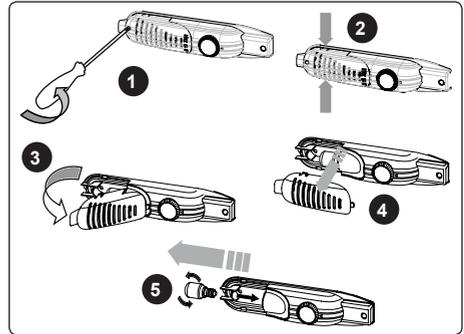
 **Important note:** Unplug the unit from the power supply before start the process.

When lighting and thermostat are positioned on top



1. Press the hooks on light cover. (Fig. 1)
2. Open the light cover towards arrow when top hooks pull out from housing. (Fig. 2)
3. Pull out the cover towards arrow remove it. (Fig. 3)
4. Turn the light bulb counter clockwise and remove it. (Fig. 4)
5. Change the present light bulb with a new one of not more than 15 W. (Fig. 4)
6. Implement the steps in reverse order.
7. After waiting 5 minutes, plug the unit.

When lighting and thermostat are positioned on side



1. Remove the screw on the light cover by screw driver. (Fig.1)
2. Press the hooks on light cover. (Fig. 2)
3. Open the light cover towards arrow when top hooks pull out from housing. (Fig. 3)
4. Pull out the cover towards arrow remove it. (Fig. 4)
5. Turn the light bulb counter clockwise and remove it. (Fig. 5)
6. Change the present light bulb with a new one of not more than 15 W. (Fig. 5)
7. Implement the steps in reverse order.
8. After waiting 5 minutes, plug the unit.

Replacing LED Lighting

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

6 SHIPMENT AND REPOSITIONING

6.1 Transportation and Changing Positioning

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

 Always carry your appliance in the upright position.

6.2 Repositioning the Door

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

7 BEFORE CALLING AFTER-SALES SERVICE

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

The appliance does not operate

Check if:

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

The appliance performs poorly

Check if:

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

The appliance is noisy

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

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

There is water in the lower part of the refrigerator

Check if:

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

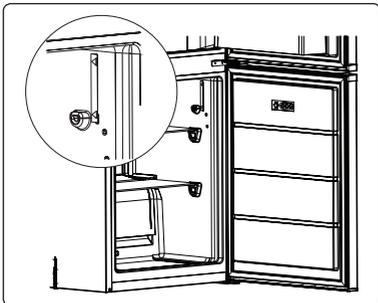
Recommendations

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

8 TIPS FOR SAVING ENERGY

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

9. For saving energy, do not use volume between the load limit and the door, along the load limit line. Load limit line is also used in energy consumption declaration.



PRODUCT FICHE

| | |
|---|------------------------------------|
| Brand | ATLANTIC |
| Model | ATLKGK170SI10A++ / ATLKGK170W10A++ |
| Product category | 7 (Freezer - Fridge) |
| Energy class | A++ |
| Annual energy consumption * | 202 kWh |
| Total gross volume | 270 l |
| Total net volume | 268 l |
| Refrigerator gross volume | 186 l |
| Refrigerator net volume | 184 l |
| Chiller compartment net volume | - |
| Freezer gross volume | 84 l |
| Freezer net volume | 84 l |
| Star rating | **** |
| Refrigeration system | STATIC |
| Temperature rise time (-18°C/-9°C) | 17 Hours |
| Freezing capacity | 4 Kg / 24h |
| Climate class ** | ST/N (16°C - 38°C) |
| Noise emission | 40 dB(A) re 1pW |
| * Energy consumption of 202 kWh 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. | |
| ** This appliance is designed for use at an ambient temperature within the 16°C - 38°C range. | |

Merci d'avoir choisi ce produit.

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

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

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

SOMMAIRE

| | |
|---|-----------|
| 1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ | 44 |
| 1.1 Avertissements généraux relatifs à la sécurité | 44 |
| 1.2 Avertissements relatifs à l'installation | 47 |
| 1.3 En cours d'utilisation..... | 48 |
| 2 DESCRIPTION DE L'APPAREIL | 49 |
| 3 UTILISATION DE L'APPAREIL | 50 |
| 3.1 Informations relatives a la technologie moins de givre..... | 50 |
| 3.2 Réglage du thermostat | 50 |
| 3.3 Avertissements relatifs aux paramètres de température | 50 |
| 3.4 Accessoires | 51 |
| 3.4.1 Bac à glaçons..... | 51 |
| 3.4.2 Raclette en plastique..... | 51 |
| 4 RANGEMENT DES ALIMENTS | 51 |
| 4.1 Compartiment du réfrigérateur | 51 |
| 4.2 Compartiment congélateur | 52 |
| 5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN | 55 |
| 5.1 Décongélation..... | 56 |
| 5.2 Remplacement de l'ampoule | 57 |
| 6 TRANSPORT ET CHANGEMENT DE PLACE | 58 |
| 6.1 Transport et changement de place | 58 |
| 6.2 Changement de position de la porte..... | 58 |
| 7 AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE | 58 |
| 8 CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE | 59 |

1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1.1 Avertissements généraux relatifs à la sécurité

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

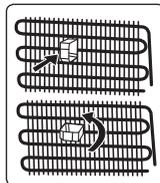
- Si la prise ne correspond pas à la fiche du réfrigérateur, elle doit être remplacée par le fabricant, par un technicien ou par des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Le câble électrique de votre réfrigérateur est muni d'une fiche de mise à la terre spéciale. Celle-ci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

1.2 Avertissements relatifs à l'installation

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

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

- Votre appareil doit être placé à une distance d'au moins 50 cm de tout poêle, four à gaz et radiateur de chauffage et à au moins 5 cm de tout four électrique.
- Si votre réfrigérateur-congélateur est placé à proximité d'un congélateur, une distance d'au moins 2 cm doit les séparer afin d'éviter la formation d'humidité au niveau de sa surface externe.
- Ne pas couvrir le corps ou le dessus du réfrigérateur-congélateur avec une nappe ou un napperon. Ceci risquerait d'altérer ses performances.
- Un intervalle d'au moins 150 mm est requis au-dessus de l'appareil. Ne rien placer sur l'appareil.
- Ne pas poser d'objets lourds sur l'appareil.
- Nettoyer soigneusement l'appareil avant toute utilisation (voir Nettoyage et entretien).
- Avant d'utiliser votre réfrigérateur-congélateur, essuyer tous ses éléments avec une solution composée d'eau chaude et d'une cuillère à café de bicarbonate de soude. Rincer ensuite à l'eau claire et sécher. Remettre tous les éléments du réfrigérateur-congélateur en place après les avoir nettoyés.
- Utiliser les pieds avant réglables pour s'assurer que votre appareil est de niveau et stable. Il est possible d'ajuster les pieds en les tournant dans l'un ou l'autre sens. Ceci doit être effectué avant de placer des aliments dans l'appareil.
- Installer l'entretoise permettant de respecter la distance requise (pièce en plastique à l'arrière du produit) en le faisant pivoter à 90° (comme indiqué sur la figure) afin d'éviter que le condenseur ne touche le mur.
- La distance entre l'appareil et le mur situé à l'arrière doit être au maximum de 75 mm.



1.3 En cours d'utilisation

- Ne pas raccorder votre réfrigérateur-congélateur à l'alimentation secteur à l'aide d'une rallonge.
- Ne pas utiliser de fiches endommagées, tordues ou anciennes.
- Ne pas tirer, tordre ou endommager le cordon.
- N'utilisez pas d'adaptateur.
- Cet appareil est destiné à être utilisé par des adultes. Ne pas autoriser des enfants à jouer avec l'appareil ou à se suspendre à la porte.
- Ne jamais toucher le cordon/la fiche d'alimentation avec des mains humides. Ceci pourrait provoquer un court-circuit ou un choc électrique.
- Ne pas placer de bouteilles en verre ou de canettes dans le compartiment à glaçons car ils exploseront lorsque le contenu gèlera.
- Ne pas placer de matière explosive ou inflammable dans votre réfrigérateur. Ranger les boissons présentant une forte teneur en alcool verticalement dans le compartiment réfrigérateur et s'assurer que leurs bouchons sont hermétiquement fermés.
- Ne pas toucher la glace en la retirant du compartiment à glaçons. La glace peut provoquer des brûlures et/ou des coupures.
- Ne pas toucher les aliments congelés avec des mains humides. Ne pas manger de la glace ou des glaçons immédiatement après les avoir sortis du compartiment à glaçons.
- Ne pas recongeler des aliments décongelés. Ceci pourrait provoquer des problèmes de santé comme une intoxication alimentaire.

Anciens réfrigérateurs et réfrigérateurs hors d'usage

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

Déclaration CE de conformité

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux directives, décisions et réglementations européennes en vigueur et aux exigences répertoriées dans les normes référencées.

Mise au rebut de votre ancien appareil

Le symbole sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager.



Il doit être transporté dans un point de collecte adapté au recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut correcte de ce produit permet d'éviter toute conséquence négative éventuelle sur l'environnement et la santé, qui pourrait autrement être entraînée par une gestion des déchets inappropriée de ce produit. Pour obtenir des informations détaillées sur le recyclage de ce produit, contacter votre mairie, le centre de traitement des déchets ménagers ou le magasin dans lequel ce produit a été acheté.

Emballage et Environnement

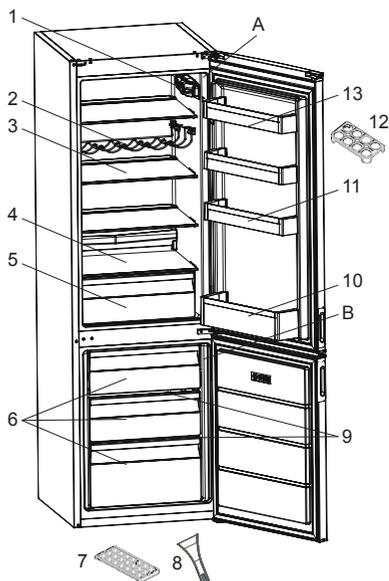
Les matériaux d'emballage protègent votre machine des dommages pouvant survenir pendant le transport. Les matériaux d'emballage sont respectueux de l'environnement car ils sont recyclables. L'utilisation de matériaux recyclés réduit la consommation de matières premières et donc la production de déchets.



Remarques :

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

2 DESCRIPTION DE L'APPAREIL



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

A) Compartiment réfrigérateur

B) Compartiment congélateur

- 1) Boîtier thermostat (Lorsque l'éclairage et le thermostat sont en position latérale)
- 2) Étagère à vin *
- 3) Clayettes réfrigérateur
- 4) Couverture du compartiment à légumes
- 5) Compartiment à légumes
- 6) Tiroirs du congélateur
- 7) Bac à glaçons
- 8) Raclette en plastique *
- 9) Clayettes en verre du congélateur *
- 10) Balconnet à bouteilles
- 11) Balconnet de porte réglable * / Balconnet
- 12) Support porte-œufs
- 13) Balconnet

* Sur certains modèles

(Lorsque l'éclairage et le thermostat sont en position haute)



3 UTILISATION DE L'APPAREIL

3.1 Informations relatives à la technologie moins de givre

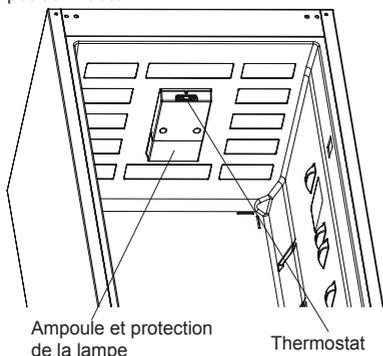
Grâce à l'évaporateur enveloppant, la technologie Less Frost (moins de givre) permet un refroidissement plus efficace, un dégivrage manuel limité et offre un espace de stockage plus flexible.

3.2 Réglage du thermostat

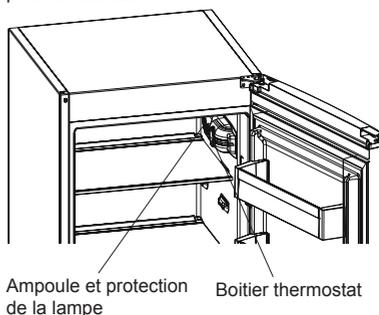
Le thermostat régule automatiquement la température à l'intérieur des compartiments réfrigérateur et congélateur. Des températures plus fraîches peuvent être obtenues en tournant le bouton sur des valeurs supérieures, de 1 à 5.

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

Lorsque l'éclairage et le thermostat sont en position haute



Lorsque l'éclairage et le thermostat sont en position latérale



Paramètres du thermostat

- Mettre le bouton dans une position basse/intermédiaire, jusqu'à 3, pour une conservation à court terme de la nourriture dans l'appareil.
- Mettre le bouton dans une position intermédiaire, 3 ou 4, pour une conservation à long terme de la nourriture dans l'appareil.
- Mettre le bouton dans une position 5, pour congeler des aliments frais. L'appareil fonctionne plus longtemps. Une fois les aliments congelés, revenez à la position précédente.

3.3 Avertissements relatifs aux paramètres de température

- La température ambiante, la température des aliments nouvellement stockés et la fréquence d'ouverture de la porte affectent la température du compartiment réfrigérateur. Si nécessaire, modifier le réglage de la température.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser le réfrigérateur dans des environnements dont la température est inférieure à 10 °C pour préserver son efficacité.
- Lors du réglage du thermostat, il convient de tenir compte de la fréquence d'ouverture et de fermeture des portes de l'appareil, de la quantité de nourriture stockée dans le réfrigérateur et de l'environnement dans lequel le congélateur se trouve.

- Lorsque l'appareil est mis en marche pour la première fois, il convient de le faire tourner pendant 24 heures pour qu'il atteigne la température de fonctionnement. Au cours de cette période, ne pas ouvrir la porte et ne pas conserver une quantité importante de nourriture à l'intérieur.
- Débrancher l'appareil pendant les coupures de courant pour éviter tout dommage au compresseur. Une fois que le courant est restauré, attendre 5 à 10 minutes avant de rebrancher l'appareil. Cela permet d'éviter tout dommage aux composants de l'appareil.
- L'appareil a été conçu pour fonctionner dans la plage de température ambiante préconisée dans les normes, conformément à la classe climatique indiquée sur l'étiquette d'information. Il n'est pas recommandé que le réfrigérateur soit utilisé dans des environnements dont la température se situe en dehors de la plage indiquée. Cela réduirait l'efficacité en termes de refroidissement de l'appareil.
- L'appareil a été conçu pour fonctionner dans l'intervalle de température ambiante (ST/N = 16 °C - 38 °C) préconisé dans les normes, conformément à la classe climatique indiquée sur l'étiquette d'information. Nous ne recommandons pas d'utiliser l'appareil en dehors des limites de température indiquées pour ménager l'efficacité du refroidissement. Consulter les avertissements associés.

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

3.4 Accessoires

3.4.1 Bac à glaçons

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



3.4.2 Raclette en plastique

Au bout d'un certain temps, du gel s'accumule dans certaines zones du congélateur. Le gel accumulé dans le congélateur doit être retiré régulièrement. Utiliser la raclette en plastique fournie, si nécessaire. Pour ce faire, ne pas utiliser d'objets coupants en métal. Ils risqueraient de perforer le circuit du réfrigérateur et provoquer des dommages irréparables.



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

4 RANGEMENT DES ALIMENTS

4.1 Compartiment du réfrigérateur

- Pour diminuer l'humidité et éviter la formation de givre associée, toujours ranger les aliments dans des récipients fermés dans le réfrigérateur. Le givre a tendance à se concentrer dans les parties les plus froides où l'humidité des aliments s'évapore et, au fil du temps, votre appareil nécessitera un dégivrage plus fréquent.
- Ne jamais placer d'aliments chauds dans le réfrigérateur. Les aliments chauds doivent refroidir à température ambiante et être disposés de façon à permettre une circulation adéquate de l'air dans le compartiment réfrigérateur.

- S'assurer qu'aucun élément n'est en contact direct avec la paroi arrière de l'appareil car du givre risque de se former et l'emballage de coller à cette dernière. Ne pas ouvrir fréquemment la porte du réfrigérateur.
- Il est recommandé que la viande et le poisson vidés soient placés dans un emballage hermétique et mis sur la clayette en verre située juste au-dessus du bac à légumes où l'air est plus frais, ce qui offre des conditions de conservation optimales.
- Ranger les fruits et les légumes en vrac dans le compartiment à légumes.
- Le fait de séparer les fruits et les légumes permet d'éviter aux légumes sensibles à l'éthylène (légumes-feuilles, brocolis, carottes, etc.) d'être altérés par les fruits générateurs d'éthylène (bananes, pêches, abricots, figues, etc.).
- Ne pas placer de légumes humides dans le réfrigérateur.
- La durée de conservation de l'ensemble des aliments dépend de leur qualité initiale et du respect d'un cycle de réfrigération ininterrompu avant leur rangement dans le réfrigérateur.
- Pour éviter toute contamination croisée, ne pas ranger la viande avec des fruits et des légumes. L'eau s'écoulant de la viande risque de contaminer les autres produits du réfrigérateur. Les produits carnés doivent être emballés et les coulures sur les clayettes doivent être nettoyées.
- Ne pas placer d'aliments sur le passage du flux d'air.
- Consommer les aliments emballés avant la date d'expiration recommandée.



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

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

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

4.2 Compartiment congélateur

- Le congélateur est utilisé pour stocker des aliments congelés, congeler des aliments frais et faire des glaçons.
- Pour congeler des aliments frais; emballer et sceller correctement les aliments frais, en d'autres mots l'emballage doit être étanche à l'air et ne pas fuir. Les sacs congélateurs, les sacs en polyéthylène renforcé d'aluminium et les conteneurs en plastique sont idéaux.
- Ne pas ranger des aliments frais à côté d'aliments congelés car cela risquerait de faire fondre les aliments congelés.
- Avant de congeler des aliments frais, les diviser en portions de façon à pouvoir les consommer en une seule fois.
- Consommer les aliments congelés rapidement après leur décongélation

- Ne jamais placer d'aliments chauds dans le compartiment congélateur car ils risqueraient de faire fondre les aliments congelés.
 - Toujours respecter les instructions du fabricant figurant sur l'emballage des aliments lorsque l'on stocke des aliments congelés. En l'absence d'informations, ne pas conserver les aliments plus de 3 mois à compter de la date d'achat.
 - Lors de l'achat d'aliments congelés, s'assurer qu'ils ont été conservés dans des conditions adéquates et que leur emballage n'est pas endommagé.
 - Les aliments congelés doivent être transportés dans des conteneurs adéquats et placés dans le congélateur dès que possible.
 - Ne pas acheter d'aliments congelés si leur emballage présente des signes d'humidité et un gonflement anormal. Il est alors probable qu'ils ont été conservés à une température inappropriée et que leur contenu est altéré.
 - La durée de conservation des aliments congelés dépend de la température ambiante, du paramètre du thermostat, de la fréquence d'ouverture de la porte, du type de nourriture et de la durée requise pour transporter le produit du magasin à votre domicile. Toujours suivre les instructions imprimées sur l'emballage et ne jamais dépasser la durée de conservation maximale indiquée.
 - La quantité maximale d'aliments frais (en kg) qui peut être congelée en 24 heures est indiquée sur l'étiquette de l'appareil.
 - Pour utiliser la capacité maximale du compartiment congélateur, utiliser les clayettes en verre pour les sections supérieure et centrale et le tiroir inférieur pour la section du bas.
 - Pour plus de célérité, utilisez l'étagère de congélation rapide pour les denrées domestiques (et celles à congeler rapidement) en raison de la plus grande capacité de l'étagère de congélation. L'étagère de congélation rapide est le tiroir inférieur du compartiment congélateur.
- REMARQUE :** La porte du congélateur s'ouvre difficilement après la fermeture immédiate de la porte. Une fois l'équilibre de température atteint, la porte s'ouvrira facilement.
- Remarque importante :**
- Ne jamais recongeler des aliments décongelés.
 - Le goût de certaines épices utilisées dans les plats cuisinés (anis, basilic, cresson, vinaigre, mélange d'épices, gingembre, ail, oignon, moutarde, thym, marjolaine, poivre noir, etc.) change et se renforce en cas de conservation pendant une période prolongée. Par conséquent, ajouter de petites quantités d'épices aux aliments à congeler ou mettre les épices souhaitées une fois les aliments décongelés.
 - La durée de conservation des aliments dépend du type de graisse utilisée. Les graisses adéquates sont la margarine, la graisse de veau, l'huile d'olive et le beurre. L'huile d'arachide et la graisse de porc sont inappropriées.
 - La nourriture sous forme liquide doit être congelée dans des gobelets en plastique et les autres aliments dans des films ou sacs en plastique.



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

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

| Légumes et fruits | Préparation | Durée de conservation maximale (mois) |
|----------------------------|---|---------------------------------------|
| Haricots verts et haricots | Laver, couper en petits morceaux et porter à ébullition | 10 à 13 |
| Pois | Écosser, laver et porter à ébullition | 12 |
| Chou | Nettoyer et porter à ébullition | 6 à 8 |
| Carotte | Nettoyer, couper en tranches et porter à ébullition | 12 |
| Poivrons | Couper la tige, couper en deux morceaux, retirer l'intérieur et porter à ébullition | 8 à 10 |
| Épinard | Laver et porter à ébullition | 6 à 9 |
| Chou-fleur | Retirer les feuilles, couper le cœur en morceaux et laisser tremper quelques instants dans l'eau avec un peu de jus de citron | 10 à 12 |

| Légumes et fruits | Préparation | Durée de conservation maximale (mois) |
|-------------------|--|---------------------------------------|
| Aubergines | Couper en morceaux de 2 cm après lavage | 10 à 12 |
| Maïs | Nettoyer et emballer avec la tige ou sous forme de grains de maïs doux | 12 |

| Légumes et fruits | Préparation | Durée de conservation maximale (mois) |
|--------------------|---|---------------------------------------|
| Pommes et poires | Peler et trancher | 8 à 10 |
| Abricots et pêches | Couper en deux morceaux et retirer le noyau | 4 à 6 |
| Fraises et mûres | Laver et équeuter | 8 à 12 |
| Fruits cuits | Ajouter 10 % de sucre dans le récipient | 12 |
| Prunes, cerises | Laver et équeuter | 8 à 12 |

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

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

5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

 Ne pas nettoyer votre appareil en versant de l'eau dessus.

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

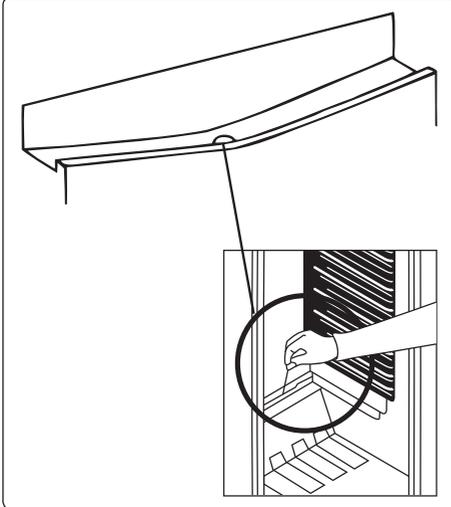
- S'assurer que l'eau ne pénètre pas dans le boîtier de la lampe et dans d'autres composants électriques.
- L'appareil doit être nettoyé régulièrement à l'aide d'une solution à base de bicarbonate de soude et d'eau tiède.
- Nettoyer les accessoires séparément à la main avec du savon et de l'eau. Ne pas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



L'alimentation électrique doit être débranchée pendant le nettoyage.

5.1 Décongélation

Dégivrage du compartiment du réfrigérateur



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

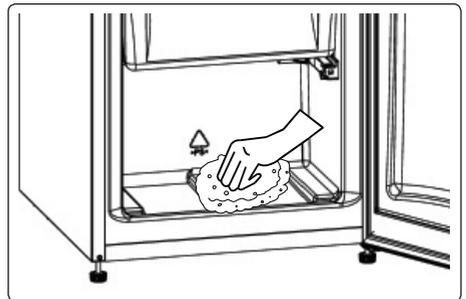
Processus de dégivrage du congélateur

- De petites quantités de givre s'accumulent à l'intérieur du congélateur selon la durée d'ouverture de la porte ou la quantité d'humidité introduite. Il est essentiel de s'assurer que ni givre, ni glace ne se forment dans les endroits où ils sont susceptibles de gêner le dispositif de fermeture du joint de la porte. Ceci permettrait à l'air de

pénétrer dans l'appareil et entraînerait un fonctionnement continu du compresseur. Une fine couche de givre est relativement molle et peut être éliminée avec une brosse ou une raclette en plastique.

Ne pas utiliser de raclettes en métal ou tranchantes, d'instruments mécaniques ou autres pour accélérer le processus de dégivrage. Éliminer tout le givre ôté de la porte du compartiment. Il n'est pas nécessaire de mettre l'appareil hors tension lors du retrait d'une fine couche de givre.

- Pour retirer les dépôts épais de glace, débrancher l'appareil de l'alimentation secteur, vider son contenu dans des boîtes en carton et les emballer dans des couvertures épaisses ou dans des couches de papier pour les conserver au frais. Le dégivrage sera plus efficace s'il est réalisé lorsque le congélateur est presque vide et il doit être effectué aussi rapidement que possible pour éviter une augmentation inutile de la température de son contenu.
- Ne pas utiliser de raclettes en métal ou tranchantes, d'instruments mécaniques ou autres pour accélérer le processus de dégivrage. Une augmentation de la température des aliments congelés pendant le dégivrage réduira leur durée de conservation. Conserver le contenu bien emballé et au frais pendant le dégivrage.



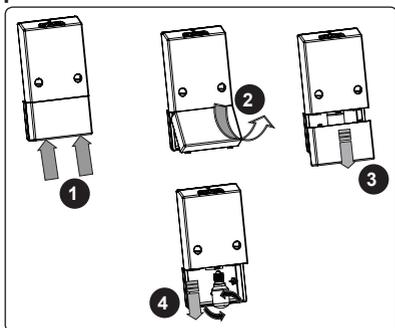
- Sécher l'intérieur du compartiment avec une éponge ou un chiffon sec.
- Pour accélérer le processus de dégivrage, placer un ou deux bols d'eau chaude dans le compartiment congélateur.

- Examiner le contenu avant de le remettre dans le congélateur et, si certains paquets sont décongelés, ils doivent être consommés dans les 24 heures ou cuisinés puis recongelés.
- Une fois le dégivrage terminé, nettoyer l'intérieur de l'appareil avec une solution à base d'eau chaude et d'un peu de bicarbonate de soude, puis sécher soigneusement. Laver les pièces amovibles de la même façon et les remonter. Rebrancher l'appareil sur l'alimentation secteur et le laisser fonctionner pendant 2 à 3 heures sur le paramètre « 5 » avant de remettre les aliments en place dans le congélateur.

5.2 Remplacement de l'ampoule

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

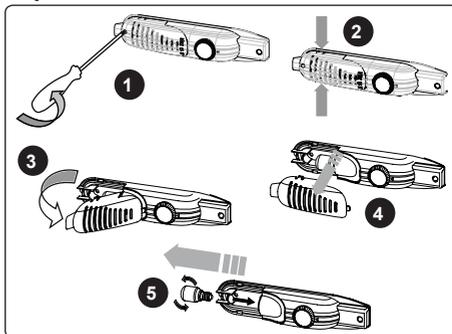
Lorsque l'éclairage et le thermostat sont en position haute



1. Appuyer sur les crochets du cache de l'ampoule. (Fig. 1)
2. Ouvrir le cache de l'ampoule dans le sens de la flèche lorsque les crochets supérieurs sortent du boîtier. (Fig. 2)
3. Sortir le cache dans le sens de la flèche et le retirer. (Fig. 3)
4. Tourner l'ampoule dans le sens antihoraire et la retirer. (Fig. 4)
5. Remplacer l'ampoule existante par une nouvelle ampoule de 15 W maximum. (Fig. 4)
6. Exécuter les étapes dans l'ordre inverse.

7. Après avoir attendu 5 minutes, brancher l'appareil.

Lorsque l'éclairage et le thermostat sont en position latérale



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

Remplacement de l'éclairage LED

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

6 TRANSPORT ET CHANGEMENT DE PLACE

6.1 Transport et changement de place

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

 Toujours transporter votre appareil en position verticale.

6.2 Changement de position de la porte

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

7 AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

Si votre réfrigérateur ne fonctionne pas correctement, il se peut qu'il présente un problème mineur. Vérifier ce qui suit.

L'appareil ne fonctionne pas

Vérifier si :

- Il est alimenté en électricité.
- Il est raccordé au secteur.
- L'un des fusibles est-t-il défectueux?
- Le paramètre du thermostat se trouve en position « • ».
- La prise est défectueuse. Pour vérifier cela, brancher un autre appareil en état de marche sur la même prise.

L'appareil fonctionne mal

Vérifier si :

- L'appareil est trop chargé.
- Les portes sont correctement fermées.
- De la poussière se trouve sur le condenseur.
- L'espace situé à l'arrière et sur les côtés est suffisant.

L'appareil est bruyant

Le gaz de refroidissement circulant dans le circuit du réfrigérateur peut générer un léger bruit (son de bouillonnement) même si le compresseur ne fonctionne pas. Pas d'inquiétude, ceci est normal. Si un son différent retentit, vérifier si :

- L'appareil est de niveau.
- Rien ne touche l'arrière de l'appareil.
- Des objets vibrent dans l'appareil.

Il y a de l'eau dans la partie inférieure du réfrigérateur

Vérifier si :

L'orifice d'évacuation de l'eau n'est pas bouché (utiliser la tige de vidange du dégivrage pour nettoyer l'orifice d'évacuation).

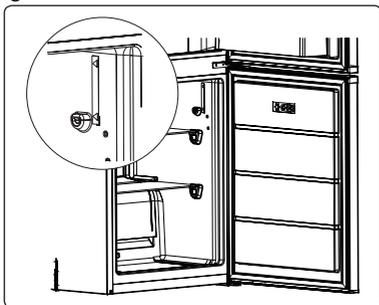
Recommandations

- Si l'appareil est mis hors tension ou débranché, attendre au moins 5 minutes avant de brancher l'appareil ou de le redémarrer afin d'éviter d'endommager le compresseur.
- L'unité de refroidissement de votre réfrigérateur se trouve à l'arrière de l'appareil. Par conséquent, des gouttelettes d'eau ou de la glace peuvent se former sur l'arrière de votre réfrigérateur en raison du fonctionnement du compresseur à des intervalles spécifiés. Ceci est normal, il n'est pas nécessaire de réaliser une opération de dégivrage sauf en présence d'une quantité de glace excessive.
- Si l'on ne souhaite pas utiliser le réfrigérateur pendant une longue période (pendant les vacances d'été, par exemple), régler la position du thermostat sur « • », dégivrer et nettoyer le réfrigérateur, puis laisser la porte ouverte pour éviter la formation de moisissures et d'odeurs.
- Si un problème persiste après avoir suivi toutes les instructions ci-dessus, prière de consulter votre technicien agréé le plus proche.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne convient pas à une utilisation commerciale ou commune. Si le consommateur utilise l'appareil d'une façon inappropriée, nous insistons sur le fait que le fabricant et le vendeur ne pourront être tenus responsables quant à une quelconque réparation ou panne survenant pendant la période de garantie.

8 CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE

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

9. Pour économiser de l'énergie, veuillez ne pas utiliser le volume entre la limite de charge et la porte, et celui tout au long de la ligne limite de charge. La ligne limite de charge est également utilisée dans l'estimation de consommation d'énergie.



FICHE PRODUIT

| | |
|---|------------------------------------|
| Marque | ATLANTIC |
| Modèle | ATLKGK170SI10A++ / ATLKGK170W10A++ |
| Catégorie produit | 7 (Congélateur - Réfrigérateur) |
| Classe énergétique | A++ |
| Consommation énergétique annuelle* | 202 kWh |
| Volume brut total | 270 l |
| Volume net total | 268 l |
| Volume brut du réfrigérateur | 186 l |
| Volume net du réfrigérateur | 184 l |
| Volume net du compartiment fraîcheur | - |
| Volume brut du congélateur | 84 l |
| Volume net du congélateur | 84 l |
| Nombre d'étoiles | **** |
| Système de réfrigération | STATIQUE |
| Durée de montée en température (-18°C/-9°C) | Autonomie de 17 Heures (25°C) |
| Pouvoir de congélation | 4 Kg / 24h |
| Classe climatique ** | ST/N (16°C - 38°C) |
| Niveau sonore | 40 dB(A) re 1pW |
| * Consommation d'énergie de 202 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. | |



PENSEZ AU TRI!
ENSEMBLE RÉDUISONS
L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL
DES EMBALLAGES

**BARQUETTE ET
FILM PLASTIQUE**

À JETER

ÉTUI CARTON

À RECYCLER



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNESETRI.FR

CE



52267140

