



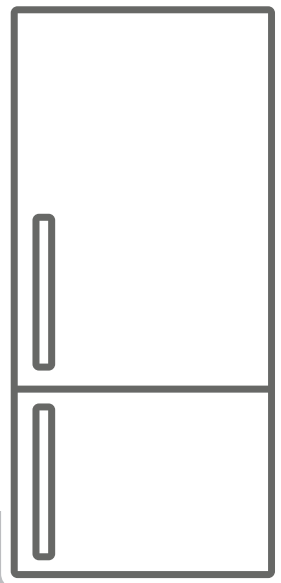
DE Kühl-Gefrierkombination / Bedienungsanleitung

EN Freezer - Fridge / User Manual

FR Congélateur - Réfrigérateur / Guide D'utilisation

NL Vriezer - Koelkast / Handleiding

TR Buzdolabı / Kullanım Kılavuzu



ATLKGK180W10E

R-Nummer: 1017011200

S-Nummer: 10280131

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

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

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

INHALT

1 SICHERHEITSHINWEISE.....	4
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	4
1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen	8
1.3 Im Betrieb	9
2 GERÄTEBESCHREIBUNG	10
2.1 Abmessungen.....	12
3 VERWENDEN DES GERÄTS.....	13
3.1 Informationen zur Kühltechnologie der neuen Generation	13
3.2 Thermostateinstellung	13
3.3 Warnhinweise zur Temperatureinstellung.....	14
3.4 Zubehör	14
3.4.1 Eiswürfelschale.....	14
3.4.2 Gefrierbox.....	15
4 LEBENSMITTELLAGERUNG	15
4.1 Kühlteil.....	15
4.2 Gefrierteil	16
5 REINIGUNG UND WARTUNG.....	19
5.1 Abtauen	20
5.2 Austauschen der Glühlampe	20
6 TRANSPORTIEREN UND UMSTELLEN	21
6.1 Transportieren und Umstellen	21
6.2 Wechseln des Türanschlags	21
7 VOR DEM ANRUF BEIM KUNDENDIENST.....	21
8 ENERGIESPARTIPPS	23
9 TECHNISCHE DATEN	24
10 INFORMATIONEN FÜR PRÜFINSTITUTE.....	24
11 KUNDENBETREUUNG UND -SERVICE.....	25

1 SICHERHEITSHINWEISE

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch.

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

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

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

⚠️ WARNUNG: Den Kühlmittelkreislauf nicht beschädigen.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Bitte beachten Sie zur Vermeidung einer Lebensmittelkontamination die folgenden Hinweise:

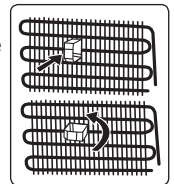
- Durch längeres Öffnen der Tür kann die Temperatur in den Fächern des Gerätes deutlich ansteigen.
- Reinigen Sie Flächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sowie erreichbare Ablaufsysteme regelmäßig.
- Bewahren Sie rohes Fleisch und Fisch in geeigneten Behältern im Kühlschrank auf, damit sie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

1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen

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

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

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



1.3 Im Betrieb

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

Alte und nicht mehr funktionstüchtige Kühlschränke

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

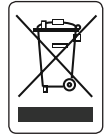
vorgehen, um Umweltschäden zu vermeiden.

CE-Konformitätserklärung

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

Entsorgung 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.



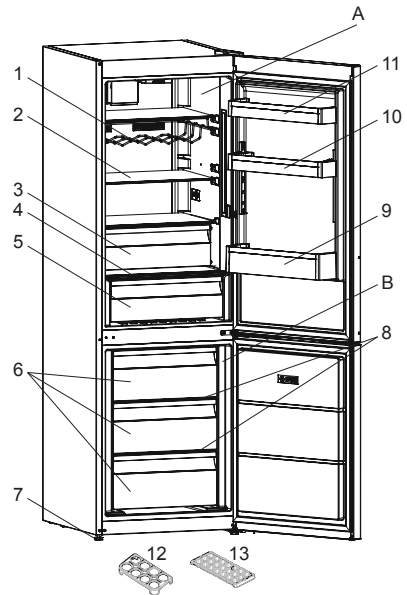
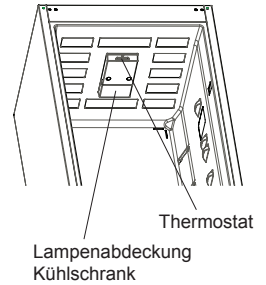
Hinweise:


- 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

Dieses Gerät ist nicht als Einbaugerät vorgesehen.



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

- A) Kühlteil
- B) Gefrierteil
 - 1) Weinregal *
 - 2) Kühlfachablage
 - 3) 0°C- Fach *
 - 4) Gemüsefachabdeckplatte
 - 5) Gemüsefach
 - 6) Gefrierfachschublade
 - 7) Verstellbare Füße
 - 8) Glaseinschub *
 - 9) Flaschenablage
 - 10) Verstellbares Türfach * / Türfach
 - 11) Obere Türfach
 - 12) Eierhalter
 - 13) Eiswürfelschale

** bei bestimmten Modellen*

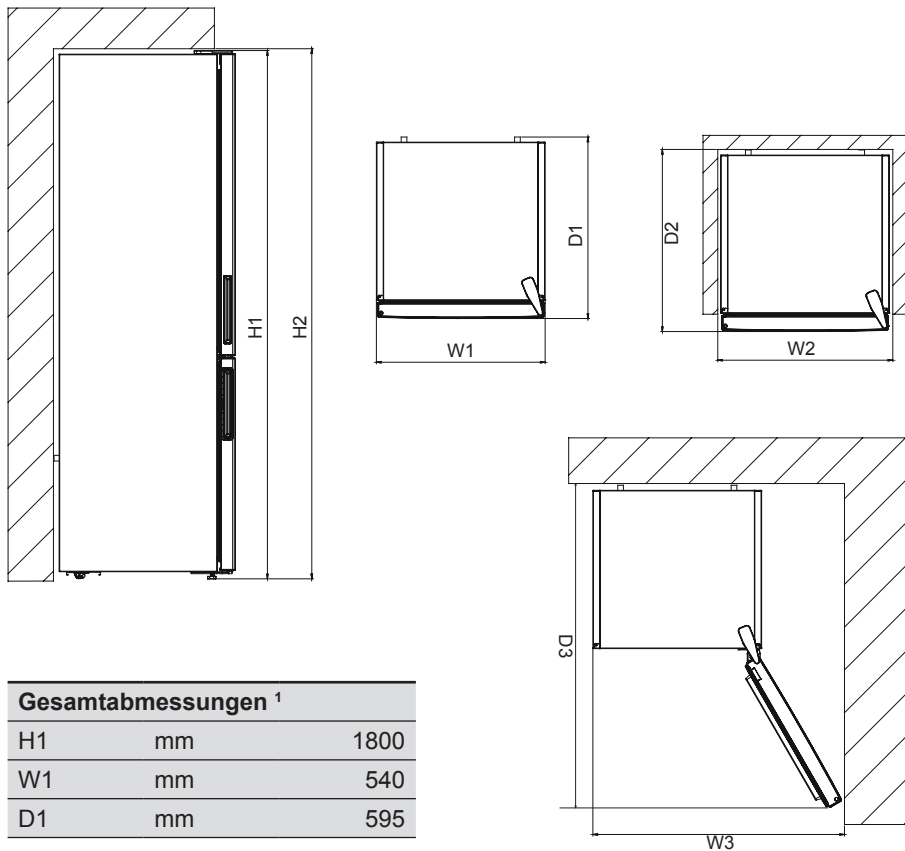
Allgemeine Hinweise:

Fach für frische Lebensmittel

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

Tiefkühlfach (Gefrierschrank): Die effektivste Energienutzung wird durch die lagermäßige Einteilung der Schubladen - und Kastenordnung erreicht.

2.1 Abmessungen



Gesamtabmessungen ¹		
H1	mm	1800
W1	mm	540
D1	mm	595

Platzbedarf im Einsatz ²		
H2	mm	1950
W2	mm	640
D2	mm	635

Gesamtplatzbedarf im Einsatz ³		
W3	mm	640
D3	mm	1137,9

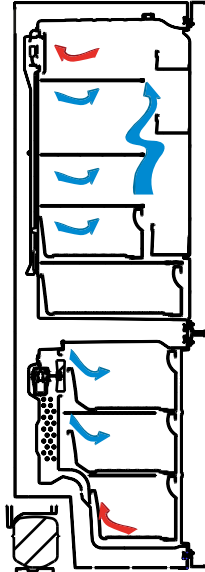
3 VERWENDEN DES GERÄTS

3.1 Informationen zur Kühltechnologie der neuen Generation

Kühlgeräte der neuen Generation arbeiten mit einer anderen Methode als Geräte mit statischem Kühlsystem. In herkömmlichen Kühlgeräten bildet die Feuchtigkeit, die durch feuchte Luft in das Gerät gelangt oder aus den Lebensmitteln dampft, im Gefrierteil Reif. Um diesen Reif zu schmelzen, muss das Kühlgerät zum abtauen abgeschaltet werden. Während dieser Zeit muss das Gefriergut außerhalb des Geräts kühl gehalten werden und das Eis im Gerät entfernt werden.

Mit der Kühltechnologie der neuen Generation sieht die Situation im Gefrierteil ganz anders aus. Mit einem Lüfter wird an mehreren Stellen kalte, trockene Luft in das Gefrierteil geblasen. Durch die gleichmäßig verteilte kalte Luft, die sogar bis in die Freiräume zwischen den Fächern gelangt, wird das Gefriergut gleichmäßig und richtig gefroren. Darüber hinaus bildet sich so kein Reif.

Im Kühlteil stellt sich die Situation ähnlich wie im Gefrierteil dar. Die Luft, die durch den Lüfter oben im Kühlteil in das Gerät strömt, wird gekühlt, während sie den Spalt hinter dem Luftkanal passiert. Gleichzeitig strömt Luft durch die Öffnungen im Luftkanal, wodurch der Kühlprozess im Kühlteil optimal abgeschlossen wird. Die Öffnungen im Luftkanal sind so gestaltet,



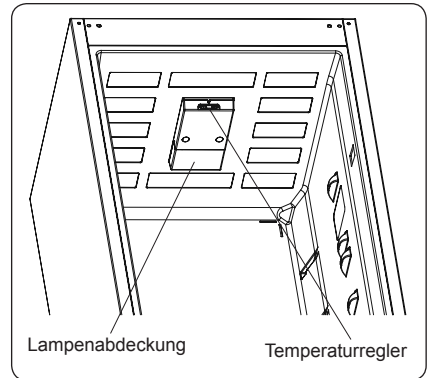
dass eine gleichmäßige Luftverteilung im Kühlteil gewährleistet ist.

Die Luftkreisläufe von Gefrier- und Kühlteil sind getrennt, sodass sich keine Gerüche aus den beiden Teilen vermischen.

Das Kühlgerät bietet Ihnen somit nicht nur ein großes Volumen und ein ansprechendes Äußeres, sondern Sie profitieren dank der neuen Kühltechnologie auch von einer einfachen Verwendung.

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.



Thermostateinstellungen

- 1 – 2 :** Für die Kurzzeitlagerung von Lebensmitteln im Gefrierraum stellen Sie den Regler auf die Position zwischen Minimum und mittlerer Stellung.
- 3 – 4 :** Für die Langzeitlagerung von Lebensmitteln im Gefrierraum stellen Sie den Regler auf die mittlere Position.
- 5 :** Zum Einfrieren von frischen Lebensmitteln. Das Gerät benötigt hierfür längere Zeit. Wenn das Gefriergut die Tiefkühltemperatur erreicht hat, drehen Sie den Regler wieder auf die mittlere Position.

3.3 Warnhinweise zur Temperatureinstellung

- 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.
- Eine Verzögerungsfunktion von 5 Minuten verhindert Schäden am Kompressor des Kühlgeräts, wenn das Gerät an das Netz angeschlossen bzw. vom Netz getrennt wird oder die Stromversorgung ausfällt. Nach 5 Minuten nimmt das Kühlgerät den Normalbetrieb auf.
- Das Gerät ist auf den Betrieb in Umgebungstemperaturen im Bereich von 16 °C - 43 °C ausgelegt. Es wird nicht empfohlen, das Kühlgerät in Umgebungen außerhalb der angegebenen Temperaturbereiche zu betreiben. Dadurch verschlechtert sich die Kühleffizienz des Geräts.

Klimaklasse und -definition:

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

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

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

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

Wichtige Anweisungen zum Aufstellen

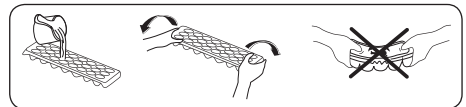
Dieses Gerät ist auf den Betrieb unter schwierigen klimatischen Bedingungen ausgelegt und wird mit der „Freezer Shield“-Technologie betrieben. Diese sorgt dafür, dass das Gefriergut im Gefrierschrank nicht auftaut, auch wenn die Umgebungstemperatur auf -15 °C abfällt. Sie können dann das Gerät in einem unbeheizten Raum aufstellen und brauchen sich nicht um möglicherweise verdorbenes Gefriergut zu sorgen. Sobald die Umgebungstemperatur wieder den normalen Wert erreicht, können Sie das Gerät wie gewöhnlich verwenden.

3.4 Zubehör

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

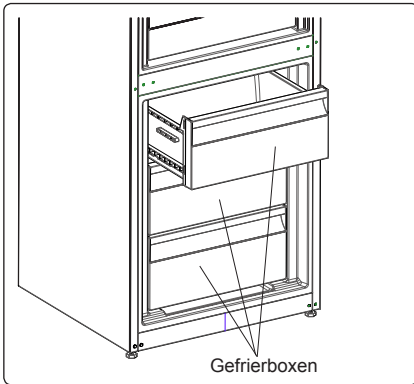
3.4.1 Eiswürfelschale

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




3.4.2 Gefrierbox


Die Gefrierbox ermöglicht einen einfacheren Zugang zum Gefriergut.



Entfernen der Gefrierbox:

- Ziehen Sie die Box so weit wie möglich heraus.
- Ziehen Sie die Box vorne hoch und dann heraus.

 Führen Sie diesen Vorgang in umgekehrter Reihenfolge aus, um das Einschubfach wieder einzusetzen.


 Halten Sie die Box beim Herausnehmen immer am Griff fest.

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.

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

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

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


4.2 Gefrierteil

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

- Halten Sie sich beim Lagern von Tiefkühlkost stets an die Anweisungen des Herstellers auf der Lebensmittelverpackung. Wenn keine Angaben zur Lagerdauer verfügbar sind, bewahren Sie Lebensmittel maximal 3 Monate ab Kaufdatum im Gefrierteil auf.
 - Achten Sie beim Kauf von Tiefkühlprodukten darauf, dass sie sachgemäß gelagert wurden und die Verpackung nicht beschädigt ist.
 - Tiefkühlprodukte müssen in geeigneten Behältnissen transportiert und sobald wie möglich in den Gefrierschrank gebracht werden.
 - Kaufen Sie keine Tiefkühlprodukte, deren Packung feucht oder aufgequollen ist. Dies können Anzeichen für Lagerung bei falschen Temperaturen und für verdorbenen Inhalt sein.
 - Die Haltbarkeit gefrorener Lebensmittel hängt von der Raumtemperatur, den Thermostateinstellungen, der Häufigkeit des Türöffnens, der Art der Lebensmittel und der Dauer des Transports vom Laden zu Ihnen nach Hause ab. Halten Sie sich stets an die Anweisungen auf der Verpackung und überschreiten Sie keinesfalls die angegebene maximale Haltbarkeit.
 - Auf dem Typenschild des Geräts ist die maximale Menge (in kg) an frischen Lebensmitteln angegeben, die innerhalb von 24 Stunden eingefroren werden kann.
 - 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.
 - Um die beste Geräteleistung und das maximale Gefriervermögen zu erreichen, stellen Sie den Temperaturregler 24 Stunden vor dem Einlagern der frischen Lebensmittel im Gefrierteil auf die tiefste Temperatur.
 - In der Regel reicht es aus, nach dem Einlagern der frischen Lebensmittel den Temperaturregler weitere 24 Stunden auf die tiefste Temperatur einzustellen. Stellen Sie danach den Temperaturregler ggf. auf eine kleinere Stufe.
 - **Achtung.** Stellen Sie aus Energiespargründen den Temperaturregler nicht auf die höchste Stufe, wenn Sie nur kleine Lebensmittelmengen einfrieren.
- 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
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

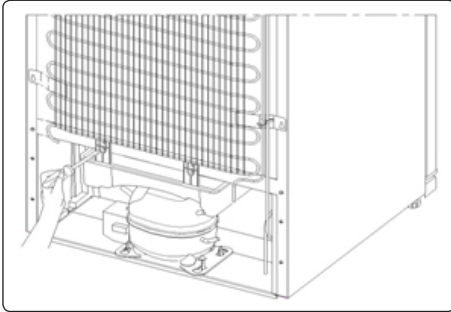
-  Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen vom Netz.
-  Leeren Sie kein Wasser über das Gerät.
-  Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Mittel, Reinigungsmittel oder Seifen. Spülen Sie das Gerät nach dem Reinigen sorgfältig mit klarem Wasser. Stecken Sie nach dem Reinigen den Gerätestecker mit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

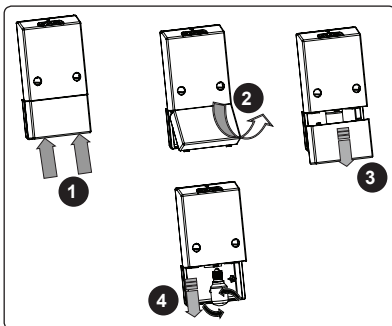
5.1 Abtauen



- Das Kühlgerät wird automatisch abgetaut. Das Tauwasser fließt durch den Tauwasserablauf in den Verdunstungsbehälter an der Rückseite des Kühlgeräts und verdunstet dort.
- Trennen Sie das Kühlgerät unbedingt vom Stromnetz, bevor Sie den Verdunstungsbehälter reinigen.
- Lösen Sie zum Ausbauen des Verdunstungsbehälters die Schrauben wie angegeben. Reinigen Sie ihn in regelmäßigen Abständen mit Seifenwasser, um unangenehme Gerüche zu vermeiden.

5.2 Austauschen der Glühlampe


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



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.

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

Wenn Probleme mit dem Kühlgerät auftreten, überprüfen Sie Folgendes, bevor Sie den Kundendienst verständigen.

Das Kühlgerät läuft nicht

Überprüfen Sie, ob...

- das Kühlgerät eingesteckt und eingeschaltet ist
- die Sicherung durchgebrannt ist
- die Thermostateinstellung auf Stufe „1“ steht
- an der Steckdose ein Fehler vorliegt. 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
- zwischen Gerät und umgebenden Wänden ausreichend Abstand besteht

Das Kühlgerät ist laut

Die folgenden Geräusche können im Normalbetrieb des Kühlgeräts auftreten.

Krachen (brechendes Eis):

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

Knacken: wenn das Thermostat den Kompressor ein-/ausschaltet

Motorgeräusche: Ein Zeichen, dass der Kompressor normal läuft. Der Kompressor kann beim Anlaufen kurzfristig stärkere Geräusche machen.

Blubbern und Platschen: durch das Fließen des Kühlmittels in den Rohren des Systems

Strömen von Wasser: durch Wasser, das in den Verdunstungsbehälter fließt. Dieses Geräusch ist beim Abtauen völlig normal.

Gebälse: bei normalem Betrieb des Systems durch die Luftzirkulation

Feuchtigkeit im Innern des Kühlgeräts

Überprüfen Sie, ob...

- alle Lebensmittel gut verpackt sind. Es dürfen nur trockene Behälter im Kühlgerät gelagert werden.
- die Türen des Kühlgeräts häufig geöffnet werden. Die Raumfeuchtigkeit gelangt bei jedem Öffnen der Tür auch in das Kühlgerät. Die Feuchtigkeit nimmt schneller zu, je häufiger die Türen geöffnet werden, vor allem bei hoher Luftfeuchtigkeit im Raum.

Die Türen schließen oder öffnen sich nicht richtig

Überprüfen Sie, ob...

- Lebensmittel oder deren Verpackung das Schließen der Tür behindern
- die Türfächer, -ablagefächer und Schubladen richtig eingesetzt sind
- die Türdichtungen beschädigt oder verdreht sind
- das Kühlgerät waagrecht steht

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

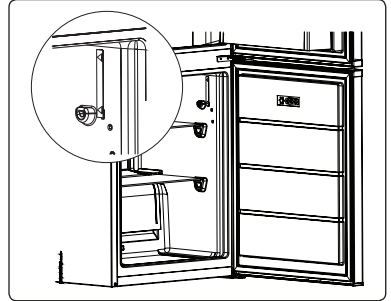
- Eine Verzögerungsfunktion von 5 Minuten verhindert Schäden am Kompressor des Kühlgeräts, wenn das Gerät an das Netz angeschlossen bzw. vom Netz getrennt wird oder die Stromversorgung ausfällt. Nach 5 Minuten nimmt das Kühlgerät den Normalbetrieb auf.
- Wenn das Gerät für einen längere Zeit nicht genutzt wird, (z. B. im Urlaub), ziehen Sie den Stecker ab. Tauen Sie das Gerät ab und reinigen Sie es und lassen Sie die Tür offen, damit sich kein Schimmel und keine Gerüche entwickeln.
- Wenn ein Problem weiterhin besteht, nachdem Sie die zuvor genannten Anleitungen befolgt haben, wenden Sie sich an den zuständigen Kundendienst.

- Das Gerät ist nur zur Nutzung im Haushalt ausgelegt. Es ist nicht für gewerbliche oder öffentliche Zwecke ausgelegt. Wenn Sie das Gerät zu anderen als den genannten Zwecken verwenden, übernehmen weder Hersteller noch Händler Verantwortung für eventuelle Reparaturen oder Störungen während der Garantiezeit.
- Sollten Sie einen Service benötigen, halten Sie bitte die Seriennummer Ihres Gerätes bereit. Die Seriennummer befindet sich auf dem Typenschild. Dieses finden Sie im Kühlbereich auf der linken unteren Seite.

8 ENERGIESPARTIPPS

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



9 TECHNISCHE DATEN

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

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

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

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

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

10 INFORMATIONEN FÜR PRÜFINSTITUTE

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

11 KUNDENBETREUUNG UND -SERVICE






Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.
Wenn Sie sich an unser Service-Center wenden, halten Sie bitte folgende Angaben bereit: Modell, Seriennummer.
Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild.
Änderungen ohne vorherige Ankündigung vorbehalten.

Besuchen Sie unsere Website, um:
www.vestel-germany.de
<https://support.vestel-germany.de/hc/de>

Thank you for choosing this product.

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

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

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

CONTENTS

1 SAFETY INSTRUCTIONS	28
1.1 General Safety Warnings	28
1.2 Installation warnings	32
1.3 During Usage.....	32
2 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	34
2.1 Dimensions.....	35
3 USING THE APPLIANCE	36
3.1 Information about New Generation Cooling Technology	36
3.2 Thermostat Setting	36
3.3 Temperature Adjustment Warnings.....	36
3.4 Accessories	37
3.4.1 Ice Tray.....	37
3.4.2 The Freezer Box.....	37
4 FOOD STORAGE	38
4.1 Refrigerator Compartment.....	38
4.2 Freezer Compartment	39
5 CLEANING AND MAINTENANCE	42
5.1 Defrosting	42
5.2 Replacing the Light Bulb.....	42
6 SHIPMENT AND REPOSITIONING.....	43
6.1 Transportation and Changing Positioning	43
6.2 Repositioning the Door.....	43
7 BEFORE CALLING AFTER-SALES SERVICE.....	43
8 TIPS FOR SAVING ENERGY	45
9 TECHNICAL DATA	46
10 INFORMATION FOR TEST INSTITUTES.....	46
11 CUSTOMER CARE AND SERVICE.....	47

1 SAFETY INSTRUCTIONS

1.1 General Safety Warnings

Read this user manual carefully.

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

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

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

⚠ WARNING: Do not damage the refrigerant circuit.

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

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

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

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

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

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

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

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

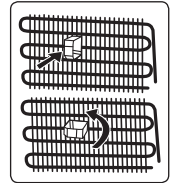
- Opening the door for long periods can cause a significant increase of the temperature in the compartments of the appliance.
- Clean regularly surfaces that can come in contact with food and accessible drainage systems
- Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator, so that it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

1.2 Installation warnings

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

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

- Do not cover the body or top of fridge freezer with lace. This will affect the performance of your fridge freezer.
- Clearance of at least 150 mm is required at the top of your appliance. Do not place anything on top of your appliance.
- Do not place heavy items on the appliance.
- Clean the appliance thoroughly before use (see Cleaning and Maintenance).
- Before using your fridge freezer, wipe all parts with a solution of warm water and a teaspoon of sodium bicarbonate. Then, rinse with clean water and dry. Return all parts to the fridge freezer after cleaning.
- Use the adjustable front legs to make sure your appliance is level and stable. You can adjust the legs by turning them in either direction. This must be done before placing food in the appliance.
- Install the two plastic distance guides (the parts on the black vanes -condenser- at the rear) by turning it 90° (as shown in the figure) to prevent the condenser from touching the wall.
- The distance between the appliance and back wall must be a maximum of 75 mm.



1.3 During Usage

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

- Do not place explosive or flammable material in your fridge. Place drinks with high alcohol content vertically in the fridge compartment and make sure their tops are tightly closed.
- When removing ice from the ice-making compartment, do not touch it. Ice may cause frost burns and/or cuts.
- Do not touch frozen goods with wet hands. Do not eat ice-cream or ice cubes immediately after they are removed from the ice-making compartment.
- Do not re-freeze thawed frozen food. This may cause health issues such as food poisoning.

Old and Out-of-order Fridges

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

CE Declaration of conformity

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

Disposal of your old appliance

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



Packaging and the Environment

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



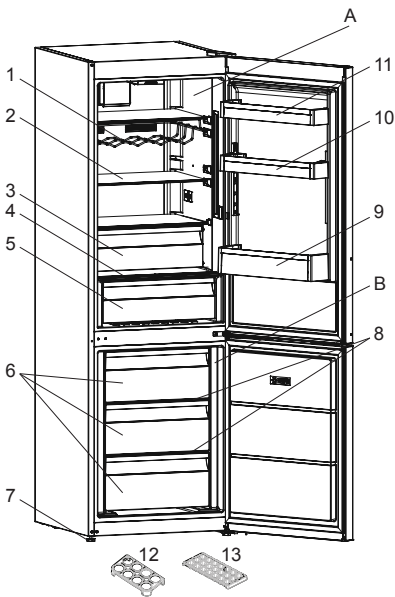
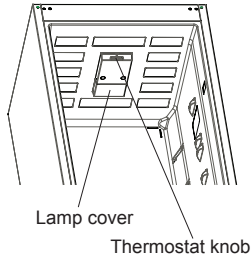
The packaging materials are environmentally friendly as they are recyclable. The use of recycled material reduces raw material consumption and therefore decreases waste production.

Notes:

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

2 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

This appliance is not intended to be used as a built-in appliance.




- A) Refrigerator compartment
- B) Freezer compartment
- 1) Wine rack *
- 2) Refrigerator shelves
- 3) Chiller *
- 4) Crisper cover
- 5) Crisper
- 6) Freezer baskets
- 7) Levelling feet
- 8) Freezer glass shelves *
- 9) Bottle shelf
- 10) Adjustable door shelf * / door shelf
- 11) Door shelf
- 12) Egg holder
- 13) Ice box tray

* In some models

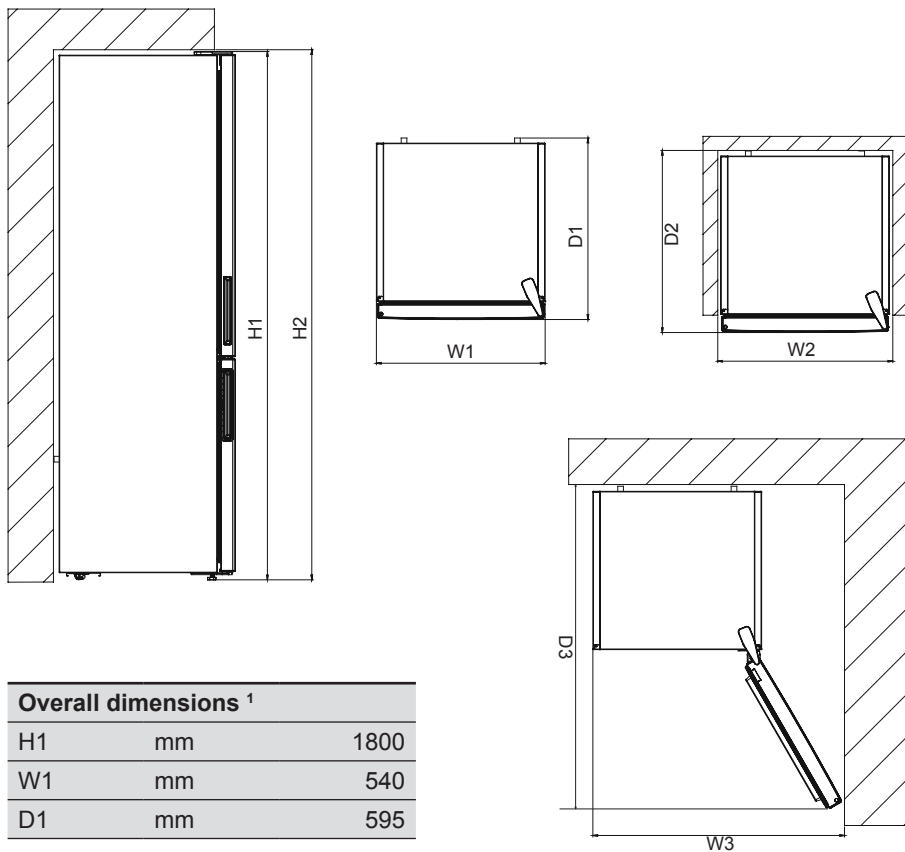
General notes:

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

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

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

2.1 Dimensions



Overall dimensions ¹		
H1	mm	1800
W1	mm	540
D1	mm	595

Space required in use ²		
H2	mm	1950
W2	mm	640
D2	mm	635

Overall space required in use ³		
W3	mm	640
D3	mm	1137,9

3 USING THE APPLIANCE

3.1 Information about New Generation Cooling Technology

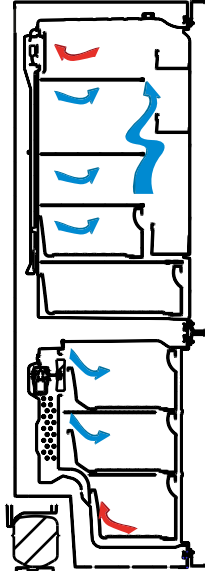
Fridges with new-generation cooling technology have a different operating system to static fridges.

Other (static) fridges may experience a build up of ice in the freezer compartment due to door openings and humidity in the food. In such fridges, regular defrosting is required; the fridge must be switched off, the frozen food moved to a suitable container and the ice which has formed in the freezer compartment removed.

In fridges with new-generation cooling technology, a fan blows dry cold air evenly throughout the fridge and freezer compartments. The cold air cools your food evenly and uniformly, preventing humidity and ice build-up.

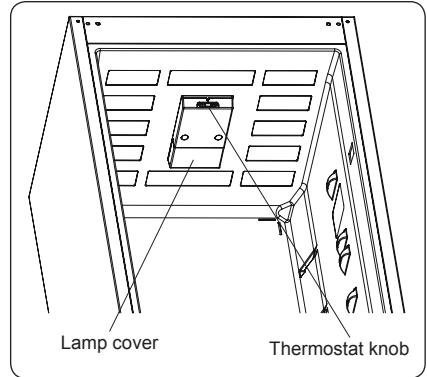
In the refrigerator compartment, air blown by the fan, located at the top of the refrigerator compartment, is cooled while passing through the gap behind the air duct. At the same time, the air is blown out through the holes in the air duct, evenly spreading cool air throughout the refrigerator compartment.

There is no air passage between the freezer and refrigerator compartments, therefore preventing the mixing of odours. As a result, your fridge, with new-generation cooling technology, provides you with ease of use as well as a huge volume and aesthetic appearance.



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.



Thermostat settings:

- 1 – 2 : For short-term storage of food in the freezer compartment.
- 3 – 4 : For long-term storage of food in the freezer compartment.
- 5: For freezing fresh food. The appliance will work longer. Once the food is fully frozen, reset the thermostat to its original position.

3.3 Temperature Adjustment Warnings

- It is not recommended that you operate your fridge in environments colder than 10°C in terms of its efficiency.
- Temperature adjustments should be made according to the frequency of door openings, the quantity of food kept inside the fridge and the ambient temperature in the location of your fridge.
- In order to allow your fridge to reach the operating temperature after being connected to mains, do not open the doors frequently or place large quantities of food in the fridge. Please note that, depending on the ambient temperature, it may take 24 hours for your fridge to reach the operating temperature.

- A 5 minute delay function is applied to prevent damage to the compressor of your fridge when connecting or disconnecting to mains, or when an energy breakdown occurs. Your fridge will begin to operate normally after 5 minutes.
- Your appliance is designed to operate in the ambient temperature (T/N = 16°C - 43°C) intervals stated in the standards, according to the climate class displayed on the information label. We do not recommend operating your appliance out of the stated temperature limits in terms of cooling effectiveness.

Climate class and meaning:

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

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

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

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

Important installation instructions

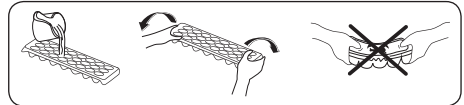
This appliance is designed to work in difficult climate conditions and is powered with 'Freezer Shield' technology which ensures that the frozen food in the freezer will not defrost even if the ambient temperature falls as low as -15 °C. So you may then install your appliance in an unheated room without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

3.4 Accessories

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

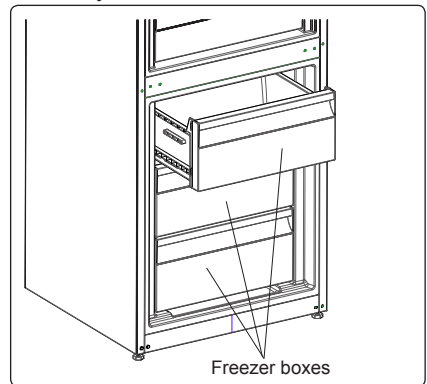
3.4.1 Ice Tray

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



3.4.2 The Freezer Box

The freezer box allows food to be accessed more easily.



Removing the freezer box:


- Pull the box out as far as possible
 - Pull the front of the box up and out
- ⚠ Carry out the opposite of this operation when refitting the sliding compartment.
- 🖐 Always keep hold of the handle of the box while removing it.

4 FOOD STORAGE

4.1 Refrigerator Compartment

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

products and clean any leakages on the shelves.

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

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

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

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

4.2 Freezer Compartment

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


temperature and that the contents have deteriorated.

- The storage life of frozen food depends on the room temperature, the thermostat setting, how often the door is opened, the type of food, and the length of time required to transport the product from the shop to your home. Always follow the instructions printed on the packaging and never exceed the maximum storage life indicated.
- The maximum amount of fresh food (in kg) that can be frozen in 24 hours is indicated on the appliance label.
- To 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.
- For optimum appliance performance to reach maximum freezing capacity, turn the thermostat knob to the coldest setting 24 hours before placing fresh food in the freezer.
- It is generally sufficient to set the thermostat to the coldest setting for a further 24 hours after placing the fresh food in the freezer. After this time, reduce the thermostat knob setting if required.
- **Attention.** To save energy, if you are only freezing small amounts of food, do not set the thermostat knob to the coldest setting.


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

Meat and fish	Preparation	Maximum storage time (months)
 NOTE: Thawed frozen meat should be cooked as fresh meat. If the meat is not cooked after defrosting, it must not be re-frozen.		

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

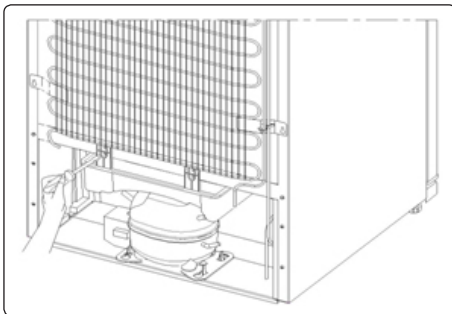
Dairy products	Preparation	Maximum storage time (months)	Storage conditions
Packet (Homogenized) Milk	In its own packet	2 - 3	Pure Milk – in its own packet
Cheese - excluding white cheese	In slices	6 - 8	Original packaging may be used for short-term storage. Keep wrapped in foil for longer periods.
Butter,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

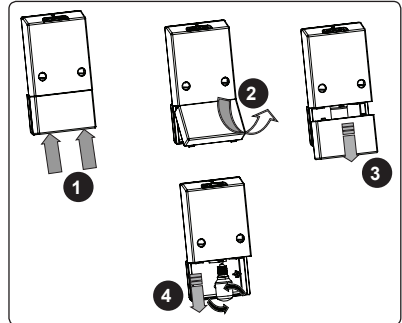


- Your appliance performs automatic defrosting. The water formed as a result of defrosting passes through the water collection spout, flows into the vaporisation container behind your appliance and evaporates there.
- Make sure you have disconnected the plug of your appliance before cleaning the vaporisation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

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


5.2 Replacing the Light Bulb

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



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.


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

Your refrigerator does not operate

Check if:

- Your fridge is plugged in and switched on
- The fuse has blown
- The thermostat setting is on position '1'
- The socket is faulty. To check this, plug another working appliance into the same socket.

Your refrigerator is performing poorly

Check if:

- The appliance is overloaded
- The doors are closed properly
- There is any dust on the condenser
- There is an adequate distance between the appliance and surrounding walls

Your refrigerator is operating noisily

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

Cracking (ice cracking) noise occurs:

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

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

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

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

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

Air blowing noise occurs: During normal operation of the system due to the circulation of air.

There is a build-up of humidity inside the fridge

Check if:

- All food is packed properly. Containers must be dry before being placed in the fridge.
- The fridge doors are opened frequently. Humidity of the room will enter the fridge each time the doors are opened. Humidity increases faster if the doors are opened frequently, especially if the humidity of the room is high.
- There is a build-up of water droplets on the rear wall. This is normal after automatic defrosting (in Static Models).

The doors are not opening or closing properly

Check if:

- There is food or packaging preventing the door from closing
- The door compartments, shelves and drawers are placed properly
- The door gaskets are broken or torn
- Your fridge is level.

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

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

Important Notes:

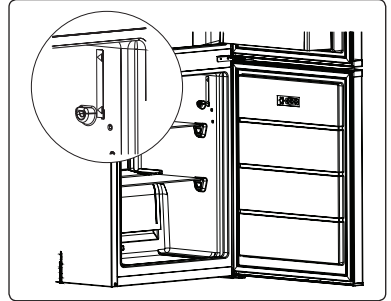
- In the case of a power failure, or if the appliance is unplugged and plugged in again, the gas in the cooling system of your refrigerator will destabilise, causing the compressor protective thermal element to open. Your refrigerator will start to operate normally after 5 minutes.
- If the appliance will not be used for a long period of time (such as during holidays), disconnect the plug. Defrost and clean the refrigerator, leaving the door open to prevent the formation of mildew and odour.
- If the problem persists after you have followed all the instructions above, please consult the nearest Authorised Service Centre.

- This appliance is designed for domestic use and for the stated purposes only. It is not suitable for commercial or common use. If the consumer uses the appliance in a way that does not comply with these instructions, we emphasise that the manufacturer and the dealer will not be responsible for any repair or failure within the guarantee period.

8 TIPS FOR SAVING ENERGY

1. Install the appliance in a cool, well-ventilated room, but not in direct sunlight and not near a heat source (such as a radiator or oven) otherwise an insulating plate should be used.
2. Allow warm food and drinks to cool before placing them inside the appliance.
3. Place thawing food in the refrigerator compartment. The low temperature of the frozen food will help cool the refrigerator compartment while the food is thawing. This will save energy. Frozen food left to thaw outside of the appliance will result in a waste of energy.
4. Drinks or other liquids should be covered when inside the appliance. If left uncovered, the humidity inside the appliance will increase, therefore the appliance uses more energy. Keeping drinks and other liquids covered helps preserve their smell and taste.
5. Avoid keeping the doors open for long periods and opening the doors too frequently as warm air will enter the appliance and cause the compressor to switch on unnecessarily often.
6. Keep the covers of the different temperature compartments (such as the crisper and chiller) closed.
7. The door gasket must be clean and pliable. In case of wear, replace the gasket.
8. 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.



9 TECHNICAL DATA

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

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

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

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

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

10 INFORMATION FOR TEST INSTITUTES

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

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

11 CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

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

The information can be found on the rating plate. Subject to change without notice.

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

Visit our website to:






www.vestel-germany.de

<https://support.vestel-germany.de/hc/de>

Merci d'avoir choisi ce produit.

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

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

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

SOMMAIRE

1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ	50
1.1 Avertissements généraux relatifs à la sécurité	50
1.2 Avertissements relatifs à l'installation.....	55
1.3 En cours d'utilisation.....	56
2 DESCRIPTION DE L'APPAREIL	57
2.1 Dimensions.....	59
3 UTILISATION DE L'APPAREIL	60
3.1 Informations sur les technologies de refroidissement de nouvelle génération.....	60
3.2 Réglage du thermostat	60
3.3 Avertissements relatifs au réglage de la température	61
3.4 Accessoires	61
3.4.1 Bac à glaçons.....	61
3.4.2 Le bac congélateur	62
4 RANGEMENT DES ALIMENTS	62
4.1 Compartiment du réfrigérateur	62
4.2 Compartiment congélateur	63
5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN	66
5.1 Décongélation.....	67
5.2 Remplacement de l'ampoule	67
6 TRANSPORT ET CHANGEMENT DE PLACE	68
6.1 Transport et changement de place.....	68
6.2 Changement de position de la porte.....	68
7 AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE	68
8 CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE	70
9 DONNÉES TECHNIQUES	71
10 INFORMATIONS POUR LES INSTITUTS DE TEST	71
11 SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE	72

1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1.1 Avertissements généraux relatifs à la sécurité

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

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

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


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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

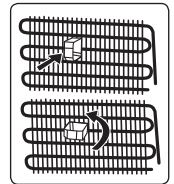
- Les compartiments des denrées congelées deux étoiles conviennent à la conservation des aliments pré-congelés, à la conservation ou à la fabrication de crème glacée et de glaçons.
- Les compartiments «une, deux et trois étoiles» ne conviennent pas pour la congélation des denrées alimentaires fraîches.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

1.2 Avertissements relatifs à l'installation

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

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

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

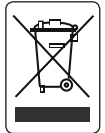
- Si l'ancien réfrigérateur ou congélateur est équipé d'un système de verrouillage, briser ou retirer ce dernier avant la mise au rebut car des enfants pourraient s'enfermer à l'intérieur de manière accidentelle.
- Les anciens réfrigérateurs et congélateurs contiennent des matériaux d'isolation et des 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.

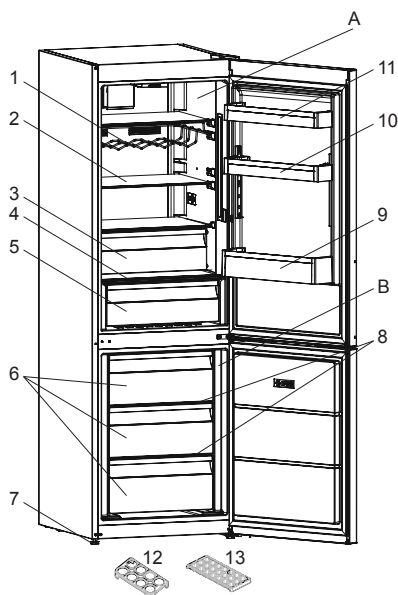
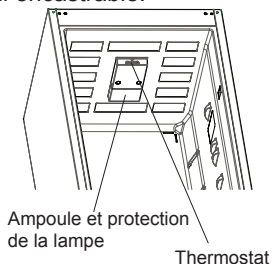



Remarques :

- 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

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé comme un appareil encastrable.



 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) Étagère à vin *
 - 2) Clayettes réfrigérateur
 - 3) Compartiment fraîcheur *
 - 4) Couverture du compartiment à légumes
 - 5) Compartiment à légumes
 - 6) Tiroirs du congélateur
 - 7) Pieds réglables
 - 8) Clayettes en verre du congélateur *
 - 9) Balconnet à bouteilles
 - 10) Balconnet de porte réglable * / Balconnet
 - 11) Balconnet
 - 12) Support porte-œufs
 - 13) Bac à glaçons

** Sur certains modèles*

Remarques générales:

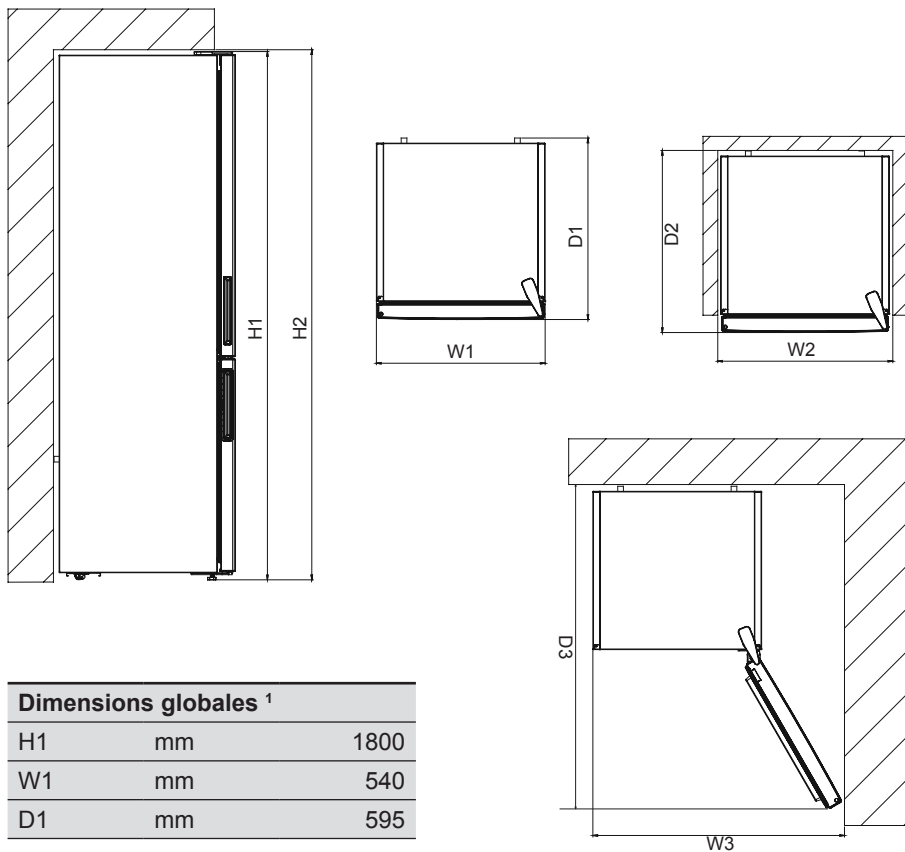
Compartiment des aliments frais

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

Compartiment congélation

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

2.1 Dimensions



Dimensions globales ¹		
H1	mm	1800
W1	mm	540
D1	mm	595

Espace nécessaire à l'utilisation ²		
H2	mm	1950
W2	mm	640
D2	mm	635

Espace global nécessaire à l'utilisation ³		
W3	mm	640
D3	mm	1137,9

3 UTILISATION DE L'APPAREIL

3.1 Informations sur les technologies de refroidissement de nouvelle génération

Les réfrigérateurs congélateurs à technologie de refroidissement de nouvelle génération fonctionnent d'une manière différente que les réfrigérateurs congélateurs statiques. Dans les réfrigérateurs congélateurs normaux, l'air humide entre dans le congélateur et la vapeur d'eau émanant des aliments se transforme en givre dans le compartiment congélation. Afin de faire fondre ce givre, c'est à dire dégivrer, le réfrigérateur doit être débranché. Afin de garder les aliments réfrigérés durant la période de dégivrage, l'utilisateur doit stocker les aliments autre part et l'utilisateur doit éliminer la glace et le givre accumulés restants.

La situation est complètement différente dans les compartiments de congélation équipés d'une technologie de refroidissement de nouvelle génération. À l'aide d'un ventilateur, de l'air froid et sec est ventilé à travers le compartiment de congélation. L'air froid ventilé passe facilement au travers du compartiment, et même dans les espaces entre les étagères, ce qui permet de congeler les aliments de manière uniforme. Votre congélateur ne givre plus.

La configuration dans le compartiment de réfrigération sera quasiment la même que dans le compartiment de congélation. L'air généré par le ventilateur situé en haut du compartiment de réfrigération est refroidi en passant au travers d'un

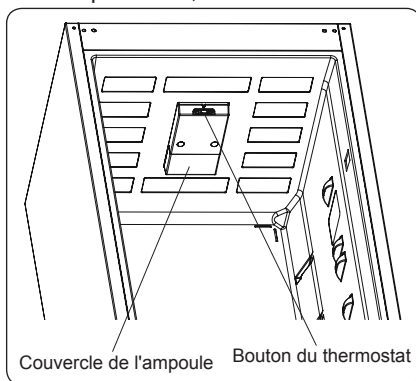
espace derrière la conduite d'air. Au même moment, l'air est évacué des trous de la conduite d'air afin que le processus de refroidissement s'effectue complètement dans le compartiment de réfrigération. Les trous de la conduite d'air sont conçus pour homogénéiser la distribution d'air dans le compartiment.

Puisque aucun air ne passe entre les compartiment de réfrigération et de congélation, les odeurs ne se mélangent pas.

Votre réfrigérateur à technologie de refroidissement de nouvelle génération est ainsi facile d'utilisation, tout en vous offrant un large volume et une apparence esthétique.

3.2 Réglage du thermostat

Le thermostat règle 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.



Paramètres du thermostat:

1 – 2 : Pour conserver des aliments durant une courte période dans le compartiment congélateur, positionnez le bouton entre 1 et 2.

3 – 4 : Pour conserver des aliments dans le compartiment congélateur durant une période plus longue, positionnez le thermostat entre 3 et 4.

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 au 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 ménager son efficacité.
- Les réglages de température doivent être effectués en fonction de la fréquence d'ouverture de la porte, de la quantité de nourriture conservée dans le réfrigérateur et de la température ambiante de la pièce où il se trouve.
- Pour que le réfrigérateur atteigne sa température de fonctionnement après avoir été connecté au secteur, ne pas ouvrir les portes fréquemment ou conserver des quantités importantes de nourriture dans le réfrigérateur. Noter qu'en fonction de la température ambiante, il se peut que le réfrigérateur atteigne sa température de fonctionnement au bout de 24 heures.
- Une fonction de temporisation de 5 minutes s'applique pour empêcher tout dommage au compresseur du réfrigérateur lors de la connexion ou la déconnexion au secteur ou en cas de panne de courant. Le réfrigérateur commence à fonctionner normalement après 5 minutes.
- L'appareil a été conçu pour fonctionner dans l'intervalle de température ambiante (T/N = 16 °C - 43 °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 et signification :

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

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

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

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

Instructions d'installation importantes

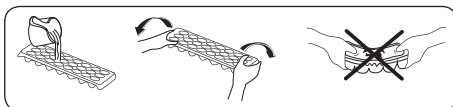
Cet appareil est conçu pour fonctionner dans des conditions climatiques difficiles et est doté de la technologie « Freezer Shield » qui garantit que les denrées congelées dans le congélateur ne se décongèlent pas même si la température ambiante est inférieure à -15 °C. Par conséquent, vous pouvez installer votre appareil dans une pièce non chauffée sans craindre que les aliments surgelés ne se détériorent. Lorsque la température ambiante revient à la normale, vous pouvez continuer à utiliser votre appareil selon vos préférences.

3.4 Accessoires

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

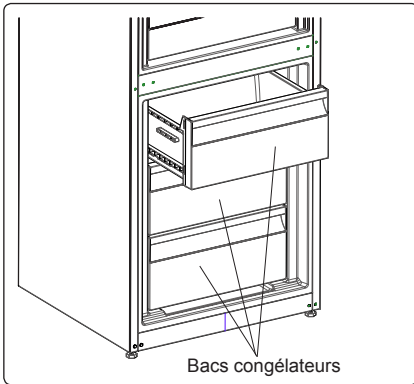
3.4.1 Bac à glaçons

- 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 Le bac congélateur


Le bac congélateur permet d'accéder plus facilement aux aliments.



Retrait du bac congélateur :

- Sortir le bac au maximum.
- Sortir le bac en tirant vers le haut.

 Effectuer l'opération inverse pour remettre le compartiment coulissant en place.

 Toujours manipuler le bac par la poignée lors de son retrait.


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 vidé soient placés dans un emballage hermétique et mis sur la clayette en verre située juste au-dessus du bac à légumes où l'air est plus frais, ce qui offre des conditions de conservation optimales.
- Ranger les fruits et les légumes en vrac dans le compartiment à légumes.
- Le 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 nettoyyées.

- 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.

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

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

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

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.

- Pour un fonctionnement optimal de l'appareil en vue d'atteindre la capacité de congélation maximale, tourner le bouton du thermostat sur le paramètre le plus froid 24 heures avant de placer des aliments frais dans le congélateur.
- Il est généralement suffisant de régler le thermostat sur le paramètre le plus froid pendant encore 24 heures après avoir placé des aliments frais dans le congélateur. Après cette durée, réduire le paramètre du bouton du thermostat si nécessaire.
- **Attention.** Pour économiser de l'énergie, si l'on congèle uniquement des petites quantités de nourriture, ne pas régler le bouton du thermostat sur le paramètre le plus froid.


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
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.

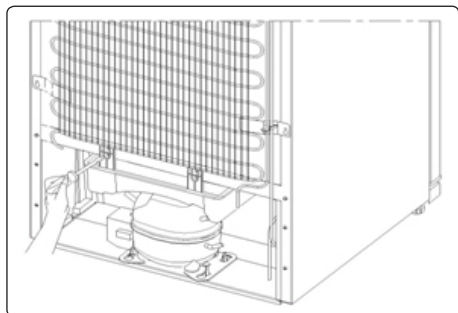
 Ne pas utiliser de produits, de détergents ou de savons abrasifs pour nettoyer l'appareil. Après avoir procédé au lavage, rincer à l'eau claire et sécher soigneusement. Lorsque le nettoyage est terminé, rebrancher la fiche sur l'alimentation électrique avec les mains sèches.

- 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.

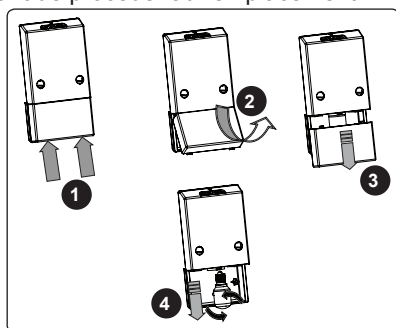
5.1 Décongélation



- Votre réfrigérateur exécute un dégivrage automatique. L'eau résultant du dégivrage s'écoule par la goutte à goutte de collecte d'eau pour tomber dans le récipient d'évaporation situé derrière votre réfrigérateur où elle s'évapore.
- S'assurer que la fiche de votre réfrigérateur est débranchée avant de nettoyer le récipient d'évaporation.
- Ôter le récipient d'évaporation en retirant les vis comme indiqué. Le nettoyer à l'eau savonneuse à intervalles réguliers. Ceci évitera la formation d'odeurs.

5.2 Remplacement de l'ampoule

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




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.


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 être modifié 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

En cas de problème avec le réfrigérateur, prière de vérifier ce qui suit avant de contacter le service après-vente.

Votre réfrigérateur ne fonctionne pas

Vérifier si :

- Votre réfrigérateur est branché et sous tension
- Le fusible a sauté
- Le paramètre du thermostat se trouve en position « 1 ».
- La prise est défectueuse. Pour vérifier cela, brancher un autre appareil en état de marche sur la même prise.

Votre réfrigérateur fonctionne mal

Vérifier si :

- L'appareil est trop chargé.
- Les portes sont correctement fermées.
- De la poussière se trouve sur le condenseur.
- Une distance adéquate sépare l'appareil et les murs adjacents

Votre réfrigérateur fonctionne bruyamment

Les bruits suivants peuvent être entendus pendant le fonctionnement normal de l'appareil.

Un bruit de craquement (craquement de glace) se produit :

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

Un cliquetis se produit : Lorsque le thermostat allume/éteint le compresseur.

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

Un bruit de bouillonnement et un clapotis se produisent : Ceci est dû au flux du réfrigérant dans les tuyaux du système.

Un bruit d'écoulement d'eau se

produit : Ceci est dû à l'eau s'écoulant dans le récipient d'évaporation. Ce bruit est normal pendant le dégivrage.

Un bruit de soufflement se produit :

Pendant le fonctionnement normal du système en raison de la circulation de l'air.

Une accumulation d'humidité se produit dans le réfrigérateur**Vérifier si :**

- L'ensemble des aliments sont emballés correctement. Les emballages doivent être secs avant d'être placés dans le réfrigérateur.
- Les portes du réfrigérateur sont ouvertes fréquemment. L'humidité de la pièce pénètre dans le réfrigérateur à chaque fois que les portes sont ouvertes. L'humidité augmente rapidement si les portes sont ouvertes fréquemment, notamment si l'humidité de la pièce est élevée.
- Des gouttelettes d'eau s'accumulent sur la paroi arrière. Ceci est normal après le dégivrage automatique (sur les modèles Static).

Les portes ne s'ouvrent pas ou ne se ferment pas correctement**Vérifier si :**

- De la nourriture ou des emballages empêchent la fermeture de la porte
- Les compartiments des portes, les clayettes et les tiroirs sont parfaitement en place
- Les joints de porte sont cassés ou tordus
- Votre réfrigérateur est de niveau.

Les bords du réfrigérateur en contact avec le joint de porte sont chauds

En été notamment (par temps chaud), les surfaces en contact avec le joint de porte peuvent chauffer pendant le fonctionnement du compresseur. C'est normal.

Remarques importantes :

- En cas de coupure d'électricité ou si l'appareil est débranché puis rebranché, le gaz du système de refroidissement se

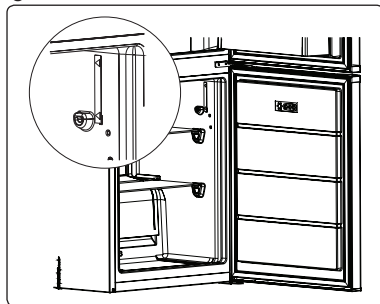
déstabilise ce qui provoque l'ouverture de l'élément thermique de protection du compresseur. Votre réfrigérateur recommence à fonctionner normalement après 5 minutes.

- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée (comme pendant les vacances), débrancher la fiche. Dégivrer et nettoyer le réfrigérateur, puis laisser la porte ouverte pour éviter la formation de moisissures et d'odeurs.
- Si le problème persiste après avoir suivi toutes les instructions ci-dessus, prière de consulter votre technicien agréé le plus proche.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique et aux fins énoncées uniquement. Il ne convient pas à une utilisation commerciale ou commune. Si le consommateur utilise l'appareil de façon non conforme aux présentes instructions, nous insistons sur le fait que le fabricant et le vendeur ne pourront être tenus responsables quant à une quelconque réparation ou panne survenant pendant la période de garantie.

8 CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE

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



9 DONNÉES TECHNIQUES

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

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

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

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

10 INFORMATIONS POUR LES INSTITUTS DE TEST

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

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

11 SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

Utilisez toujours des pièces de rechange d'origine.

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

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

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

Visitez notre site Web pour:


www.vestel-germany.de

<https://support.vestel-germany.de/hc/de>

Wij danken u dat u voor dit product hebt gekozen.

Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over veiligheid en instructies die zijn bedoeld u te helpen in de bediening en het onderhoud van uw apparaat.

Neem de tijd om deze gebruikershandleiding door te lezen voordat u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar hem als naslagwerk voor de toekomst.

Symbool	Type	Betekenis
	WAARSCHUWING	Risico op ernstig of dodelijk letsel
	RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOK	Risico van gevaarlijke spanning
	BRAND	Waarschuwing: Gevaar voor brand / ontvlambare materialen
	LET OP	Risico op letsel of beschadiging aan eigendom
	BELANGRIJK	Correcte bediening van het systeem

INHOUD

1 VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN	75
1.1 Algemene Veiligheidswaarschuwingen.....	75
1.2 Installatie waarschuwingen.....	80
1.3 Veiligheidswaarschuwingen.....	80
2 DE ONDERDELEN VAN HET APPARAAT EN DE COMPARTIMENTEN	82
2.1 Afmetingen.....	83
3 GEBRUIK VAN HET APPARAAT	84
3.1 Informatie over de nieuwe generatie koeltechnologie	84
3.3 Waarschuwingen met betrekking tot temperatuur instellingen	85
3.4 Accessoires	85
3.4.1 Ijsblok bakje.....	85
3.4.2 Flessenhouder Vriesvak	85
4 HET PLAATSEN VAN LEVENSMIDDELEN.....	86
4.1 Koelkast compartiment.....	86
4.2 Vriesvakken	86
5 SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD	90
5.1 Ontdooien	90
5.2 Het vervangen van de lamp in de koelkast.....	90
6 TRANSPORT EN VERANDERING VAN PLAATS	91
6.1 Transport en verandering van de installatieplaats	91
6.2 De positie van de deur wijzigen.....	91
7 VOORDAT U EEN BEROEP DOET OP DE KLANTENSERVICE.....	91
8 TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN	93
9 TECHNISCHE GEGEVENS	94
10 INFORMATIE VOOR TESTINSTITUTEN	94
11 SERVICE EN ONDERDELEN	95

1 VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

1.1 Algemene Veiligheidswaarschuwingen

Lees deze instructies zorgvuldig en volledig voor u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar deze op een handige locatie voor eventuele raadpleging in de toekomst.

⚠ WAARSCHUWING: Houd de ventilatieopeningen van de koelkast vrij van obstakels.

⚠ WAARSCHUWING: Gebruik geen mechanische apparaten of andere middelen om het ontdooiingsproces te versnellen.

⚠ WAARSCHUWING: Gebruik geen andere elektrische apparaten in de koelkast met freezer.

⚠ WAARSCHUWING: Beschadig het koelcircuit niet.

⚠ WAARSCHUWING: Om persoonlijk letsel of schade te voorkomen dient dit apparaat in overeenstemming met de instructies van de fabrikant te worden ged'installeerd.

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

⚠ WAARSCHUWING: Plaats geen draagbare stopcontacten of verlengsnoeren achter het apparaat.

⚠ Als uw apparaat de koelvloeistof R600a bevat (u ziet dit in de informatie op het etiket op de koelkast), moet u tijdens vervoer en installatie heel voorzichtig zijn om te voorkomen dat de koelelementen van het

apparaat beschadigen. R600a is wel een milieuvriendelijk en natuurlijk gas. Maar omdat het explosief is, moet u de ruimte waar het apparaat wordt geplaatst een paar minuten ventileren en open vuur weg houden, voor het geval dat door beschadiging van de koelelementen gas lekt.

- Tijdens het dragen en plaatsen van de koelkast moet het koelgascircuit niet beschadigd worden.
- Bewaar geen explosieve substanties zoals spuitbussen met ontvlambaar drijfgas in dit apparaat.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik of soortgelijke toepassing, zoals:
 - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere bedrijfsomgevingen,
 - boerderijen en gasten in hotels, motels of andere verblijfsomgevingen,
 - omgevingen voor overnachting met ontbijt,
 - catering en soortgelijke niet-commerciële toepassingen.
- Als de stekker van de koelkast niet past in het stopcontact moet deze om gevaar te voorkomen vervangen worden door de fabrikant, zijn serviceagent of soortgelijk gekwalificeerd persoon.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inbegrepen kinderen) met gereduceerde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies kregen betreffende het

gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet spelen met het apparaat.

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

(tussen de 8 en 14 jaar oud) en kwetsbare personen mogen het apparaat op veilige wijze gebruiken als ze onder geschikt toezicht staan of instructies hebben gekregen over de gebruik van het apparaat. Zeer kwetsbare personen mogen het apparaat niet gebruiken mits ze onder voortdurend toezicht staan.

- Als het stroomsnoer beschadigd is, moet deze om gevaar te voorkomen vervangen worden door de fabrikant, zijn serviceagent of soortgelijk gekwalificeerd persoon.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik op hoogtes van boven de 2000 m.

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

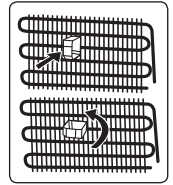
- Het langere perioden openen van de deur kan een aanzienlijke temperatuurstijging veroorzaken in de schappen van het apparaat.
- Reinig oppervlakken die in contact komen met voedsel en toegankelijke afvoersystemen regelmatig.
- Bewaar rauw vlees en vis in geschikte schalen in de koelkast, zodat deze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

1.2 Installatie waarschuwingen

Vóór het uitpakken en manoeuvreren van uw koelkast adviseren wij u om de volgende informatie aandachtig door te nemen:

- Bedrijfsspanning voor uw koelkast is 220-240 V bij 50Hz.
- LET OP! Vervang nooit elektrische onderdelen in uw koelkast. Neem contact op met een erkend technisch servicebedrijf als er iets vervangen moet worden.
- Wij zijn niet aansprakelijk voor schade die voortkomt uit onjuist gebruik.
- Plaats uw koelkast dusdanig dat deze niet aan direct zonlicht wordt blootgesteld.
- Uw apparaat dient minimaal 50 cm van hittebronnen zoals een fornuis, oven en radiator te worden geplaatst en minimaal 5 cm van elektrische ovens.
- Het apparaat mag nooit buitenshuis gebruikt worden of in de regen gezet worden.
- Als uw koelkast naast een diepvriezer wordt geplaatst, moet er minstens 2 cm ruimte tussen hen in zijn om vocht op de buitenkant te voorkomen.
- Aan de bovenkant van uw apparaat is een ruimte van ten minste 150 mm vereist. Niets op uw apparaat plaatsen.
- De verstelbare voorpootjes moeten op een geschikte hoogte worden gestabiliseerd om uw koelkast stabiel en juist te kunnen laten werken. Draai de pootjes met de klok mee om ze te verstellen (of in tegengestelde richting). Dit moet worden gedaan voordat er etenswaar in de koelkast wordt geplaatst.

- Installeer de kunststof afstandshouder (het onderdeel met de zwarte vinnen op de achterkant) door deze 90° te draaien zoals aangegeven in de afbeelding om te voorkomen dat de condensator de wand raakt.
- De koelkast moet tegen een wand geplaatst worden met een vrije ruimte van niet meer dan 75 mm.



1.3 Veiligheidswaarschuwingen

- Gebruik geen verdeelstopcontacten of verlengsnoeren.
- Gebruik geen stekkeradapter.
- Steek geen beschadigde, gescheurde of oude stekkers in het stopcontact.
- Het snoer niet buigen, uitrekken of beschadigen.
- Als uw stroomsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een erkend servicebedrijf om iedere vorm van gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is ontworpen voor gebruik door volwassenen, dus laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Breek of schraap het ijs niet met een scherp voorwerp zoals een mes of iets dergelijks.
- Raak de stekker in het stopcontact niet met natte handen aan om elektrocutie te voorkomen!
- Zet geen glazen flessen of frisdrankblikjes in het vriesvak. Flessen of blikjes kunnen ontploffen.
- Zet voor uw veiligheid geen explosieve of ontvlambare materialen in de koelkast. Plaats dranken met een hoger alcoholgehalte met goed gesloten hals verticaal in het koelschap.
- Raak bij het uitnemen van ijs uit het vriesvak het ijs niet aan. Dit kan ijsverbranding en/of sneden veroorzaken.

- Raak bevroren etenswaar niet met natte handen aan! Nuttig geen roomijs of ijsblokjes onmiddellijk nadat u deze uit het diepvriesgedeelte heeft genomen!
- Vries ontdooide levensmiddelen niet opnieuw in. Dit kan gezondheidsproblemen zoals voedselvergiftiging veroorzaken.
- Maak de accessoires in de koelkast tijdens het vervoer vast om schade aan de accessoires te voorkomen.

Oude en Defecte Koelkasten

- Als uw koelkast voorzien is van een slot moet u dit slot breken of verwijderen voor u het apparaat weggooit. Dit om te vermijden dat kinderen in de koelkast zouden kunnen geklemd raken en een ongeluk veroorzaken.
- Oude koelkasten en diepvriezers bevatten isolatiemateriaal en koelmiddel met CFK. Om die reden moet u erop letten het milieu niet te beschadigen wanneer u uw oude koelkast weggooit.

EG-Conformiteitsverklaring

We verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, besluiten en voorschriften in de normen waarnaar wordt verwezen.

Afvoeren Van Uw Oude Machine

Dit symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval. In plaats daarvan moet het worden afgevoerd naar het geschikte verzamelpunt voor de hergebruik van elektrische en elektronische apparatuur. Door de correcte afvalverwerking van dit product helpt u mee aan de voorkoming van potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid, die wel zouden kunnen ontstaan door foutieve afvalverwerking van dit product. Voor meer informatie over het hergebruik van dit product, kunt u contact opnemen met uw plaatselijk stadskantoor, de afvalservice



voor huishoudelijk afval of de winkel waar u dit product hebt aangeschaft.

Verpakking En Het Milieu

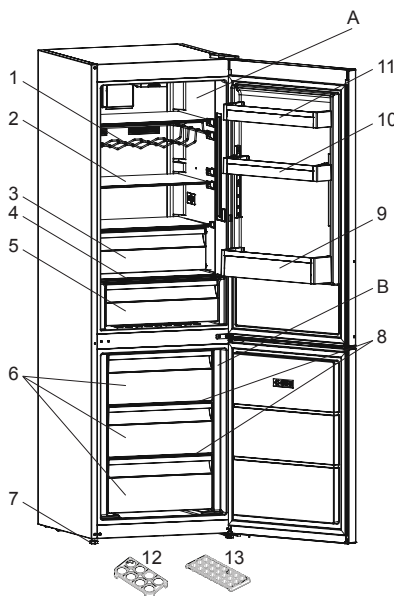
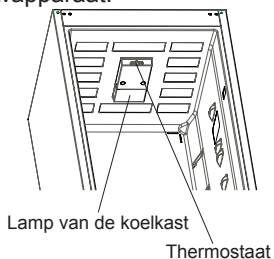
Verpakkingsmateriaal beschermt uw machine tegen beschadiging die tijdens het transport kan optreden. Het verpakkingsmateriaal is milieuvriendelijk en recyclebaar. Het gebruik van gerecycled materiaal vermindert het verbruik van grondstoffen en daarmee de afvalproductie.


Opmerkingen:

- Lees de handleiding zorgvuldig voor u uw apparaat installeert en gebruikt. We zijn niet verantwoordelijk voor schade veroorzaakt door incorrect gebruik.
- Volg alle instructies van uw apparaat en handleiding en bewaar deze handleiding op een veilige plaats om problemen die zich kunnen voordoen in de toekomst op te lossen.
- Dit apparaat wordt geproduceerd voor gebruik thuis en het mag enkel binnen in huis en voor de gepreciseerde doeleinden. Het is niet geschikt voor commercieel of algemeen gebruik. Een dergelijk gebruik leidt tot een annulering van de garantie van het apparaat en ons bedrijf is niet verantwoordelijk voor eventuele opgelopen verliezen.
- Dit apparaat wordt geproduceerd voor gebruik in huizen en het is enkel geschikt om etenswaren af te koelen / op te slaan. Het is niet geschikt voor commercieel of algemeen gebruik en/of voor het opslaan van zaken die geen etenswaren zijn. Ons bedrijf is niet verantwoordelijk voor de opgelopen verliezen in andere gevallen.

2 DE ONDERDELEN VAN HET APPARAAT EN DE COMPARTIMENTEN

Dit apparaat is niet bedoeld te worden gebruikt als inbouwapparaat.



 Deze presentatie dient enkel als informatie over de onderdelen van het apparaat. Onderdelen kunnen variëren naar gelang het model van het apparaat.

A) Koelgedeelte

B) Vriesgedeelte

1. Wijnrek *
2. Glazen plateau van koelgedeelte
3. Chiller-gedeelte *
4. Glas boven de groentelade
5. Groentelade
6. Diepvriesladen

7. Nivelleringsvoeten
8. Glasplaat *
9. Flessenhouder
10. Verstelbare deurplank * / Deurplank
11. Deurplank
12. Eierhouder
13. Ijslade

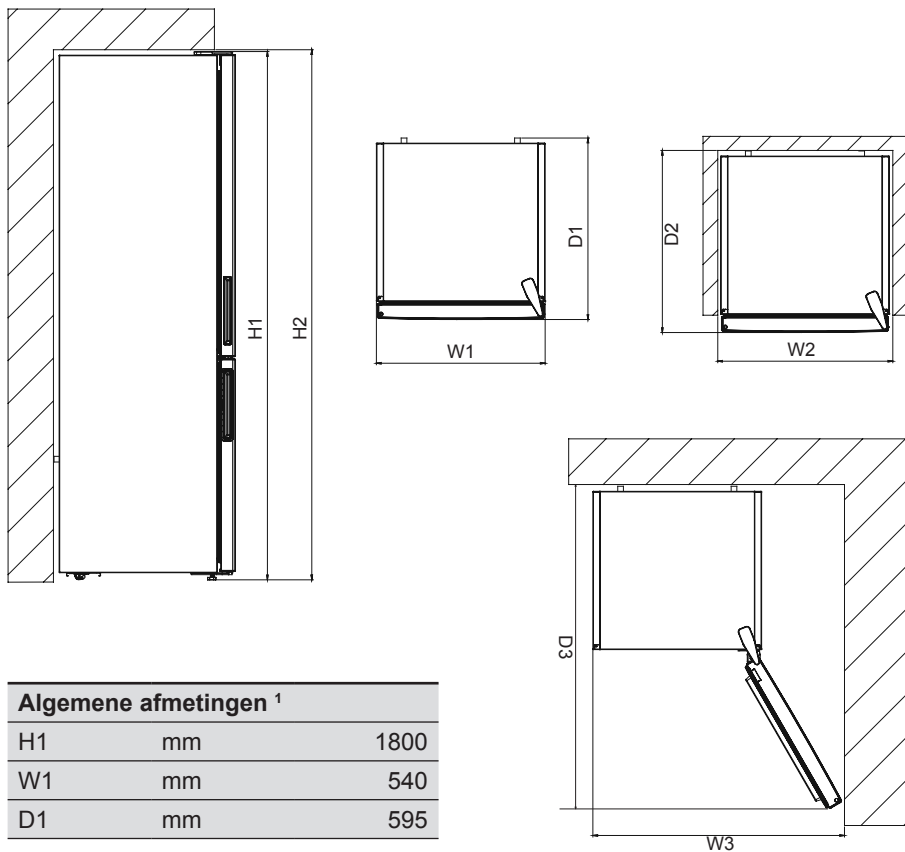
** In sommige modellen*

Algemene opmerkingen

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

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

2.1 Afmetingen



Algemene afmetingen ¹		
H1	mm	1800
W1	mm	540
D1	mm	595

Benodigde ruimte tijdens gebruik ²		
H2	mm	1950
W2	mm	640
D2	mm	635

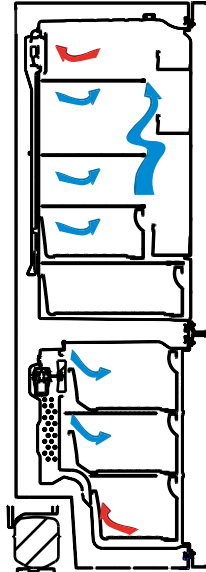
Totale ruimte tijdens gebruik ³		
W3	mm	640
D3	mm	1137,9

3 GEBRUIK VAN HET APPARAAT

3.1 Informatie over de nieuwe generatie koeltechnologie

Koelkasten met de nieuwe generatie koeltechnologie werken op een andere manier dan de statische koelkasten. Bij normale koelkasten komt er vochtige lucht de freezer in en de waterdamp, afkomstig van de levensmiddelen, verandert dan in ijs in het vriescompartiment. Om dit ijs te smelten, dat wil zeggen te ontdoien, dient de koelkast te worden uitgezet. Om de levensmiddelen koud te houden gedurende dit ontdooiingsproces, dient de gebruiker deze levensmiddelen ergens ander op te slaan en het resterende ijs en de aangevroren ijsafzetting te verwijderen. Deze situatie is volledig anders in vriescompartimenten met de nieuwe generatie koeltechnologie. Met behulp van de ventilator wordt er koude en droge lucht door het vriescompartiment geblazen. Doordat de koude lucht eenvoudig door het compartiment wordt geblazen - zelfs in de ruimtes tussen de planken - worden de levensmiddelen gelijkmatig en op de juiste manier ingevroren. Er zal dus geen ijs ontstaan.

De configuratie in het koelkastcompartiment zal nagenoeg gelijk zijn aan die van het vriescompartiment. De luchtstroom, die door de ventilator bovenin het koelkastcompartiment wordt geproduceerd, wordt gekoeld terwijl die via het gat gaat achter het luchtkanaal. Tegelijkertijd wordt er lucht geblazen door de gaten in het luchtkanaal zodat het koelingsproces

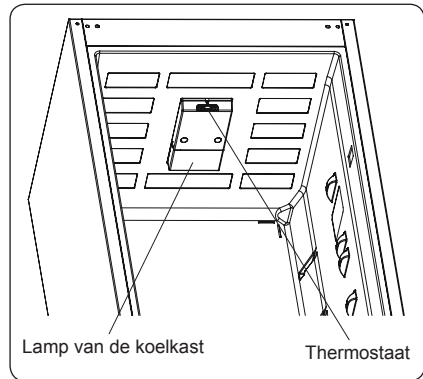


in het koelkastcompartiment succesvol wordt voltooid. De gaten in het luchtkanaal zijn ontworpen voor een gelijkmatige luchtverdeling in het gehele compartiment. Omdat er geen lucht passeert tussen de freezer en de koelkast, zullen de geuren niet worden vermengd.

Daardoor is uw koelkast met de nieuwe generatie koeltechnologie gebruikersvriendelijk en biedt u veel ruimte en een esthetische uitstraling.

3.2. Instelling Thermostaat

De thermostaat regelt automatisch de binnentemperatuur van het koelingscompartiment en het vriezercompartiment. Door de knop van stand 1 naar 5 te draaien wordt de temperatuur kouder.



Instelling van de thermostaat voor koel- en vriezercompartiment

1 - 2 : Voor het bewaren van voedsel in de vriezer gedurende korte tijd kunt u de knop tussen de laagste en de mediumstand zetten.

3 - 4 : Voor het bewaren van voedsel in de vriezer gedurende langere tijd, kunt u de knop in de mediumstand zetten.

5 : Voor het invriezen van vers voedsel. Het apparaat zal langer blijven werken. Dus nadat het voedsel is ingevroren moet u de thermostaat in de vorige stand zetten.

3.3 Waarschuwingen met betrekking tot temperatuur instellingen

- Het wordt afgeraden uw koelkast te gebruiken in omgevingen die kouder zijn dan 10°C in termen van efficiënte.
- Temperatuurveranderingen kunnen optreden naar gelang de regelmaat dat de deur wordt geopend en de hoeveelheid etenswaren die wordt bewaard in de koelkast.
- Zodra de stekker in het stopcontact is gestopt moet de koelkast ononderbroken 24 uur lang de gewenste temperatuur kunnen bereiken. Open de deuren van uw koelkast niet en plaats geen etenswaren in de koelkast tijdens die periode.
- Bij het aansluiten van de koelkast, of opnieuw inschakelen van de koelkast of na een stroomstoring wordt er een vertragingfunctie van 5 minuten toegepast om schade aan de compressor van de koelkast te vermijden. Uw koelkast begint na 5 minuten weer normaal te werken.
- Uw koelkast kan worden gebruikt in de omgevingstemperatuur die wordt vermeld op het informatie label. Voor een efficiënte koeling raden wij u af om uw koelkast te gebruiken die buiten de vermelde temperatuurwaarden valt.
- Dit apparaat is ontworpen voor gebruik bij een omgevingstemperatuur tussen de 16°C - 43°C.

Klimaatklasse en betekenis:

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

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

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

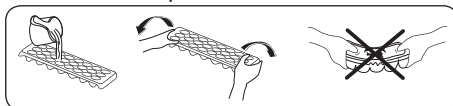
SN (uitgebreid matig): Dit koelapparaat is bedoeld voor gebruik bij omgevingstemperaturen van 10 °C tot 32 °C.

3.4 Accessoires

De visuele en tekstuele beschrijvingen op de accessoires kunnen afhankelijk van het model variëren.

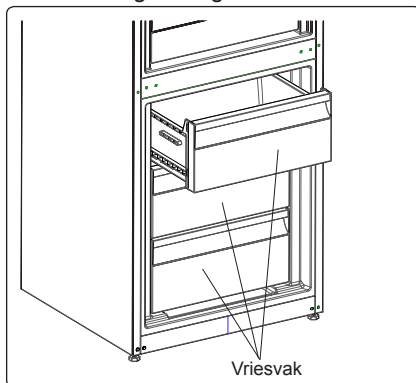
3.4.1 Ijsblok bakje

- Vul het ijsblok bakje met water en plaats deze in het vriezercompartiment.
- Zodra het water helemaal is veranderd in ijs kunt u het bakje buigen zoals hieronder getoond, om de ijsklontjes te kunnen pakken.




3.4.2 Flessenhouder Vriesvak


Het vriesvak biedt de mogelijkheid etenswaren regelmatig te bewaren.



Het vriesvak verwijderen;

- Trek het vak zo ver mogelijk uit
- Trek de voorzijde van het vak naar omhoog en uit.

 Voer dezelfde bewerking in omgekeerde richting uit om het schuifcompartiment opnieuw aan te brengen.

 **Opmerking:** Houd het vak steeds vast bij het handvat wanneer u het verwijdert.

4 HET PLAATSEN VAN LEVENSMIDDELEN

4.1 Koelkast compartiment

- Om vochtigheid en dus een toename van vorst te verminderen mag u nooit vloeistoffen in onbedekte containers in de koelkast plaatsen. Vorst concentreert zich gewoonlijk op de koudste delen van de verdampers en na verloop van tijd zult u vaker moeten ontdooien.
- Plaats nooit warme etenswaren in de koelkast. Warme etenswaren moet u eerst laten afkoelen tot kamertemperatuur en moeten daarna zodanig geplaatst worden dat er voldoende luchtcirculatie mogelijk is in het koelkast compartiment.
- Niets mag in aanraking komen met de achterwand want dit veroorzaakt vorst en de verpakkingen kunnen aan de achterwand plakken. Open de deur van de koelkast niet te vaak.
- Rangschik het vlees en gereinigde vis (verpakt in pakketten of plastic folie) die u binnen 1-2 dagen zult gebruiken in de onderste sectie van de koelkast (boven de groentelade) want dit is de koudste sectie en dit garandeert de beste opslagvoorwaarden.
- U kunt groenten en fruit in het groentevak plaatsen zonder verpakking.



NIET DOEN: Geen aardappelen, uien of knoflook in de koelkast bewaren.

Vlees dat niet werd bereid na ontdooien niet weer invriezen.

- Voor normale werkomstandigheden is het voldoende de temperatuur van uw koelkast in te stellen op +4 °C.
- De temperatuur van het koelvak moet zich bevinden tussen de 0 en 8 °C, vers voedsel onder de 0 °C bevriest en rottende bacteriën vermenigvuldigen zich boven de 8 °C en bederven het voedsel.

- Zet heet voedsel niet direct in de koelkast, maar wacht tot tot het afkoelt. Heet voedsel verhoogt de temperatuur van uw koelkast en kan voedselvergiftiging veroorzaken en uw voedsel onnodig laten bederven.
- Vlees, vis e.d. dient te worden bewaard in het koelervak van voedsel en het groentevak heeft de voorkeur voor groenten (indien aanwezig).
- Om kruisbesmetting te voorkomen, moeten vleesproducten en fruit/groenten niet samen bewaard worden.
- Voedsel dient in gesloten containers of afgedekt in de koelkast te worden geplaatst om vorming van vocht en geuren te voorkomen.

Hieronder vindt u een aantal suggesties bij het plaatsen en opslaan van uw etenswaren in de koelkast.

Etenswaren	Bewaartijd	Waar plaatsen in de koelkast
Groenten en fruit	1 week	Groente lade
Vlees en vis	2 - 3 Dagen	Verpakken in plastic folie of in plastic zakken/bakjes en plaats het op een van de plateau's
Verse kaas	3 - 4 Dagen	Op de daarvoor bestemde plateau
Boter en margarine	1 week	Op de daarvoor bestemde plateau
Producten in flessen Melk en Yoghurt	Tot de vervaldatum aanbevolen door de producent	Op de daarvoor bestemde plateau
Eieren	1 maand	In de eierenhouder
Bereide etenswaren	2 Dagen	Alle plateau's

4.2 Vriesvakken

- Gebruik het diepvriesgedeelte van uw koelkast voor het langdurig bewaren van ingevroren levensmiddelen en het maken van ijs.
- Om de maximum capaciteit van

het vriesvak te benutten, gelieve enkel glasplaten te gebruiken in het bovenste en middelste gedeelte. Gelieve voor het onderste gedeelte de lage mand te gebruiken.

- Plaats de levensmiddelen die u wilt invriezen eerst in de bovenste lade van de diepvriezer zodat de vriescapaciteit van uw koelkast niet wordt overschreden. U kunt uw levensmiddelen naast reeds ingevroren levensmiddelen plaatsen wanneer deze etenswaren (minimaal 24 uur) zijn ingevroren.
- Het verdient aanbeveling om de thermostaat op niveau 5 te houden.
- Zorg ervoor dat in te vriezen levensmiddelen niet tegen reeds ingevroren levensmiddelen aan komen te liggen.
- U dient de levensmiddelen die u wilt invriezen (vlees, stukjes vlees, vis enz.) te verdelen in porties die u per keer kunt consumeren.
- Vries ontdooide levensmiddelen niet opnieuw in. Dit kan uw gezondheid in gevaar brengen omdat het problemen als voedselvergiftiging kan veroorzaken.
- Plaats geen warme maaltijden in uw diepvriezer voordat deze zijn afgekoeld. Hierdoor kunnen reeds ingevroren levensmiddelen in de diepvriezer gaan ontdooien en rotten.
- Indien u reeds ingevroren levensmiddelen koopt, controleer of deze onder de juiste omstandigheden werden ingevroren en of de verpakking niet is beschadigd.
- Bij het bewaren van ingevroren levensmiddelen, dient u de bewaaromstandigheden zoals vermeld op de verpakking in acht te nemen. Mochten er geen instructies vermeld staan, dan dienen de levensmiddelen binnen de korst mogelijke tijdsperiode geconsumeerd te worden.

- Bevroren levensmiddelen dienen te worden verplaatst voordat ze ontdooien en dienen zo snel mogelijk in de snelvrieslade te worden geplaatst. Gebruik de deurschappen niet voor het invriezen.
- Als de verpakking van ingevroren levensmiddelen vochtig is geworden of een geur afgeeft, kan het zijn dat deze producten onder ongunstige omstandigheden werden opgeslagen en zijn gaan rotten. Deze soort levensmiddelen niet consumeren!
- De bewaartermijn van ingevroren levensmiddelen is afhankelijk van de omgevingstemperatuur, het frequent openen en sluiten van de deuren, thermostaatinstellingen, soort levensmiddel en de tijdsduur die is verstreken sinds de levensmiddelen werden gekocht tot het moment waar op ze in de vriezer werden geplaatst. Neem altijd de aanwijzingen op de verpakking in acht en overschrijd nooit de bewaartermijn.
- Tijdens langere perioden van stroomstoring, de deur of het diepvriesgedeelte niet openen. In een omgevingstemperatuur van 25°C handhaaft uw koelkast uw ingevroren levensmiddelen gedurende 13 uur. In hogere omgevingstemperaturen neemt deze periode af. In geval van stroomstoringen die langer duren, dient u de levensmiddelen niet opnieuw in te vriezen maar zo snel mogelijk te consumeren.

Indien u de deur van uw vriescompartiment direct opnieuw opent, nadat u deze heeft gesloten, kan het moeilijk zijn om hem open te krijgen. Dit is normaal en nadat het vriesgedeelte weer de evenwichtstoestand heeft bereikt, zal de deur weer gemakkelijk opengaan.

Belangrijk:

- Eenmaal ontdooide diepvriesproducten dienen te worden bereid zoals verse levensmiddelen. Indien deze ontdooide levensmiddelen

niet kunnen worden bereid, mogen ze NIET meer worden ingevroren.

- De smaak van een aantal kruiden in bereide schotels (anijs, basilicum, waterkers, azijn, kruidenmix, gember, knoflook, ui, mosterd, tijm, marjolein, zwarte peper, enz.) verandert en versterkt bij langdurige opslag. Daarom adviseren wij u om een kleine hoeveelheid kruiden toe te voegen als u van plan bent om het gerecht in te vriezen, of u kunt eventueel de gewenste kruiden achteraf na ontdooiing toevoegen.
- De opslagperiode van voedsel is afhankelijk van de gebruikte olie. Geschikte oliën zijn margarine, kalfsvet, olijfolie en boter en ongeschikte oliën zijn pinda-olie en varkensvet.
- Voedsel in vloeibare vorm dient in plastic bekertjes te worden ingevroren en het andere voedsel in plastic folie of zakken.



Hieronder vindt u een aantal suggesties bij het plaatsen en opslaan van uw etenswaren in de vriezer.

Vlees en vis	Vorbereiden	Maximale bewaarperiode (maand)
Biefstuk	Verpakt in folie	6 - 8
Lamsvlees	Verpakt in folie	6 - 8
Kalfsbraadstuk	Verpakt in folie	6 - 8
Kalfsvlees in blokjes	In kleine stukjes	6 - 8
Lamsvlees in blokjes	In stukjes	4 - 8
Gehakt	Verpakt zonder kruiden	1 - 3
Orgaanvlees (in stukjes)	In stukjes	1 - 3
Bolognese-worst/salami	Moet worden verpakt zelfs als er een vel omzit	
Kip en kalkoen	Verpakt in folie	4 - 6
Gans en eend	Verpakt in folie	4 - 6
Hert, konijn, wildzwijn	In porties van 2,5 kg en als filets	6 - 8
Zoetwatervissen (Zalm, Karper, Crane, Siluroidea)	Ontdoe de vis van de ingewanden en schubben, was en droog het; snij indien nodig de staart en kop af.	2
Magere vis; zeebaars, tarbot, tong		4
Vette vis (tonijn, makreel, zeeforel, ansjovis)		2 - 4

Schelpdieren	Schoongemaakt en in zakken	4 - 6
Kaviaar	In zijn verpakking, in aluminium of plastic bakje	2 - 3
Slakken	In zout water, in aluminium of plastic bakje	3




Opmerking: Ingevroren vlees dient als vers vlees te worden bereid nadat het werd ontdooid. Als vlees niet is bereid na te zijn ontdooid, mag dit nooit opnieuw worden ingevroren.


Groenten en fruit	Vorbereiden	Maximale bewaarperiode (maanden)
Snijbonen en bonen	Was en snij ze in kleine stukjes en kook ze in water	10 - 13
Bonen	Dop en was ze en kook ze in water	12
Kool	Was en kook in water	6 - 8
Wortel	Was en snij in stukjes en kook in water	12
Paprika	Snij de steel eraf, snij doormidden en verwijder de zaadlijsten en kook in water	8 - 10
Spinazie	Was en kook in water	6 - 9
Bloemkool	Haal het blad eraf, snij het hart in stukjes en laat het even staan in water met wat citroensap	10 - 12
Aubergine	Wassen en in stukken van 2 cm snijden	10 - 12
Maïs	Was en verpak met steel of als mad'skolf	12
Appel en peer	Schil en snij in plakken	8 - 10
Abrikoos en perzik	Snij doormidden en verwijder de pit	4 - 6
Aardbeien en bosbessen	Voeg 10% suiker aan het bakje toe	
Pruimen, kersen, zure bessen	Wassen en de steeltjes verwijderen	8 - 12


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

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



5 SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

 Zorg dat de koelkast van het stroomnet is afgekoppeld voordat u deze schoonmaakt.

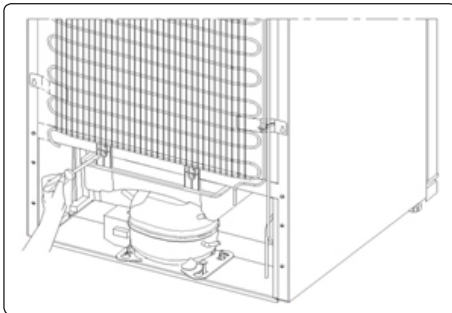
 Giet geen water in en over uw koelkast.

 Verwijder de onderdelen één voor één en reinig met zeepwater. Was ze niet in de vaatwasmachine.

- U kunt de binnen- en buitenzijden van het apparaat reinigen met een zachte doek of een spons en warm zeepwater.
- Gebruik voor reiniging nooit brandbare, explosieve of bijtende middelen zoals verdunner, gas of zuur.
- De condensator (het zwarte onderdeel op de achterkant met zwarte vinnen) moet minstens eenmaal per jaar worden gereinigd met een stofzuiger of een droge borstel. Dit helpt uw vriezer efficiënter te werken en laat u energie besparen.

  **De stekker moet hiervoor uit het stopcontact worden verwijderd.**


5.1 Ontdooien

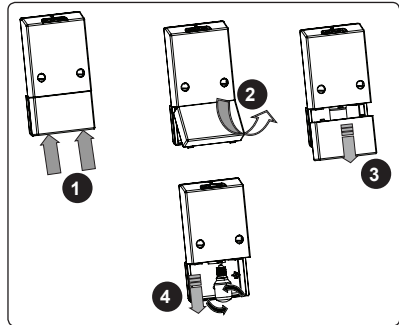


- Uw koelkast ontdooit volledig automatisch. Het water dat gevormd wordt als gevolg van het ontdooiproces, loopt in de waterverzamelbak, stroomt in de verdampingsbak aan de achterzijde van uw koelkast en verdampt daar.

- Controleer voor het reinigen van de verdampingsbak of u de stekker uit het stopcontact hebt getrokken.
- Verwijder de verdampingsbak door de schroeven los te draaien zoals aangegeven. Maak de bak regelmatig schoon met water met een reinigingsmiddel. Zo voorkomt u geurvorming.


5.2 Het vervangen van de lamp in de koelkast

 **Belangrijk:** Verwijder eerst de stekker uit het stopcontact.



1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Druk op de haakjes aan de zijkant van de Lampenkappe en verwijder het kapje.
3. Vervang de lamp door een nieuwe van niet meer dan 15 W.
4. Plaats de afdekking terug en wacht 5 minuten voordat u de stekker weer in het stopcontact steekt.

Vervangen van ledverlichting

 Indien uw koelkast voorzien is van ledverlichting dient u contact op te nemen met de helpdesk. Deze mag namelijk uitsluitend worden vervangen door erkend personeel.

6 TRANSPORT EN VERANDERING VAN PLAATS

6.1 Transport en verandering van de installatieplaats

- De originele verpakkingen en schuim kan worden bewaard voor transport achteraf (indien gewenst).
- U moet uw koelkast vastmaken met een dikke verpakking, banden of sterke touwen en de instructies op de verpakking volgen voor transport als u de koelkast opnieuw wilt transporteren.
- Verwijder de bewegende onderdelen (laden, accessoires, groentevakken, etc.) of bevestig ze in de koelkast tegen schokken met banden tijdens de herplaatsing of het transport.



U moet de koelkast steeds rechtop dragen.

6.2 De positie van de deur wijzigen

- Het is niet mogelijk de openingsrichting van de deur van uw koelkast te wijzigen als de handvaten op uw koelkastdeur bevestigd zijn.
- Het is mogelijk de openingsrichting van de deur te wijzigen op modellen zonder handvaten.
- Als de openingsrichting van uw koelkast kan worden gewijzigd, moet u contact opnemen met de dichtstbijzijnde installateur om de openingsrichting laten wijzigen.

7 VOORDAT U EEN BEROEP DOET OP DE KLANTENSERVICE

Als uw koelkast niet goed werkt, dan is dit mogelijk te wijten aan een klein probleem. Controleer eerst de volgende punten voordat u met een elektricien contact opneemt. Dat bespaart u tijd en geld.

Uw koelkast doet het niet, controleer of:

- De stroom niet uitgevallen is;
- De hoofdschakelaar ingeschakeld is;
- De thermostaat niet in de stand "1" staat;
- De wandcontactdoos OK is; dit controleert u door daarop een ander apparaat aan te sluiten waarvan u weet dat het goed werkt;

Wat moet ik doen als de koelkast niet naar behoren functioneert? Controleer of ;

- Het apparaat niet overladen is met producten;
- De deuren perfect gesloten zijn;
- Er geen stof is op de condensor;
- Er aan de achterzijde genoeg ruimte is;

Normale geluiden;

Krakend (krakend ijs) geluid:

- Tijdens automatisch ontdooien.
- Wanneer het apparaat gekoeld of verwarmd wordt (door uitzetting van het materiaal van het apparaat).

Kort kraken: Te horen wanneer de thermostaat de compressor aan-uit schakelt.

Compressor geluid (normaal motor geluid): Dit geluid betekent dat de compressor naar behoren werkt. De compressor kan kort meer geluid maken wanneer deze ingeschakeld wordt.

Bubbelend geluid en spetteren: Dit geluid is het gevolg van de stroom koelvloeistof in de leidingen van het systeem.

Stromend water geluid: Normaal geluid van stromend water naar de opvangbak voor verdamping tijdens ontdooien. Dit geluid kan gehoord worden tijdens ontdooien.

Luchtstroom geluid (normaal geluid ventilator): Dit geluid kan gehoord worden in een No-Frost koelkast tijdens normaal gebruik van het systeem door de circulatie van lucht.

Indien vocht zich opbouwt in de koelkast;

- Zijn de etenswaren correct verpakt? Zijn de houders goed afgedroogd voordat deze in de koelkast werden geplaatst?
- Worden de deuren van de koelkast vaak geopend? Wanneer de deur geopend wordt, komt het vocht in de lucht van de kamer in de koelkast. In het bijzonder in kamers met een te hoge luchtvochtigheid, hoe vaker de deur geopend wordt hoe sneller de vocht opbouw is.
- Het is normaal dat waterdruppels gevormd worden op de achterwand volgens op het automatische ontdooiproces. (In statische modellen)

Indien de deuren niet correct geopend en gesloten worden;

- Belemmeren de verpakkingen van etenswaren de sluiting van de deur?
- Zijn de deuren, mandjes en ijsbak goed geplaatst?
- Zijn de rubbers van de deuren stuk of gescheurd?
- Staat uw koelkast waterpas?

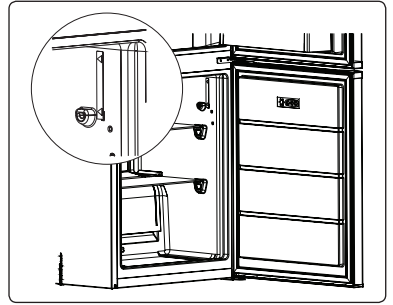
Indien de randen van de behuizing waar het deurrubber contact maakt warm zijn; In het bijzonder 's zomers (warm weer), kan het oppervlakken waar het rubber contact maakt warm worden tijdens de werking van de compressor, dit is normaal.

Belangrijke Opmerkingen:

- De zekering van de compressor zal uitvallen na plotseling stroomuitval of nadat het apparaat uit het stopcontact getrokken wordt omdat het gas in het koelsysteem niet gestabiliseerd is. Dit is normaal, en de koelkast zal na 4 of 5 minuten weer starten.
- De koeleenheid van uw koelkast is verborgen in de achterwand. Hierdoor kunnen waterdruppels of ijs ontstaan op de achterkant van uw koelkast door werking van de compressor op specifieke intervallen. Dit is normaal. Het is niet nodig uw vriezer te ontdooien tenzij de opbouw van ijs overmatig is.
- Indien u de koelkast gedurende langere tijd niet gebruikt (bijv. zomervakantie) trek deze uit het stopcontact. Maak uw koelkast conform hoofdstuk 4 schoon en laat de deur open om vocht en geurtjes tegen te gaan.
- Het apparaat dat u gekocht heeft is ontworpen voor huishoudelijk gebruik en kan alleen thuis en voor aangegeven doeleinden gebruikt worden. Het is niet geschikt voor commercieel of algemeen gebruik. Indien de consument het apparaat gebruikt op een manier niet in overeenstemming met deze functies, benadrukken wij dat de fabrikant noch de dealer verantwoordelijk is voor reparaties en storings binnen de garantietermijn.
- Indien het probleem blijft nadat u de instructies hierboven heeft opgevolgd, neem contact op met een geautoriseerde service verlener.

8 TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN

- 1 Installeer het apparaat in een koele, goed geventileerde ruimte, maar niet in direct zonlicht en niet in de buurt van een warmtebron (radiator, fornuis, etc.). Zo niet moet u een isolerende plaat gebruiken.
- 2 Laat warme dranken en etenswaren eerst afkoelen buiten het apparaat.
- 3 Plaat ingevroren etenswaren in het koelvak. De lage temperatuur van de ingevroren etenswaren zullen het koelvak helpen koel houden wanneer ze ontdooien. Zo bespaart u energie. Als u de ingevroren etenswaren gewoon buiten de koelkast plaatst, verliest u energie.
- 4 Wanneer u dranken in de koelkast plaatst, moet u ze afdekken. Zo niet verhoogt de vochtigheid in het apparaat. Dit verhoogt de werkingstijd. Afdekken van dranken helpt de geur en smaak te bewaren.
- 5 Wanneer u etenswaren en dranken plaatst, moet u de deur van het apparaat zo kort mogelijk openen.
- 6 Houd de deksels gesloten van andere vakken met verschillende temperaturen in het apparaat (groentevak, koeler, ...etc).
- 7 De pakking van de deur moet schoon en vouwbaar zijn. Vervang versleten pakkingen.
- 8 Het energieverbruik van uw apparaat is bepaald zonder laden en met volledig geladen diepvriesvak.
- 9 Gebruik om energie te besparen geen volume tussen de laadlimiet en de deur, langs de lijn van de laadlimiet. De lijn van de laadlimiet wordt ook gebruikt in de bepaling van energieverbruik.



9 TECHNISCHE GEGEVENS

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

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

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

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

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

10 INFORMATIE VOOR TESTINSTITUTEN

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

11 SERVICE EN ONDERDELEN

Gebruik altijd originele reserveonderdelen.
Zorg ervoor dat u de volgende gegevens bij de hand hebt wanneer u contact opneemt met ons geautoriseerde servicecentrum: model, serienummer en service-index.

De informatie staat op het typeplaatje.
Wijzigingen voorbehouden.

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

Bezoek onze website om:

www.vestel-germany.de

<https://support.vestel-germany.de/hc/de>

Bu ürünü seçtiğiniz için teşekkür ederiz.

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

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

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

İÇİNDEKİLER

1 GÜVENLİK UYARILARI.....	98
1.1 Genel Güvenlik Uyarıları	98
1.2 Kurulum Uyarıları.....	102
1.3 Kullanım Uyarıları	102
2 CİHAZINIZIN BÖLMELERİ VE PARÇALARI	104
3 CİHAZINIZIN KULLANIMI	107
3.1 Yeni Nesil Soğutma Teknolojisi Hakkında Bilgi.....	107
3.2 Termostat Ayarları.....	107
3.3 Sıcaklık Ayarlarıyla İlgili Uyarılar	108
3.4 Aksesuarlar.....	108
3.4.1 Buzluk.....	108
3.4.2 Dondurucu Sepet.....	109
4 YİYECEKLERİN YERLEŞTİRİLMESİ.....	109
4.1 Soğutucu Bölme	109
4.2 Dondurucu Bölme.....	110
5 TEMİZLİK VE BAKIM	113
5.1 Eritme	114
5.2 Lamba Değişimi.....	114
6 TAŞINMA VE YER DEĞİŞTİRME	115
6.1 Taşınma ve Kapı Yönünün Değişikliği	115
6.2 Kapı Yönünün Değişimi	115
7 SERVİSE BAŞVURMADAN ÖNCE	115
8 ENERJİ TASARRUFU İÇİN ÖNERİLER.....	117
9 TEKNİK BİLGİLER	118
10 ÜRÜN STANDARTLARI HAKKINDA BİLGİLER	118
11 BAKIM VE SERVİS BİLGİSİ	119

1 GÜVENLİK UYARILARI

1.1 Genel Güvenlik Uyarıları

Kullanma kılavuzunu dikkatlice okuyunuz.

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

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

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

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

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

! UYARI: Buzdolabının soğutucu gaz devresine zarar vermeyin.

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

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

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

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

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

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

Cihazınızı sadece kullanım amacına göre kullanın.

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

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

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

Gıda güvenliği

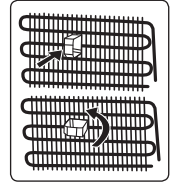
- Kapının uzun süre açık kalması, cihazın bölümlerinde sıcaklığın belirgin şekilde artmasına neden olabilir.
- Yiyeceklerle ve ulaşılabilir su tahliyesi sistemleri ile temas edebilecek yüzeyleri düzenli olarak temizleyin.
- Diğer gıdalarla temas etmemesi veya üzerine damlamaması için çiğ et ve balıkları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

1.2 Kurulum Uyarıları

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

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

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



1.3 Kullanım Uyarıları

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



Enerji fişini için adaptör kullanmayın.



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



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



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



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



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



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



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

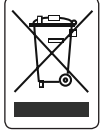
Eski ve Kullanım Dışı Buzdolapları

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

CE uygunluk beyanı

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

Cihazın Çevreye Uygun Bir Şekilde Atılması



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

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

Ambalaj Bilgisi

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



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

Genel Notlar:

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

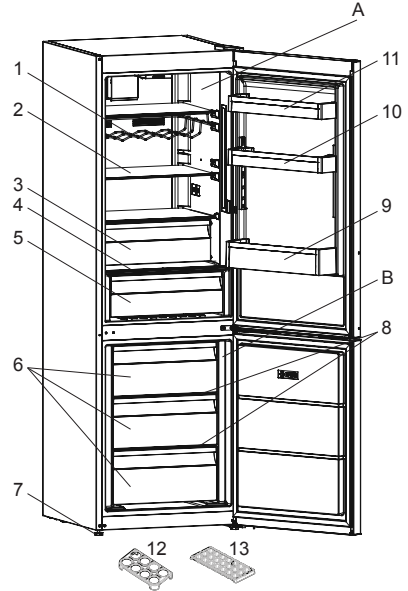
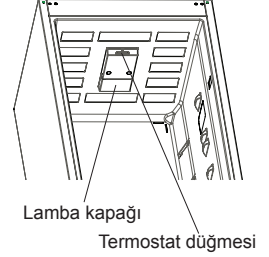
gıda dışındaki maddeleri depolamak için uygun değildir. Aksi takdirde oluşabilecek zararlardan firmamız sorumlu değildir.


Sorumluluk Sınırlaması

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

2 CİHAZINIZIN BÖLMELERİ VE PARÇALARI

Cihazınız ankastre olarak kullanım için tasarlanmamıştır.



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

- A) Soğutucu bölme
- B) Dondurucu bölme
 - 1) Şişe rafı *
 - 2) Buzdolabı rafları
 - 3) Chiller (Sıfır derece bölmesi) *
 - 4) Sebzelik üstü cam raf
 - 5) Sebzelik
 - 6) Dondurucu bölme sepetler
 - 7) Yükseklik ayarlı ayaklar
 - 8) Dondurucu bölme cam raklar *
 - 9) Kapı şişelik rafı
 - 10) Asansözlü kapı rafı * / Kapı rafı
 - 11) Üst kapı rafı
 - 12) Yumurtalık
 - 13) Buzluk

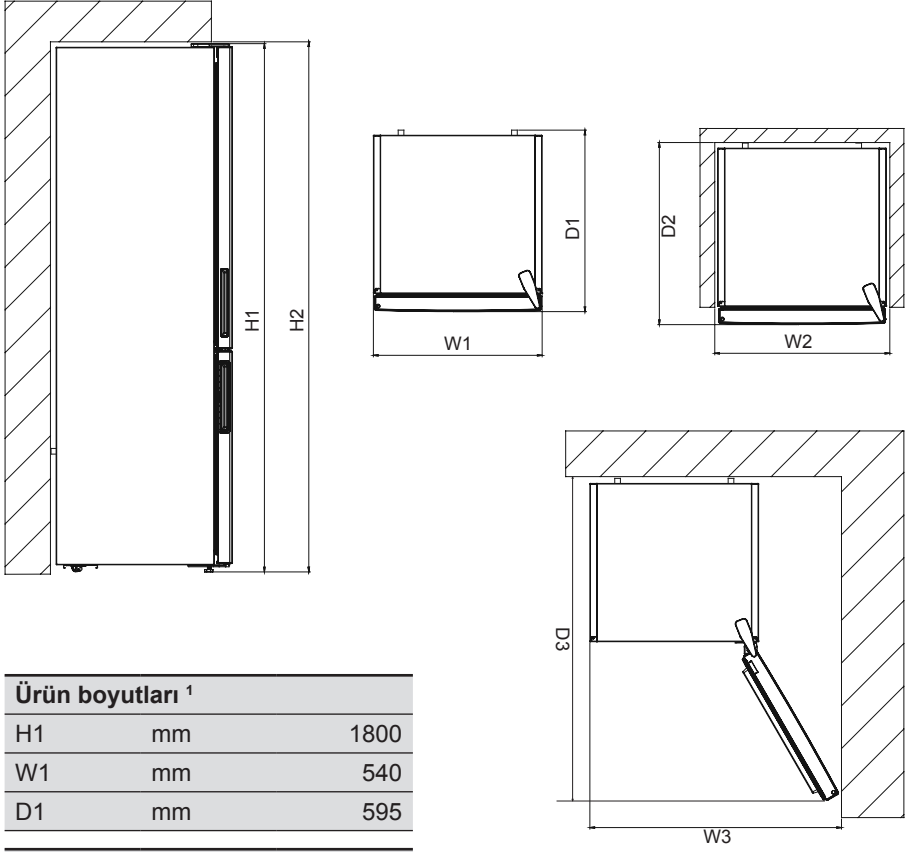
* *Bazı modellerde*

Genel notlar:

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

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

Boyutlar



Ürün boyutları ¹

H1	mm	1800
W1	mm	540
D1	mm	595

Kurulum için gerekli alan ²

H2	mm	1950
W2	mm	640
D2	mm	635

Kullanım için gerekli alan ³

W3	mm	640
D3	mm	1137,9

3 CİHAZINIZIN KULLANIMI

3.1 Yeni Nesil Soğutma Teknolojisi Hakkında Bilgi

Yeni nesil soğutma sistemli buzdolaplarının, çalışma sistemi diğer statik buzdolaplarının çalışma sisteminden farklıdır.

Normal buzdolaplarında, dondurucu bölümde kapı açılmalarında buzdolabının içine giren nem ile gıdaların nemi, dondurucu bölme içerisinde buz oluşumuna neden olur. Oluşan bu kar ve buzun belirli zaman aralıklarında eritilmesi için buzdolabının durdurulması ve bu işlem sırasında soğukluğunun korunması gereken yiyeceklerin dışarı çıkarılması, biriken karın ve buzun temizlenmesi gibi işlemlerin yapılması gerekmektedir.

Yeni nesil soğutma sistemli dolaplarda ise, dondurucu bölmede durum tamamen farklıdır. Fan yardımı ile kuru ve soğuk hava dondurucu bölümlere birçok noktadan homojen olarak üflenir. Raf aralarına dahi homojen olarak dağılan soğuk hava sayesinde bütün yiyecekleriniz eşit oranda ve düzgün olarak soğutulması sağlandığı gibi, nem ve buz oluşumuna da olanak verilmez.

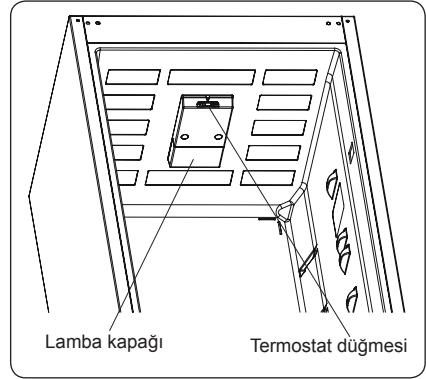
Soğutucu bölmede ise yine dondurucu bölmeye benzer bir yapı olacaktır. Soğutucu bölmenin üst tarafında bulunan fan yardımıyla emilen hava, soğutucu hava kanalının arkasından geçerken soğutulur ve yine hava kanalı boyunca bulunan deliklerden tekrar dışarı verilir. Böylece soğutucu bölümde soğutma işlemi gerçekleştirilmiş olur. Hava kanalında

bulunan delikler en uygun noktalara yerleştirilerek, soğutucu bölümün sıcaklık dağılımının homojen olmasına dikkat edilmiştir.

Bölmeler arası hava geçişi olmadığı için buzdolabınızın 2 ayrı bölümündeki kokular birbirine karışmaz.

3.2 Termostat Ayarları

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



Termostat Konumları

Konum.1 - 2 : Yiyeceklerinizi buzdolabınızda kısa süreli saklayacaksanız kullanabileceğiniz konumdur.

Konum.3 - 4 : Yiyeceklerinizi buzdolabınızda daha uzun süreli saklayacaksanız kullanabileceğiniz konumdur.

Konum.5 : 5'inci konumda buzdolabınız en soğuk düzeyde çalışacağından, uzun süreli çalışacaktır. Yiyeceklerinizi dondurucu bölmede daha çabuk dondurmak amaçlı kullanılabilir. Ardından normal kullanım konumuna getirilmesi tavsiye edilir.

3.3 Sıcaklık Ayarlarıyla İlgili Uyarılar

- Termostat ayarı, soğutucu ve dondurucu kapısının ne kadar sıklıkla açılıp kapandığı, içerisinde ne kadar yiyecek saklandığı ve buzdolabınızın bulunduğu ortam sıcaklığı göz önüne alınarak yapılmalıdır.
- Buzdolabınız 10°C ortam sıcaklığının altındaki ortamlarda çalıştırılması tavsiye edilmez.
- Buzdolabınızın ilk çalıştırıldığında, yaklaşık 24 saat kapılarını sık açık kapatmayınız, yüklemeyiniz.
- Buzdolabınız çalışırken şebeke enerjisi kesilmişse, önlem için şebeke fişini prizden çıkartın. Buzdolabınızın fişini prizden çektikten sonra tekrar çalıştırmak istediğinizde veya enerjinin kesilip gelmesi durumunda; buzdolabınızın kompresörünün zarar görmesini engellemek için, buzdolabınızın 5 dakika gecikmeyle çalışmasını sağlayan bir fonksiyon bulunmaktadır. Buzdolabınız 5 dakika sonra normal bir şekilde çalışmaya başlayacaktır.
- Buzdolabınız, bilgi etiketinde belirtilen iklim sınıfına göre, standartlarda belirtilmiş ortam sıcaklık aralıklarında çalışacak şekilde tasarlanmıştır. Buzdolabınızın belirtilen sıcaklık değerlerinin dışındaki ortamlarda çalıştırılması, soğutma verimliliği açısından tavsiye edilmez.
- Cihazınız, bilgi etiketinde belirtilen ortam sıcaklıklarında (T/N = 16°C - 43°C) çalıştırılması için tasarlanmıştır. Cihazınızın performansı açısından belirtilmiş ortam sıcaklıkları dışında çalıştırılması tavsiye edilmez.

İklim sınıfları ve anlamları:

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

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

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

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

Önemli Kurulum Uyarısı

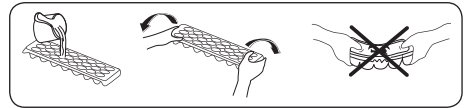
Bu cihaz, zorlu iklim koşullarında çalışmak üzere tasarlanmıştır ve 'Dondurucu Kalkanı' teknolojisi ile donatılmıştır. Bu sayede, ortam sıcaklığı -15 °C kadar düştüğünde bile dondurucuda donmuş gıdaların çözülmemesini sağlar ve cihazınızı ısıtılmış bir ortamda çalıştırmaya gerek kalmaz. Ortam sıcaklığı normale döndüğünde, cihazı her zamanki gibi kullanmaya devam edebilirsiniz.

3.4 Aksesuarlar

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

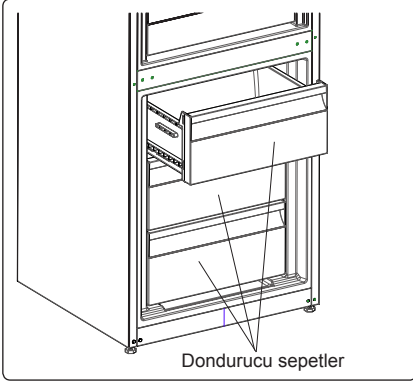
3.4.1 Buzluk

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



3.4.2 Dondurucu Sepet

Bu bölme, besinlerinizin daha düzenli muhafaza edilmesini ve onlara daha rahat ulaşmanızı sağlar.



- **Dondurucu sepetleri çıkarmak için;** dayandığı yere kadar kendinize doğru çekiniz, sepetin yanlarında bulunan tutamaklardan tutarak ön kısmını yukarı doğru kaldırıp çıkarınız.
- **Dondurucu sepetleri takmak için;** aynı işlemin tersini yapınız.

⚠ Dondurucunun kapısını kapatırken, dondurucu sepetlerin tamamen kapalı olduğundan emin olunuz.

👉 Dondurucu sepetleri çıkarırken, mutlaka sepetin yanlarında bulunan tutamaklardan tutunuz.

4 YİYECEKLERİN YERLEŞTİRİLMESİ

4.1 Soğutucu Bölme

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

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

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



NOT: Patates, soğan ve sarımsak buzdolabında saklanmamalıdır.

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

Yiyeceklerinizin soğutucu bölümde yerleştirilip saklanabilmesi için aşağıda bazı öneriler verilmiştir.

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

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

4.2 Dondurucu Bölme

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

yerleştirilmelidir.

- Dondurulmuş yiyeceğin paketinde nem ve anormal şişme işaretleri varsa, muhtemelen daha önce uygun olmayan bir sıcaklıkta saklanmış ve içeriği bozulmuştur.
- Dondurulmuş yiyeceğin saklama ömrü oda sıcaklığına, dondurucu bölmesinin sıcaklık ayarına, buzdolabı kapağının açılma sıklığına, yiyeceğin türüne ve yiyeceğin marketten eve taşınması için geçen süreye bağlıdır. Her zaman paket üzerindeki talimatlara uyun ve belirtilen saklama süresini hiçbir zaman geçirmeyin.
- Taze yiyecekleri dondururken; 24 saat içerisinde dondurulabilecek maksimum yiyecek miktarı cihazın etiketinde (kg cinsinden) gösterilmiştir.
- Uzun süreli elektrik kesintilerinde, derin dondurucu bölmesinin kapısını açmayın. Bu süre içinde yiyeceklerin erimişse tekrar dondurmayınız ve en kısa zamanda tüketiniz.
- Dondurucu bölmenin hacmini maksimum kapasitede kullanmak için üst sepetleri çıkartın. Yiyeceklerinizi dondurucu cam raflarda ve alt sepette saklayın.
- Hızlı dondurucu bölme, dondurucunuzun alt sepetidir. Bu bölmenin soğutma performansı diğer alanlardan daha fazla olduğundan, daha çabuk donmasını istediğiniz yiyeceklerinizi bu bölmeye yerleştirebilirsiniz.
- Buzdolabınızın dondurucusunun performansından en yüksek düzeyde faydalanıp maksimum donma kapasitesinde kullanabilmek için yiyeceklerinizi dondurucu bölmesine koymadan 24 saat önce termostat düşmesini en yüksek konuma getirin.
- Yiyecekleriniz dondurucu bölümüne koyduktan 24 saat sonra genellikle donma işlemi tamamlanır. ardından gerekiyorsa termostat konumunu normal kullanım ayarına getirmeniz tavsiye edilir.


- **Dikkat.** Enerjiden tasarruf edebilmeniz için, az miktarda yiyecekleri donduracağınız zaman yukarıdaki iki maddeyi uygulamanız gerekmez.

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

Önemli not:

- Buzdolabındaki derin dondurucudan çıkarılan donmuş yiyecekler, bir gün önceden soğutucu bölmeye konulursa, orada çözülerek buzdolabında soğutmaya destek olur. Enerji tasarrufu sağlanır.
- Dondurulduktan sonra erimiş yiyeceklerinizi kesinlikle tekrar dondurmuyunuz.
- Dondurulmuş et çözüldüğünde aynen taze et gibi pişirilmelidir. Etler, çözüldükten sonra pişirilmemişse kesinlikle tekrar dondurulmamalıdır.
- Pişmiş yemeklerde bulunan bazı baharatların (anason, fesleğen, dereotu, sirke, baharat karışımı, zencefil, sarımsak, soğan, hardal, kekik, mercanköşk, karabiber vb.) uzun süre saklandığında tadları değişir ve kuvvetli bir tad kazanır. Bu yüzden dondurulacak yiyecekler az baharatlanmalı ya da arzu edilen baharat, yiyecek çözüldükten sonra eklenmelidir.
- Yiyeceklerin depolanma süresi kullanılan yağa bağlıdır. Uygun olan yağlar; margarin, dana yağı, zeytinyağı ve tereyağ, uygun olmayan yağlar ise yerfıstığı yağı ve domuz yağıdır.
- Sıvı şekilde olan yemekler plastik kaplarda, diğer yiyecekler ise plastik folyo veya torbada dondurulmalıdır.

Yiyeceklerinizin dondurucu bölmede yerleştirilip saklanabilmesi için aşağıda bazı öneriler verilmiştir.

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




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

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

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

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

5 TEMİZLİK VE BAKIM

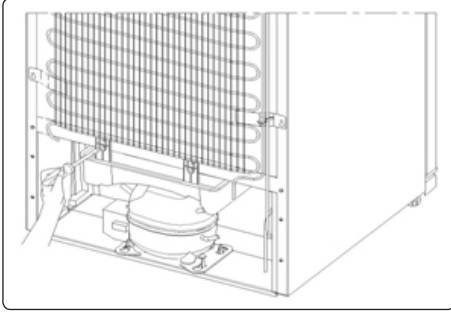
-  Temizlik işleminden önce mutlaka cihazın enerjisini kesin.
-  Kesinlikle cihazınızın üzerine su dökerek yıkamayın.
-  Cihazınızın temizliğinde kesinlikle aşındırıcı sert kimyasallar, kimyasal deterjan ve sabun kullanmayın. Temiz bir bez ve karbonatlı temiz su kullanabilirsiniz. Ancak dış yüze temizliğinde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

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



Temizlik başlamadan önce mutlaka cihazın fişini prizden çıkartın.

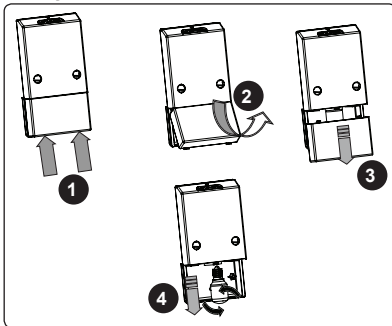
5.1 Eritme



- Cihazınız otomatik eritme yapar. Otomatik erime anında erimiş olan su, su toplama kanalından geçip arkadaki buharlaştırma kabına iner ve oradan da buharlaştırılır.
- Senede bir iki kere kötü koku oluşumunu önlemek için buharlaştırma kabı temizlenmelidir. Buharlaştırma kabı temizlenmeden önce mutlaka cihazın fişi prizden çekilmelidir.
- Buharlaştırma kabı resimde görüldüğü gibi vidaları sökölüp dışarıda sabunlu su ile yıkandıktan sonra kurutulup tekrar yerine monte edilmelidir.

5.2 Lamba Değişimi

⚠️ Önemli Uyarı: Lamba değişiminden önce mutlaka cihazın enerji fişini prizden çekiniz.



2. Lamba kapağı üzerindeki tırnakları içeri bastırarak kapağı kutudan kurtarın. (Resim.1)
3. Kutudan kurtulan kapağı ok yönünde çekerek öne alın. (Resim.2)

4. Kapağı ok yönünde çekip çıkartın. (Resim.3)

5. Ampulü saat yönünün tersine çevirerek duyardan çıkartın, yerine en çok 15 W gücündeki uygun yeni ampulü saat yönünde çevirerek takın. (Resim.4)

6. Lamba kapağını yukarıdaki adımları tersine uygulayarak yerine monte edin.

7. Lamba değişimi bittikten sonra 5 dakika bekleyip buzdolabın enerji fişini prize takın.

LED Aydınlatmaların Değiştirilmesi




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

6 TAŞINMA VE YER DEĞİŞTİRME

6.1 Taşınma ve Kapı Yönünün Değişikliği

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

 Taşıma esnasında dolabı mümkün olduğunca dik pozisyonda tutun.

6.2 Kapı Yönünün Değişimi

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

7 SERVİSE BAŞVURMADAN ÖNCE

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

Cihazınız çalışmıyorsa aşağıdaki adımları kontrol ediniz:

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

Cihazınızın soğutması zayıf ise, aşağıdaki adımları kontrol ediniz:

- Buzdolabınızın iklim sınıfı, çalıştırdığınız ortam sıcaklıkları ile uyumlu mu?
- Buzdolabınızın termostat konumu yeterli düzeyde mi?
- Cihazı aşırı yiyecek yüklemesi yapılmış mı?
- Buzdolabınızın kapıları düzgün kapanmış mı?
- Buzdolabınızın kondanseri (arkasındaki siyah ızgara şeklindeki kısım) tozlanmış mı? (Bazı modellerde kondanser görünmeyebilir. Bu durumda bu maddeyi göz ardı edin)
- Buzdolabınız ile duvar arasında gerekli boşluk var mı?

Buzdolabınız rahatsız edici düzeyde sesli çalışıyorsa aşağıdaki adımları kontrol ediniz:

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

- Buzdolabınızın ayarlı ayakları doğru şekilde ayarlanmış mı?
- Buzdolabınızın arkasında temas eden herhangi birşey var mı?

- Buzdolabınızdaki yerleştirdiğiniz malzemeler herhangi bir sebepten dolayı titreşiyor mu?

Buzdolabınızın çalışması esnasında aşağıdaki sesleri duyabilirsiniz:

Kısa çıtılma: Buzdolabınızın kompresörü devreye girdiğinde veya devreden çıktığında duyulur.

Motor sesi (motor sesi): Bu ses, kompresörün normal çalıştığı anlamına gelir. Kompresör, devreye girerken, kısa süreli olarak biraz daha sesli çalışabilir.

Fokurtu ve şırıltı sesi: Bu ses, sistemdeki soğutucu akışkanın borular içinde akması esnasında oluşur.

Çırtırtı (Buz kırılma) sesi: Otomatik buz çözme işlemi esnasında.

Su akış sesi: Buz çözme işlemi esnasında, buharlaştırma kabına akan suyun normal sesidir. Cihazda buz çözme işlemi yapılırken bu ses duyulabilir.

Hava üfleme sesi (Normal fan sesi): Fan bulunan cihazlarda sistem normal çalışırken hava sirkülasyonundan dolayı bu ses duyulabilir.

Buzdolabınızda nemlenme varsa, aşağıdaki adımları kontrol ediniz:

- Yiyecekler düzgün paketlenmiş mi? Yiyecekler dolaba yerleştirilmeden önce kuru olmaları gerekmektedir.
- Kapılar sık sık açılıp kapanıyor mu? Kapılar her açıldığında bulunduğu ortamdaki nem dolabın içine girer. Nem oranına bağlı olarak dolabın içindeki nem oranı da artabilir.

Kapılar düzgün açılıp kapanmıyorsa, aşağıdaki adımları kontrol ediniz:

- Buzdolabına hatalı yerleştirilmiş yiyecekler kapıya temas edip kapanıp açılmasına engel oluyor olabilir.
- Kapı rafları düzgün yerleşmemiş olabilir. Ya da kapı raflarına hatalı yüklemeye yapılmışsa kapının açılıp kapanmasına engel oluyor olabilir.
- Kapı contaları yırtılmış ya da deforma olmuş olabilir.

- Buzdolabınızın ayakları düzgün ayarlanmamış olabilir.

Kapının dolaba temas ettiği kısımlarda ısınma oluyorsa:

Özellikle yaz aylarında ya da ortam sıcak olduğu zamanlarda, kapının dolaba temas ettiği yerler diğer taraflarından daha sıcak olabilir. Bu normaldir.

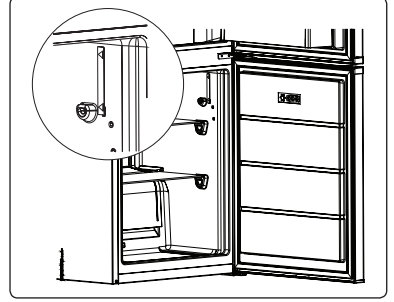
Önemli Notlar:

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

8 ENERJİ TASARRUFU İÇİN ÖNERİLER

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

9. Enerji tasarrufu için dondurucu bölme yükleme çizgileri aralığında yükleme yapmayınız. Enerji sarfiyat bildiriminde yükleme sınır çizgisi kullanılır.



9 TEKNİK BİLGİLER

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

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

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

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

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

10 ÜRÜN STANDARTLARI HAKKINDA BİLGİLER

Ürününüz EN 62552 kodlu standarda uygun olarak tasarlanmıştır.

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

11 BAKIM VE SERVİS BİLGİSİ

İhtiyaç dahilinde daima orijinal yedek parçalar kullanın.

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

- Model, Seri Numarası ve Servis İndeksi.

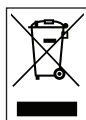
Bu bilgiler, plaket etiketinde mevcuttur. Beyan edilmiş değerler önceden haber verilmeksizin değiştirilebilir.

Buzdolabınızın yedekparça bulundurma süreci, ürün satışından itibaren parça tipine bağlı olarak 7 ile 10 yıldır.

İhtiyaç dahilinde sitemizi ziyaret ediniz:

www.vestel-germany.de

<https://support.vestel-germany.de/hc/de>



VESTEL GERMANY GMBH
Parking 6 85748 Garching
B. MUNCHEN / GERMANY

52328684

