

# FINLUX

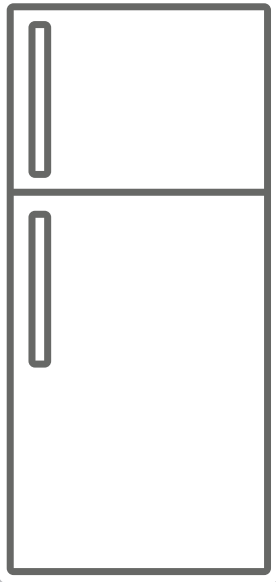
**DE** Kühl-Gefrierkombination / Bedienungsanleitung

**EN** Fridge - Freezer / User Manual

**TR** Buzdolabı / Kullanım Kılavuzu

**NL** Koelvriescombinatie / Gebruikershandleiding

**PL** Lodówko-zamrażarka / Instrukcja obsługi



**FB KGC 213 IE**



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

# INHALT

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1 SICHERHEITSHINWEISE .....</b>                              | <b>4</b>  |
| 1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise .....                        | 4         |
| 1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen .....               | 8         |
| 1.3 Im Betrieb .....  | 9         |
| <b>2 GERÄTEBESCHREIBUNG .....</b>                               | <b>10</b> |
| 2.1 Abmessungen .....   | 11        |
| <b>3 VERWENDEN DES GERÄTS .....</b>                             | <b>12</b> |
| 3.1 Information zur ‚Less Frost‘-Technologie .....              | 12        |
| 3.2 Thermostateinstellung .....                                 | 12        |
| 3.3 Warnhinweise zur Temperatureinstellung .....                | 12        |
| 3.4 Zubehör .....   | 13        |
| 3.4.1 Eiswürfelschale <i>(bei einigen Modellen)</i> .....       | <b>13</b> |
| 3.4.2 Der Kunststoffschaber <i>(bei einigen Modellen)</i> ..... | <b>13</b> |
| 3.4.3 Der Flaschenhalter <i>(bei einigen Modellen)</i> .....    | <b>13</b> |
| <b>4 LEBENSMITTELLAGERUNG .....</b>                             | <b>14</b> |
| 4.1 Kühlteil .....  | 14        |
| 4.2 Gefrierteil .....   | 15        |
| <b>5 REINIGUNG UND WARTUNG .....</b>                            | <b>18</b> |
| 5.1 Abtauen .....   | 18        |
| <b>6 VERSAND UND UMSETZUNG .....</b>                            | <b>20</b> |
| 6.1 Transportieren und Umstellen .....                          | 20        |
| 6.2 Türanschlag ändern .....                                    | 20        |
| <b>7 VOR DEM ANRUF BEIM KUNDENDIENST .....</b>                  | <b>20</b> |
| <b>8 ENERGIESPARTIPPS .....</b>                                 | <b>22</b> |
| <b>9 TECHNISCHE DATEN .....</b>                                 | <b>22</b> |
| <b>10 INFORMATIONEN FÜR PRÜFINSTITUTE .....</b>                 | <b>23</b> |
| <b>11 KUNDENDIENST .....</b>                                    | <b>23</b> |

# 1 SICHERHEITSHINWEISE

## 1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

**Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch.**

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

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

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

**⚠️ WARNUNG:** Den Kühlmittelkreislauf nicht beschädigen.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Bitte beachten Sie zur Vermeidung einer Lebensmittelkontamination die folgenden Hinweise:**

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



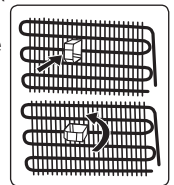
## 1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen

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

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

mindestens 5 cm betragen.

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



### 1.3 Im Betrieb

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

#### Alte und nicht mehr funktionstüchtige Kühlschränke

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

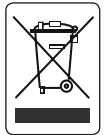
- Dämmmaterial und Kühlmittel alter Kühl- und Gefrierschränke enthalten FCKW. Beim Entsorgen deshalb sorgfältig vorgehen, um Umweltschäden zu vermeiden.

#### CE-Konformitätserklärung

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

#### Entsorgung

Das Symbol der durchgestrichenen „Abfalltonne“ auf Rädern auf dem „Produkt oder seiner Verpackung



bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie kleine Elektroaltgeräte mit einer Kantlänge bis zu 25 cm bei Händlern mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mind. 400 m<sup>2</sup> oder Lebensmittelhändlern mit einer Gesamtverkaufsfläche von mind. 800 m<sup>2</sup>, die zumindest mehrmals im Jahr Elektro- und Elektronikgeräte anbieten, unentgeltlich zurückgeben. Größere Altgeräte können beim Neukauf eines Geräts der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, bei einem entsprechenden Händler kostenfrei zurückgegeben werden. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler. Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

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

### Verpackung und Umwelt

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



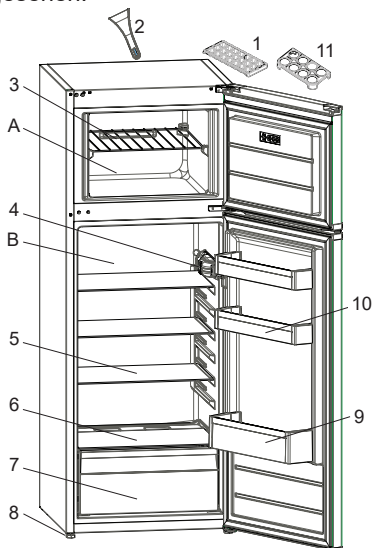
Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich, da sie recycelt werden können. Der Einsatz recycelter Materialien reduziert den Verbrauch von Rohstoffen und verringert somit die Abfallproduktion.


### Hinweise:

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

## 2 GERÄTEBESCHREIBUNG

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) Gefrierenteil

B) Kühlteil

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

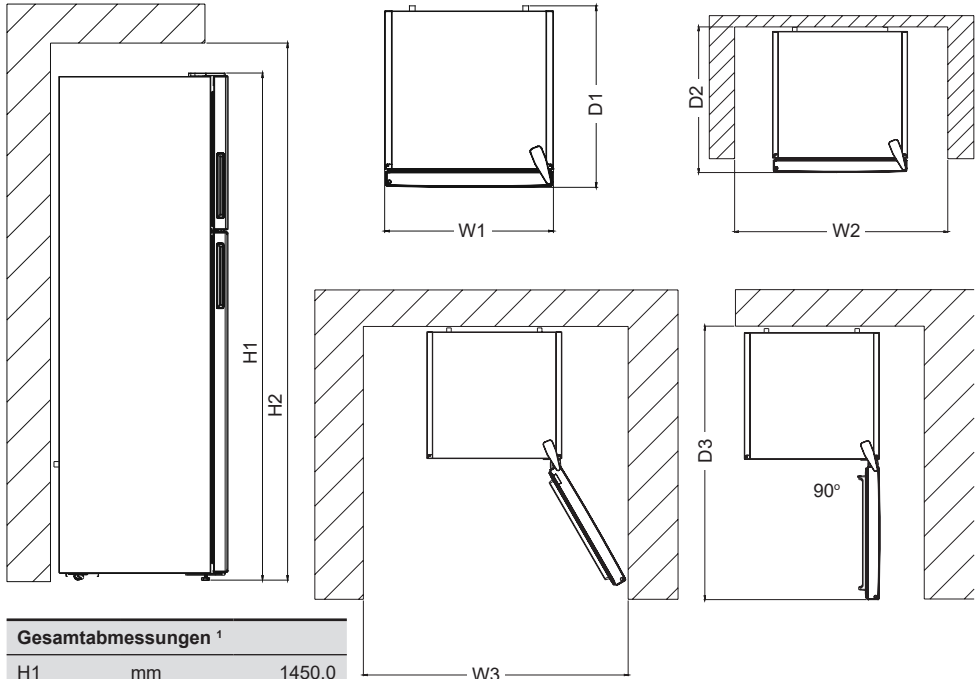
\* bei bestimmten Modellen

## Allgemeine Hinweise:

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

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

## 2.1 Abmessungen



### Gesamtabmessungen <sup>1</sup>

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

<sup>1</sup> Höhe, Breite und Tiefe des Geräts ohne Griff und Füße.

### Platzbedarf im Einsatz <sup>2</sup>

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

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

### Gesamtplatzbedarf im Einsatz <sup>3</sup>

|    |    |        |
|----|----|--------|
| W3 | mm | 658,5  |
| D3 | mm | 1106,5 |

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


## 3 VERWENDEN DES GERÄTS

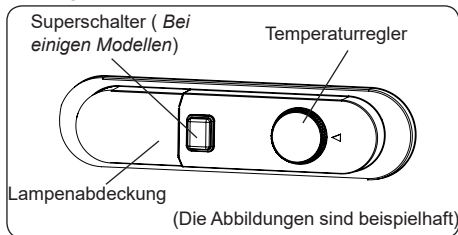
### 3.1 Information zur ‚Less Frost‘-Technologie

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

### 3.2 Thermostateinstellung

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

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



#### Thermostateinstellungen

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

Wenn das Gerät eine SF-Position hat:

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

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

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

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

### 3.3 Warnhinweise zur Temperatureinstellung

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

des Kühlgeräts richten.

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

#### **Klimaklasse und -definition:**

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

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

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

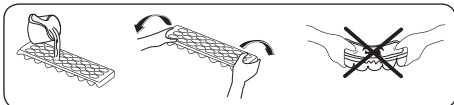
**SN (ausgedehnt temperiert):** Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von 10 bis 32 °C vorgesehen.

### **3.4 Zubehör**

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

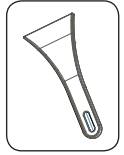
#### **3.4.1 Eiswürfelschale (bei einigen Modellen)**

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

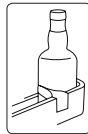


#### **3.4.2 Der Kunststoffschaber (bei einigen Modellen)**

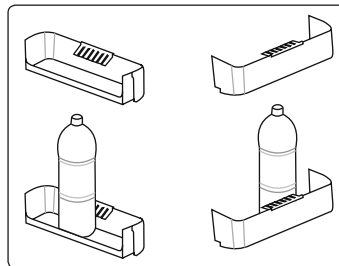
Nach einer gewissen Zeit bildet sich in bestimmten Bereichen des Gefrierteils Reif. Dieser Reif muss regelmäßig entfernt werden. Verwenden Sie dazu den bereitgestellten Eisschaber. Verwenden Sie dazu keinesfalls scharfkantige Metallgegenstände. Diese können den Kühlmittelkreislauf durchstechen und irreparable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



#### **3.4.3 Der Flaschenhalter (bei einigen Modellen)**



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



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

## 4 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.
- Gekochte Speisen müssen abgedeckt bleiben, wenn sie im Kühlschrank aufbewahrt werden. Stellen Sie keine warmen Speisen in den Kühlschrank, sondern erst, wenn sie abgekühlt sind, da sonst die Temperatur/Luftfeuchtigkeit im Kühlschrank ansteigt und die Effizienz des Kühlschranks sinkt.
- Achten Sie darauf, dass das Kühlgut nicht die Geräterückwand berührt, da sich Reif bildet und die Verpackung an der Rückwand haften bleibt. Öffnen Sie die Kühlschranktür nicht zu häufig.
- Es empfiehlt sich, Fleisch und rohen Fisch locker einzuschlagen und auf dem Glasfachboden direkt über der Gemüsebox zu lagern.
- Hier bieten sich aufgrund der kühleren Luft die besten Lagerbedingungen dafür.
- Obst und Gemüse sollte getrennt gelagert werden, damit ethylenempfindliche Gemüsesorten (grüne Blätter, Brokkoli, Karotten usw.) nicht durch ethylenausscheidendes Obst (Bananen, Pfirsiche, Aprikosen, Feigen usw.) angegriffen werden.
- Legen Sie kein feuchtes Gemüse in den Kühlschrank.
- Die Lagerdauer für Lebensmittel hängt zum einen von der Anfangsqualität des Produkts ab. Zum anderen ist aber auch eine ununterbrochene Kühlkette vor der Einlagerung im Kühlschrank ein wichtiges Kriterium.

- Das aus dem Fleisch austretende Wasser kann andere Produkte im Kühlschrank verderben. Verpacken Sie Fleischprodukte deshalb immer gut und wischen Sie ausgetretene Flüssigkeiten auf den Fachböden ab.
- Legen Sie keine Lebensmittel vor den Luftkanälen ab.
- Verbrauchen Sie abgepackte Lebensmittel vor dem empfohlenen Mindesthaltbarkeitsdatum.

Bitte passen Sie auf, dass die Lebensmittel nicht den Sensor berühren, der sich im Kühlschrankabteil befindet. Die Lebensmittel dürfen den Sensor nicht berühren, damit die optimale Aufbewahrungstemperatur im Kühlabteil erhalten bleibt.

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

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

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

#### HINWEIS:



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


#### 4.2 Gefrierteil

- Im Gefrierteil werden gefrorene Lebensmittel aufbewahrt, frische Lebensmittel eingefroren und Eiswürfel erzeugt.
- Lebensmittel in flüssiger Form sollten in Plastikbechern und andere Lebensmittel in Plastikfolien oder -beuteln eingefroren werden. Zum Einfrieren frischer Lebensmittel; wickeln und versiegeln Sie frische Lebensmittel richtig, d.h. die Verpackung sollte luftdicht sein und nicht auslaufen. Spezielle Gefrierbeutel, Alufolie, Polyäthylenbeutel und Kunststoffbehälter sind dazu am besten geeignet.
- Lagern Sie frische Lebensmittel nicht neben gefrorenen Lebensmitteln ein, da diese sonst angetaut werden können.
- Frieren Sie frische Lebensmittel portionsweise ein.
- Brauchen Sie angetautes Gefriergut innerhalb kurzer Zeit nach dem Auftauen auf.
- Halten Sie sich beim Lagern von Tiefkühlkost stets an die Anweisungen des Herstellers auf der Lebensmittelverpackung. Wenn keine Angaben zur Lagerdauer verfügbar sind, bewahren Sie Lebensmittel maximal 3 Monate ab Kaufdatum im Gefrierteil auf.
- Achten Sie beim Kauf von Tiefkühlprodukten darauf, dass sie sachgemäß gelagert wurden und die Verpackung nicht beschädigt ist.
- Tiefkühlprodukte müssen in geeigneten Behältnissen transportiert und sobald wie möglich in den Gefrierschrank gebracht werden.
- Kaufen Sie keine Tiefkühlprodukte, deren Packung feucht oder aufgequollen ist. Dies können Anzeichen für Lagerung bei falschen Temperaturen und für verdorbenen Inhalt sein.
- Die Haltbarkeit gefrorener Lebensmittel hängt von der Raumtemperatur, den Thermostateinstellungen, der Häufigkeit des Türöffnens, der Art der Lebensmittel und der Dauer des Transports vom Laden zu Ihnen nach Hause ab. Befolgen Sie immer die auf der Verpackung angegebenen Anweisungen; überschreiten Sie die Aufbewahrungsdauer nicht.
- Dies kann die Luftzirkulation beeinträchtigen. Vermeiden Sie dies, indem Sie zunächst das Kabel ziehen und warten, bis das Eis getaut ist. Nach Abtauen dieses Eises sollten Sie den Tiefkühlbereich reinigen. Reinigen Sie den Gefrierschrank, wenn er vollständig abgetaut ist.



- Die auf den Produkten angegebenen Volumenangaben beziehen sich immer auf die Lebensmittel ohne Verpackung.
- Bitte frieren Sie einmal gefrorene Lebensmittel nach dem Auftauen nicht wieder ein. Es kann gesundheitsschädlich sein, da möglicherweise giftige Stoffwechselprodukte entstehen können.

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

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

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



**HINWEIS:** Gefrorenes Fleisch sollte nach dem Auftauen wie frisches Fleisch gegart werden. Wenn das Fleisch nach dem Auftauen nicht gegart ist, darf es nicht wieder eingefroren werden.




| Obst und Gemüse                | Vorbereitung  | Maximale Lagerdauer (Monate) |
|--------------------------------|---|------------------------------|
| <b>Buschbohnen, Bohnen</b>     | Waschen, in Stücke schneiden und blanchieren  | 10 - 13                      |
| <b>Dicke Bohnen</b>            | Enthülsen, waschen und blanchieren  | 12                           |
| <b>Kohl</b>                    | Putzen und blanchieren  | 6 - 8                        |
| <b>Karotten</b>                | Putzen, in Scheiben schneiden und blanchieren   | 12                           |
| <b>Paprika</b>                 | Entstielen, in zwei Teile schneiden, Kerngehäuse herauslösen und blanchieren                      | 8 - 10                       |
| <b>Spinat</b>                  | Waschen und blanchieren   | 6 - 9                        |
| <b>Blumenkohl</b>              | Blätter entfernen, Herz in Stücke schneiden und eine Weile in Wasser mit etwas Zitronensaft legen | 10 - 12                      |
| <b>Aubergine</b>               | Nach dem Waschen in 2 cm große Stücke schneiden   | 10 - 12                      |
| <b>Mais</b>                    | Putzen und mit Strunk verpacken oder als Zuckermais   | 12                           |
| <b>Äpfel und Birnen</b>        | Schälen und in Scheiben schneiden   | 8 - 10                       |
| <b>Aprikosen und Pfirsiche</b> | In zwei Teile schneiden und Kern entfernen  | 4 - 6                        |

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

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

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

## 5 REINIGUNG UND WARTUNG

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

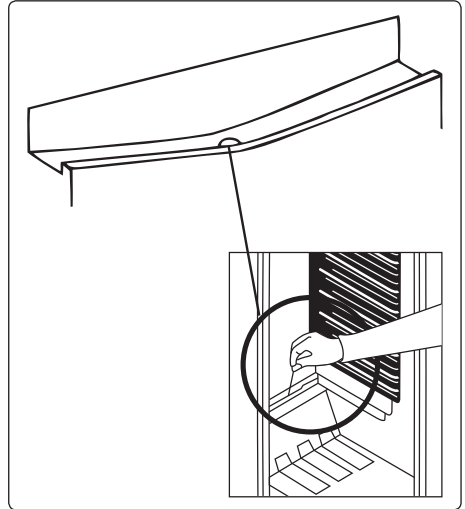
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Lampengehäuse und andere elektrische Komponenten gelangt.
- Das Gerät muss regelmäßig mit einer Lösung aus Natron und lauwarmem Wasser gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Zubehör separat von Hand mit Wasser und Seife. Waschen Sie das Zubehör nicht im Geschirrspüler.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



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

### 5.1 Abtauen

#### Abtauen des Kühlteils



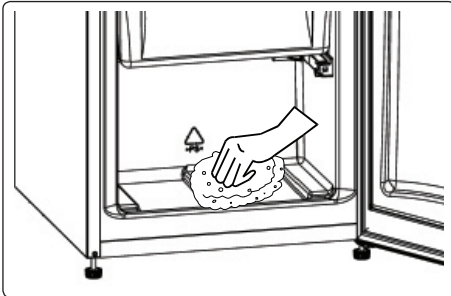
- Das Kühlteil wird im laufenden Betrieb automatisch abgetaut. Das Wasser wird in der Tauwasserschale aufgefangen und verdunstet automatisch.
- Die Tauwasserschale und die Öffnung in der Ablaufrinne müssen regelmäßig mithilfe des Ablaufstopfens gereinigt werden, um zu verhindern, dass sich Wasser auf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

#### Ablauf des Abtauprozesses

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

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

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



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

- Reinigen Sie das Geräteinnere nach dem Abtauen mit warmem Wasser und etwas Natron und trocknen Sie es gut ab. Waschen Sie die ausbaubaren Teile ebenso und bauen Sie sie wieder ein. Schließen Sie das Gerät wieder an das Stromnetz an und lassen Sie es 2 bis 3 Stunden auf der Einstellung MAX stehen, bevor Sie die Lebensmittel wieder in den Gefrierschrank legen.

### LED-Beleuchtung auswechseln


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

- **HINWEIS:** Die Anzahl und Position der LED-Streifen kann sich je nach Modell ändern.

## 6 VERSAND UND UMSETZUNG

### 6.1 Transportieren und Umstellen

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

 Transportieren Sie das Gerät immer aufrecht.

### 6.2 Türanschlag ändern

- Es ist nicht möglich, die Öffnungsrichtung Ihrer Gerätetür zu ändern, wenn Türgriffe an der Vorderseite der Gerätetür angebracht sind.
- Es ist möglich, die Öffnungsrichtung der Tür bei Modellen ohne Griffe zu ändern.
- Wenn die Türöffnungsrichtung Ihres Geräts geändert werden kann, wenden Sie sich an die nächste autorisierte Kundendienststelle, um die Öffnungsrichtung zu ändern.

## 7 VOR DEM ANRUF BEIM KUNDENDIENST

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

### Ihr Gerät ist nicht in Betrieb

#### Überprüfen Sie, ob...

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

### Die Kühlleistung des Geräts ist schlecht

#### Überprüfen Sie, ob...

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

### Das Gerät ist laut

#### Normale Geräusche

#### Krachen (brechendes Eis)

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

#### Kurzes Knackgeräusch tritt auf:

Wenn der Thermostat den Kompressor ein-/ausschaltet.

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

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

#### Es treten Fließgeräusche des

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

### **Es treten Luftblasgeräusche auf:**

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

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

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

### **Im Inneren des Geräts hat sich Feuchtigkeit angesammelt.**

#### **Überprüfen Sie, ob...**

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

### **Wenn die Türen nicht richtig geöffnet und geschlossen werden;**

#### **Überprüfen Sie, ob...**

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

Der Kompressor des Kühlgeräts kann unter bestimmten Bedingungen, z. B. nach dem ersten Anschließen, bei starken Temperaturänderungen in der Umgebung oder bei veränderter Nutzung, lauter laufen als normal und es können sich auch andere leichte Kühlgeräusche ergeben. Das ist normal; wenn das Kühlgerät die erwünschte Temperatur erreicht hat, verringern sich diese Geräusche wieder.

### **Empfehlungen**

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

## 8 ENERGIESPARTIPPS

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

## 9 TECHNISCHE DATEN

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

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

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

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

Ausführliche Informationen über das Energieetikett finden Sie unter dem Link [www.theenergylabel.eu](http://www.theenergylabel.eu).

## 10 INFORMATIONEN FÜR PRÜFINSTITUTE

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

## 11 KUNDENDIENST

Verwenden Sie ausschließlich originale Ersatzteile.

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

Diese Informationen sind auf dem Typenschild des Gerätes zu finden.

Das Typenschild befindet sich im Kühlbereich auf der linken unteren Seite.

Laut Gesetz gewährleistet der Hersteller die Verfügbarkeit originaler Ersatzteile für bestimmte Komponenten für 7-10 Jahre ab dem Inverkehrbringen der letzten Einheit des Modells.






Für allgemeine Fragen besuchen Sie die Webseite des technischen Kundendienstes:  
[www.vestel-germany.de](http://www.vestel-germany.de)



## Thank you for choosing this product.

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

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

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

# CONTENTS

|  |           |
|--|-----------|
| <b>1 SAFETY INSTRUCTIONS .....</b>                       | <b>26</b> |
| 1.1 General Safety Warnings .....                        | 26        |
| 1.2 Installation warnings .....                          | 30        |
| 1.3 During Usage.....                                    | 30        |
| <b>2 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE .....</b>              | <b>32</b> |
| 2.1 Dimensions.....                                      | 33        |
| <b>3 USING THE APPLIANCE .....</b>                       | <b>34</b> |
| 3.1 Information on Less Frost Technology.....            | 34        |
| 3.2 Thermostat Setting .....                             | 34        |
| 3.3 Temperature Settings Warnings .....                  | 34        |
| 3.4 Accessories .....                                    | 35        |
| 3.4.1 Ice Tray ( <i>In some models</i> ).....            | <b>35</b> |
| 3.4.2 The Plastic Scraper ( <i>In some models</i> )..... | <b>35</b> |
| 3.4.3 The Bottle Holder ( <i>In some models</i> ).....   | <b>35</b> |
| <b>4 FOOD STORAGE .....</b>                              | <b>36</b> |
| 4.1 Refrigerator Compartment.....                        | 36        |
| 4.2 Freezer Compartment .....                            | 37        |
| <b>5 CLEANING AND MAINTENANCE.....</b>                   | <b>39</b> |
| 5.1 Defrosting .....                                     | 40        |
| <b>6 SHIPMENT AND REPOSITIONING.....</b>                 | <b>41</b> |
| 6.1 Transportation and Changing Positioning .....        | 41        |
| 6.2 Repositioning the Door.....                          | 41        |
| <b>7 BEFORE CALLING AFTER-SALES SERVICE .....</b>        | <b>42</b> |
| <b>8 TIPS FOR SAVING ENERGY .....</b>                    | <b>43</b> |
| <b>9 TECHNICAL DATA.....</b>                             | <b>44</b> |
| <b>10 INFORMATION FOR TEST INSTITUTES .....</b>          | <b>44</b> |
| <b>11 CUSTOMER CARE AND SERVICE .....</b>                | <b>44</b> |

# 1 SAFETY INSTRUCTIONS

## 1.1 General Safety Warnings

**Read this user manual carefully.**

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

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

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

**⚠ WARNING:** Do not damage the refrigerant circuit.

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

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

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

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

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

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

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

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

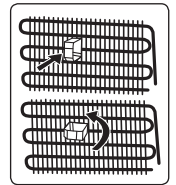
- Opening the door for long periods can cause a significant increase of the temperature in the compartments of the appliance.
- Clean regularly surfaces that can come in contact with food and accessible drainage systems
- Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator, so that it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

## 1.2 Installation warnings

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

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

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



## 1.3 During Usage

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

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

### Old and Out-of-order Fridges

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

### CE Declaration of conformity

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

### Disposal of your old appliance

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



### Packaging and the Environment

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



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

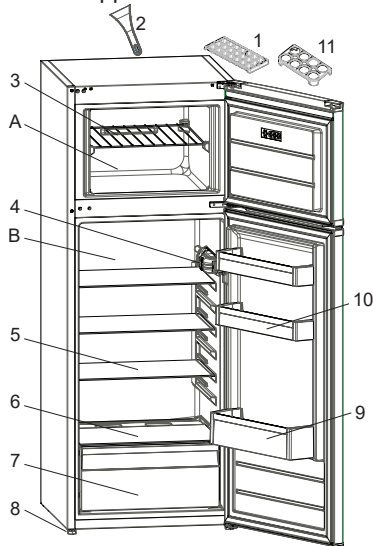
### Notes:


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



## 2 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

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



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

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

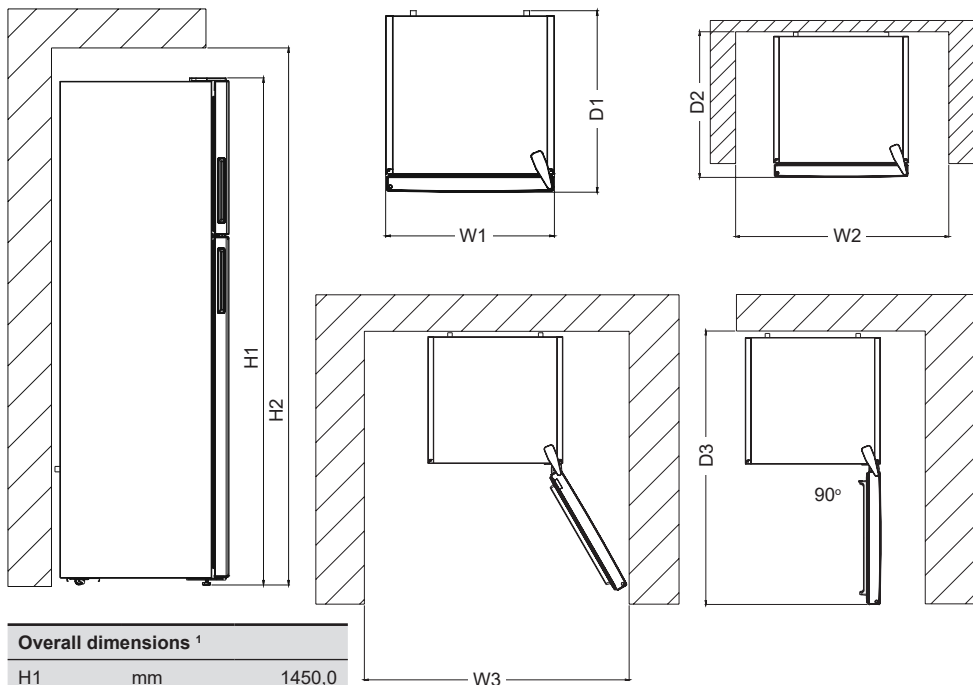
*\* In some models*

### General notes:

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

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

## 2.1 Dimensions



| Overall dimensions <sup>1</sup> |    |        |
|---------------------------------|----|--------|
| H1                              | mm | 1450,0 |
| W1                              | mm | 540,0  |
| D1                              | mm | 570,0  |

<sup>1</sup> the height, width and depth of the appliance without the handle.

| Space required in use <sup>2</sup> |    |        |
|------------------------------------|----|--------|
| H2                                 | mm | 1600,0 |
| W2                                 | mm | 640,0  |
| D2                                 | mm | 667,8  |

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

| Overall space required in use <sup>3</sup> |    |        |
|--|----|--------|
| W3   | mm | 658,5  |
| D3   | mm | 1106,5 |

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


## 3 USING THE APPLIANCE

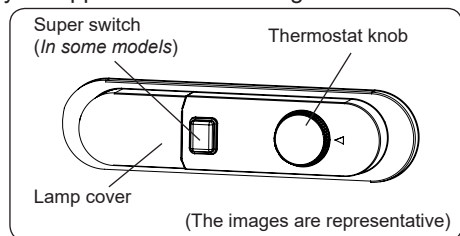
### 3.1 Information on Less Frost Technology

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

### 3.2 Thermostat Setting

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

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



#### Thermostat settings:

**1 – 2 :** For short-term storage of food

**3 – 4 :** For long-term storage of food

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

If device has SF position:

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

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

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

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

### 3.3 Temperature Settings Warnings

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

### Climate class and meaning:

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

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

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

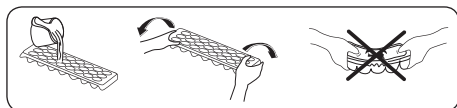
**SN (extended temperate):** This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 10 °C to 32 °C.

### 3.4 Accessories

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

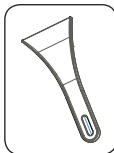
#### 3.4.1 Ice Tray (In some models)

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



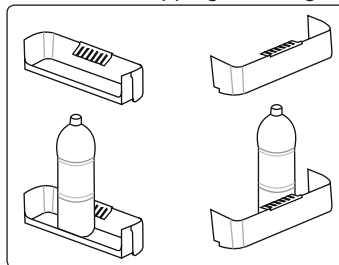
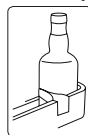
#### 3.4.2 The Plastic Scraper (In some models)

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



#### 3.4.3 The Bottle Holder (In some models)

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



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

## 4 FOOD STORAGE

### 4.1 Refrigerator Compartment

- To reduce humidity and avoid the consequent formation of frost, always store liquids in sealed containers in the refrigerator. Frost tends to concentrate in the coldest parts of the evaporating liquid and, in time, your appliance will require more frequent defrosting.
- Cooked dishes must remain covered when they are kept in the fridge. Do not place warm foods in fridge. Place them when they are cool, otherwise the temperature/humidity inside the fridge will increase, reducing the fridge's efficiency.
- Make sure no items are in direct contact with the rear wall of the appliance as frost will develop and packaging will stick to it. Do not open the refrigerator door frequently.
- We recommend that meat and clean fish are loosely wrapped and stored on the glass shelf just above the vegetable bin where the air is cooler, as this provides the best storage conditions.
- Store loose fruit and vegetable items in the crisper containers.
- Storing fruit and vegetables separately helps prevent ethylene-sensitive vegetables (green leaves, broccoli, carrot, etc.) being affected by ethylene-releasing fruits (banana, peach, apricot, fig etc.).
- Do not put wet vegetables into the refrigerator.
- Storage time for all food products depends on the initial quality of the food and an uninterrupted refrigeration cycle before refrigerator storage.
- Water leaking from meat may contaminate other products in the refrigerator. You should package meat products and clean any leakages on the shelves.

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

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

- For normal working conditions, it will be sufficient to adjust the temperature setting of your refrigerator to +4 °C.
- The temperature of the fridge compartment should be in the range of 0-8 °C, fresh foods below 0 °C are iced and rotted, bacterial load increases above 8 °C, and spoils.
- Do not put hot food in the refrigerator immediately, wait for the temperature to pass outside. Hot foods increase the degree of your refrigerator and cause food poisoning and unnecessary spoiling of the food.
- Meat, fish, etc. should be stored 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  |
|------------------------------|----------------------|---|
| <b>Vegetables and fruits</b> | 1 week               | Vegetable bin   |
| <b>Meat and fish</b>         | 2 - 3 days           | Wrap in plastic foil, bags, or in a meat container and store on the glass shelf |
| <b>Fresh cheese</b>          | 3 - 4 days           | On the designated door shelf  |

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

**NOTE:**



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

## 4.2 Freezer Compartment

- The freezer is used for storing frozen food, freezing fresh food, and making ice cubes.
- Food in liquid form should be frozen in plastic cups and other food should be frozen in plastic folios or bags. For freezing fresh food; wrap and seal fresh food properly, that is the packaging should be air tight and shouldn't leak. Special freezer bags, aluminum foil polythene bags and plastic containers are ideal.
- Do not store fresh food next to frozen food as it can thaw the frozen food.
- Before freezing fresh food, divide it into portions that can be consumed in one sitting.
- Consume thawed frozen food within a short period of time after defrosting
- Always follow the manufacturer's instructions on food packaging when storing frozen food. If no information is provided food, should not be stored for more than 3 months from the date of purchase.
- When purchasing frozen food, make sure that it has been stored under appropriate conditions and that the packaging is not damaged.


- Frozen food should be transported in appropriate containers and placed in the freezer as soon as possible.
- Do not purchase frozen food if the packaging shows signs of humidity and abnormal swelling. It is probable that it has been stored at an unsuitable temperature and that the contents have deteriorated.
- The storage life of frozen food depends on the room temperature, the thermostat setting, how often the door is opened, the type of food, and the length of time required to transport the product from the shop to your home. Always follow the instructions printed on the packaging and never exceed the maximum storage life indicated.
- If the freezer door has been left open for a long time or not closed properly, frost will form and can prevent efficient air circulation. To resolve this, unplug the freezer and wait for it to defrost. Clean the freezer once it has fully defrosted.
- The freezer volume stated on the label is the volume without baskets, covers, and so on.
- Do not refreeze thawed food. It may pose a danger to your health and cause problems such as food poisoning.

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



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

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

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




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

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

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

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

## 5 CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

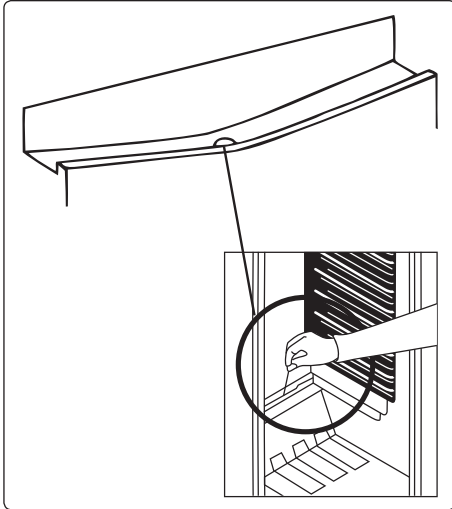


**The power supply must be disconnected during cleaning.**



## 5.1 Defrosting

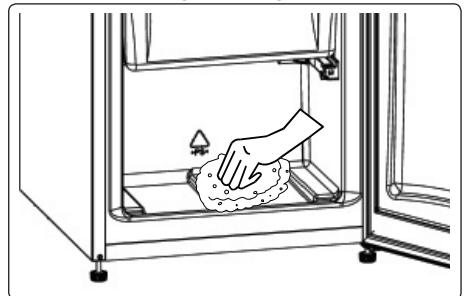
### Defrosting the Refrigerator Compartment



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

### Freezer defrosting process

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



- Dry the inside of the compartment with a sponge or a clean cloth.

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

### Replacing LED Lighting

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



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

## 6 SHIPMENT AND REPOSITIONING

### 6.1 Transportation and Changing Positioning

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



Always carry your appliance in the upright position.

### 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 with handle on the side of the door or 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 **appliance**, please check the following before contacting the after-sales service.

### Your appliance is not operating

#### Check if:

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

### The appliance performs poorly

#### Check if:

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

### Your appliance is operating noisily

#### Normal noises

##### Cracking noise occurs:

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

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

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

##### Bubbling noise and splash occurs:

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

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

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

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

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

### There is a build-up of humidity inside the appliance

#### Check if:

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

### The door does not open or close properly

#### Check if:

- There is food or packaging preventing the door from closing
- The door joints are broken or torn
- Your **appliance** is on a level surface.
- The compressor can run loudly or the noise of the compressor/refrigerator may increase in some models during operating in some conditions such that the product is plugged in for the first time, depending on change in the ambient temperature or change of usage. That is normal; when the refrigerator reaches the required temperature, the noise decreases automatically.

## Recommendations

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

## 8 TIPS FOR SAVING ENERGY

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

## 9 TECHNICAL DATA

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

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

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

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

See the link [www.theenergylabel.eu](http://www.theenergylabel.eu) for detailed information about the energy label.

## 10 INFORMATION FOR TEST INSTITUTES

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

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

## 11 CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

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

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

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

Visit our website to:  
[www.vestel-germany.de](http://www.vestel-germany.de)

**Bu ürünü seçtiğiniz için teşekkür ederiz.**

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

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

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

# İÇİNDEKİLER

|  |           |
|--|-----------|
| <b>1 GÜVENLİK UYARILARI.....</b>   | <b>47</b> |
| 1.1 Genel Güvenlik Uyarıları .....   | 47        |
| 1.2 Kurulum Uyarıları.....   | 51        |
| 1.3 Kullanım Uyarıları .....   | 52        |
| <b>2 CİHAZINIZIN BÖLMELERİ VE PARÇALARI .....</b>                                    | <b>53</b> |
| 2.1 Boyutlar .....   | 54        |
| <b>3 CİHAZINIZIN KULLANIMI.....</b>  | <b>55</b> |
| 3.1 LESS-FROST Soğutma Teknolojisi (Buzlanmayı Azaltan Teknoloji) Hakkında Bilgi ... | 55        |
| 3.2 Sıcaklık Ayarlarıyla İlgili Uyarılar .....                                       | 55        |
| 3.3 Aksesuarlar.....   | 56        |
| 3.3.1 Buzluk.....  | 56        |
| 3.3.2 Plastik Buz Kazıma Bıçağı ( <i>Bazı modellerde</i> ) .....                     | 56        |
| 3.3.3 Şişe Tutucu ( <i>Bazı modellerde</i> ).....                                    | 57        |
| <b>4 YİYECEKLERİN YERLEŞTİRİLMESİ .....</b>  | <b>57</b> |
| 4.1 Soğutucu Bölme .....   | 57        |
| 4.2 Dondurucu Bölme.....   | 58        |
| <b>5 TEMİZLİK VE BAKIM.....</b>  | <b>61</b> |
| 5.1 Eritme .....   | 62        |
| <b>6 TAŞINMA VE YER DEĞİŞTİRME .....</b>   | <b>63</b> |
| 6.1 Taşınma ve Kapı Yönünün Değişikliği .....  | 63        |
| 6.2 Kapı Yönünün Değişimi .....  | 63        |
| <b>7 SERVİSE BAŞVURMADAN ÖNCE .....</b>  | <b>63</b> |
| <b>8 ENERJİ TASARRUFU İÇİN ÖNERİLER .....</b>  | <b>65</b> |
| <b>9 TEKNİK BİLGİLER.....</b>  | <b>65</b> |
| <b>10 ÜRÜN STANDARTLARI HAKKINDA BİLGİLER .....</b>                                  | <b>66</b> |
| <b>11 BAKIM VE SERVİS BİLGİSİ.....</b>   | <b>66</b> |

# 1 GÜVENLİK UYARILARI

## 1.1 Genel Güvenlik Uyarıları

**Kullanma kılavuzunu dikkatlice okuyunuz.**

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

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

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

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

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

**! UYARI:** Buzdolabının soğutucu gaz devresine zarar vermeyin.

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

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



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

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

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

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

Cihazınızı sadece kullanım amacına göre kullanın.

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

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

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

## **Gıda güvenliği**

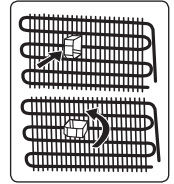
- Kapının uzun süre açık kalması, cihazın bölümlerinde sıcaklığın belirgin şekilde artmasına neden olabilir.
- Yiyeceklerle ve ulaşılabilir su tahliyesi sistemleri ile temas edebilecek yüzeyleri düzenli olarak temizleyin.
- Diğer gıdalarla temas etmemesi veya üzerine damlamaması için çiğ et ve balıkları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

## 1.2 Kurulum Uyarıları


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



- Buzdolabınızın çalışma voltajı 220-240 V / 50 Hz.'dir.
- Buzdolabınızın elektrik fişi, kurulumdan sonra kullanım esnasında erişilebilir durumda olmalıdır.
- Buzdolabınız ilk çalıştırıldığında bir koku duyulabilir. Bu durum normaldir. Buzdolabınız soğudukça bu koku kalkacaktır.
- Buzdolabınızın elektrik fişini prize takmadan önce, plaket değerlerini kontrol edin. Buzdolabınızın çalışma gücü, şehir şebeke voltajına uyumlu olduğundan emin olun. Herhangi bir şüphemiz 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 fişi için adaptör kullanmayın.


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


  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

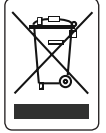
Elektrikli ve elektronik ev eşyalarında bulunabilecek zararlı maddelerin çevre ve insan sağlığı üzerine olumsuz etkilerini en aza indirmek amacıyla atık haline gelmiş olan ürününüzü diğer evsel atıklardan ayrı toplayınız. Yeniden kullanım, geri dönüşüm, geri kazanım veya bertarafına katkıda bulunmak 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 mesuliyetinin kalktığını önemle belirtiriz.
- Bu cihaz evlerde kullanılmak üzere üretilmiştir ve sadece yiyecekleri soğutmak ve depolamak için uygundur. Ticari veya yaygın kullanım için ve / veya gıda dışındaki maddeleri depolamak için uygun değildir. Aksi takdirde oluşabilecek zararlardan firmamız sorumlu değildir.

## Sorumluluk Sınırlaması

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

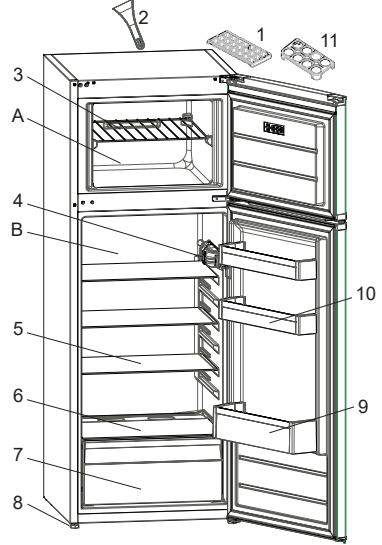
## Genel notlar:

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

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

## 2 CİHAZINIZIN BÖLMELERİ VE PARÇALARI

Cihazınız ankastre olarak kullanım için tasarlanmamıştır.



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

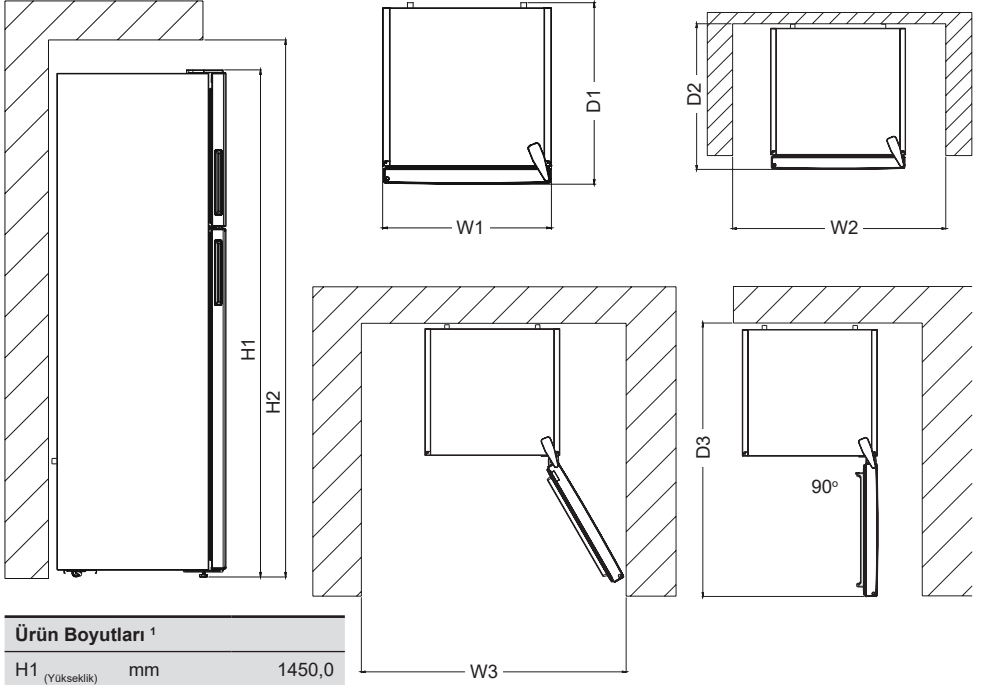
A) Dondurucu bölme

B) Soğutucu bölme

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

\* Bazı modellerde

## 2.1 Boyutlar



| Ürün Boyutları <sup>1</sup> |    |        |
|-----------------------------|----|--------|
| H1<br>(Yükseklik)           | mm | 1450,0 |
| W1<br>(Genişlik)            | mm | 540,0  |
| D1<br>(Derinlik)            | mm | 570,0  |

<sup>1</sup> Cihazın yüksekliği, genişliği ve derinliği (Kapı kolu hariç)

| Kurulum için gerekli alan <sup>2</sup> |    |        |
|--|----|--------|
| H2<br>(Yükseklik)                      | mm | 1600,0 |
| W2<br>(Genişlik)                       | mm | 640,0  |
| D2<br>(Derinlik)                       | mm | 667,8  |

<sup>2</sup> Cihazın normal havalandırılabilmesi için gerekli ebatlar (Kapı kolu dahil)

| Kullanım için gerekli alan <sup>3</sup> |    |        |
|---|----|--------|
| W3<br>(Genişlik)                        | mm | 658,5  |
| D3<br>(Derinlik)                        | mm | 1106,5 |

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

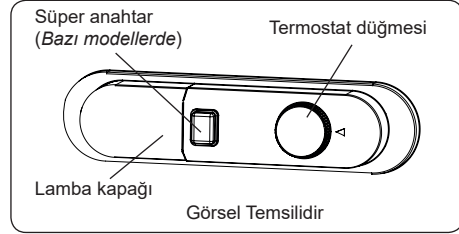
## 3 CİHAZINIZIN KULLANIMI

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

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

Cihazınızın sıcaklık ayarları termostat düğmesi ile yapılmaktadır. Termostat düğmesini 1'den 3'e ,1'den 5'e veya SF'e doğru daha soğuk bir konuma ayarlanabilirsiniz. Buzdolabınızın dondurucu ve soğutucu bölmesinin sıcaklığı ayarladığınız termostat konumuna göre otomatik olarak yapılır.

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



#### Termostat Konumları

- 1 - 2 :** Yiyeceklerinizi buzdolabınızda kısa süreli saklayacaksanız kullanabileceğiniz konumdur.
- 3 - 4 :** Yiyeceklerinizi buzdolabınızda daha uzun süreli saklayacaksanız kullanabileceğiniz konumdur.
- 5 :** 5'nci (MAX) konumda buzdolabınız en soğuk düzeyde çalışacağından, uzun süreli çalışacaktır. Yiyeceklerinizi dondurucu bölmede daha çabuk dondurmak amaçlı kullanılabilir. Ardından normal kullanım konumuna getirilmesi tavsiye edilir.

Cihazınız da SF konumuna varsa;

Taze yiyecekleri hızla dondurmak için düğmeyi SF'ye çevirin. Bu konumda dondurucu bölmesi daha düşük sıcaklıklarda çalışacaktır. Yiyecekleriniz donduktan sonra, termostat düğmesini normal kullanım konumuna getirin. SF konumunu değiştirmeniz, cihazınız aşağıdaki notta belirtilen zamana göre otomatik olarak son kullanılan termostat konumuna geri döner. Termostat düğmesini SF konumuna getirin ve notta belirtilen süreye göre normal kullanıma döndürün. Cihazınız ilk çalıştırıldığında termostat düğmesi SF konumundaysa, çalıştırdıktan sonra aşağıdaki notta yazan süreye göre cihazınız otomatik olarak termostat 3 konumundaki çalışmasına döner.

#### Süper dondurma / Hızlı dondurma:

Buzdolabınızda bu anahtar sayesinde hızlı dondurma işlemi yapabilirsiniz. Maksimum dondurma kapasitesine ulaşabilmek için, lütfen yiyecekleri dondurucu bölmeye yerleştirmeden 24 saat önce bu anahtarı açın. Dondurma işlemi için, yiyecekleri dondurucuya koyduktan sonra 24 saat AÇIK pozisyon beklemesi genellikle yeterlidir. Enerjiden tasarruf etmek için, lütfen yiyecekleri dondurucuya yerleştirdikten 24 saat sonra bu anahtarı kapatın.

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

#### 3.2 Sıcaklık Ayarlarıyla İlgili Uyarılar

- Cihazınız, bilgi etiketinde belirtilen iklim sınıfına göre, standartlarda belirtilmiş ortam sıcaklık aralıklarında çalışacak şekilde tasarlanmıştır. Cihazınızın belirtilen sıcaklık değerlerinin dışındaki ortamlarda çalıştırılması, soğutma verimliliği açısından tavsiye edilmez.



- Cihazınızın sıcaklık ayarı, kapısının ne kadar sıklıkla açılıp kapandığı, içerisinde ne kadar yiyecek saklandığı ve buzdolabınızın bulunduğu ortam sıcaklığı göz önüne alınarak yapılmalıdır.
- Buzdolabınızın ilk çalıştırıldığında, yaklaşık 24 saat kapılarını sık açıp kapatmayınız, yükleme yapmayınız.
- 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.

#### İklim sınıfları ve anlamları:

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

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

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

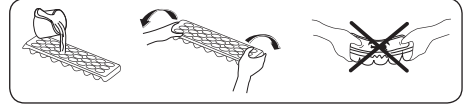
**SN (extended temperate / ılıman altı):** İklim sınıfı SN olarak tanımlanmış soğutma cihazı, 10 °C ila 32 °C aralığındaki ortam sıcaklıklarında çalıştırılabilmesi için tasarlanmıştır.

### 3.3 Aksesuarlar

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

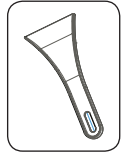
#### 3.3.1 Buzluk

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



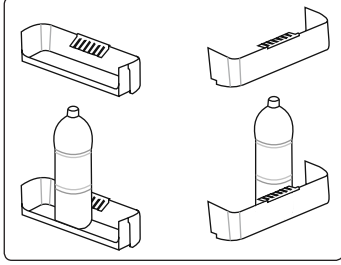
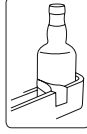
#### 3.3.2 Plastik Buz Kazıma Bıçağı (Bazı modellerde)

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



### 3.3.3 Şişe Tutucu (Bazı modellerde)

Şişe tutucusu ile, cam şişelerin düşmemesi ve kaymaması sağlanır. Kapı açılıp kapanırken hareket edemeyecekleri için ses çıkarmaları da önlenmiş olur.



**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.**

## 4 YIYECEKLERİN YERLEŞTİRİLMESİ


### 4.1 Soğutucu Bölme

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

- Soğutucu hava kanalı, soğutucu bölüme soğuk hava dağıtır. Kanalların önünün yiyeceklerle kapatılıp, hava akışının engellenmesinden kaçınılmalıdır. Paketlenmiş yiyecekleri ve kapları soğutucu bölümün lamba ve kapağına dayamayınız.
- Paketlenmiş ürünleri, önerilmiş olan son kullanım tarihinden önce tüketin.
- 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 bölgesi (0 derece bölgesi) varsa, et ve balık gibi yiyecekler bu bölmede 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 bölmede yerleştirilip saklanabilmesi için aşağıda bazı öneriler verilmiştir.

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

| Yiyecek                                     | En çok saklama süresi                | Nasıl ve hangi bölmede 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                       |

 **NOT:** Patates, soğan ve sarımsak buzdolabında saklanmamalıdır.


## 4.2 Dondurucu Bölme

- Dondurucu, derin dondurulmuş ya da dondurulmuş yiyecekleri uzun süre saklamak ve buz üretmek için kullanılır.
- Dondurucu kapısı uzun süre açık bırakılmışsa veya doğru kapatılmamışsa, dondurucu bölme içerisinde don oluşacak ve hava sirkülasyonunun etkili olmasını önleyecektir. Sorunu çözmek için dondurucunun fişini çekin ve buzunun çözülmesini bekleyin. Dondurucuyu tamamen çözüldüğünde temizleyin.
- Dondurucu bölmenin hacmini arttırmak için dondurucu sepetleri ve kapakları çıkartabilirsiniz. Buzdolabınızın etiketinde belirtilen dondurucu bölme hacmi, sepetler ve kapaklar çıkartıldıktan sonraki net hacmidir.
- 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 keredede 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 kapılarda 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 bölmenin 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 bölümünün kapısını açmayın. Bu süre içinde yiyecekleriniz erimişse tekrar dondurmayınız ve en kısa zamanda tüketiniz.

**Not:** Dondurulmuş yiyecekleri tüketmeden bir gün önce dondurucu bölmeden çıkartıp, buzdolabınızın soğutucu bölümünün alt rafına yerleştirin. Bu hem buzdolabınızın enerji tasarrufu yapılmasına hem de yiyeceklerinizin daha sağlıklı eritilmesini sağlayacaktır.

Yiyeceklerinizin dondurucu bölmede yerleştirilip saklanabilmesi için aşağıda bazı öneriler verilmiştir.

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




| Sebzeler ve Meyveler              | Hazırlama  | Maksimum Saklama Süresi (ay) |
|-----------------------------------|--|------------------------------|
| <b>Ayşekadın ve sırık fasulye</b> | Yıkayıp ayıkladıktan sonra şok haşlama yapıp porsiyonluk miktarlarda poşetlendikten sonra                              | 10 - 13                      |
| <b>Bezelye</b>                    | Yıkayıp ayıkladıktan sonra şok haşlama yapıp porsiyonluk miktarlarda poşetlendikten sonra                              | 12                           |
| <b>Lahana</b>                     | Yıkayıp temizledikten sonra şok haşlama yapıp porsiyonluk miktarlarda poşetlendikten sonra                             | 6 - 8                        |
| <b>Havuç</b>                      | Yıkayıp dilimledikten sonra şok haşlama yapıp porsiyonluk miktarlarda poşetlendikten sonra                             | 12                           |
| <b>Biber</b>                      | Yıkayıp temizleyin. İkiye bölüp çekirdeklerini ayırın. Ardından şok haşlama yapıp porsiyonluk miktarlarda poşetleyerek | 8 - 10                       |
| <b>Ispanak</b>                    | Yıkayıp temizledikten sonra şok haşlama yapıp porsiyonluk miktarlarda poşetlendikten sonra                             | 6 - 9                        |
| <b>Karnabahar</b>                 | Yapraklarını ayırın, göbeğini de parçalara ayırdıktan sonra az limonlu suda bekletin.                                  | 10 - 12                      |
| <b>Patlıcan</b>                   | 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 duyuna kesinlikle su kaçırmayın.

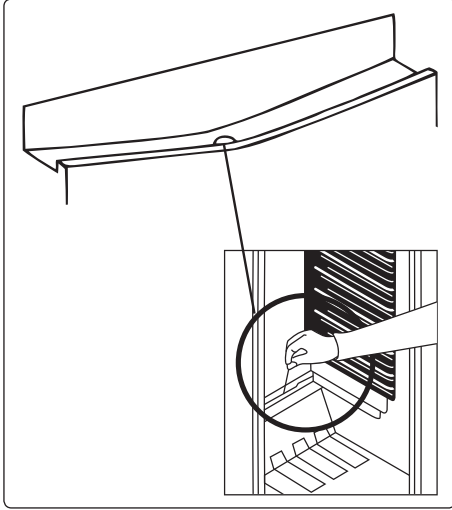
- Buzdolabı aksesuarlarını dışarı çıkartıp sabunlu su ile yıkayabilirsiniz. Kesinlikle bulaşık makinesinde yıkamayın. Yıkandıktan sonra aksesuarlar da mutlaka yerleştirilmeden iyice durulanıp kurulanmalıdır.
- Mevcutsa, cihazınızın kondanseri yılda bir temiz ve kuru bir fırça ile temizlenmelidir. Bu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



**Temizlik başlamadan önce mutlaka cihazın fişini prizden çıkartın.**

## 5.1 Eritme

### Buzdolabınızın Eritme İşlemi



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

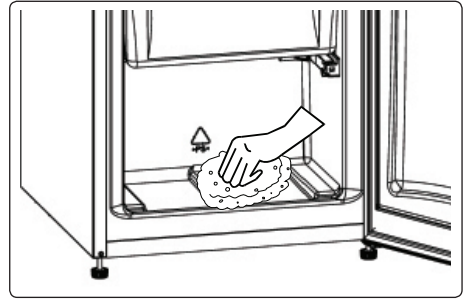
### Dondurucu Bölmenin Eritme İşlemi

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

### Bu amaçla;

- Buz çözme işleminden bir gün önce termostat ayarını MAX (en yüksek kademe) konumuna getirerek donmuş yiyeceklerin daha soğuk olmalarını sağlayınız.

- Yiyecekleri gazete kağıdına sararak buzdolabınızın soğutucu bölmesine yerleştiriniz ve buz çözme işlemi bitene kadar soğutucu kapısını açmayınız. Böylece donmuş yiyeceklerinizin erimelerini engellemiş olursunuz.
- Buzdolabınızın fişini prizden çekiniz
- Buz çözme işlemi sırasında dondurucunun kapısını açık tutarsanız ve içine orta boy, içi sıcak su dolu bir kap yerleştirirseniz buzun çözülme işlemi daha da hızlandırmış olursunuz. Çözölmeye başlayan buzları, varsa plastik buz kazıma küreği ile kazıyarak çıkarabilirsiniz. Bu işlem için asla keskin, ucu sivri metal aparat kullanmayın.
- Derin dondurucu içinde oluşacak suyu kuru bir sünger veya bez yardımı ile alarak kurulayınız.



- Eritme işlemi bittikten sonra, cihazınızı tekrar çalıştırmak için fişi prize takıp termostatu MAX pozisyonuna getirin. Gıda maddelerini tekrar yerleştirdikten önce en az 2 - 3 saat bekleyip normal çalışma konumuna alınız.

### LED Aydınlatmaların Değiştirilmesi




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

**Not:** LED aydınlatmaların cihaz üzerindeki konumu ve sayısı modele göre değişkenlik gösterebilir.

## 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 cihazınızı kalın ambalaj, bant veya sağlam iplerle bağlamalı ve ambalaj üzerindeki taşıma kurallarına mutlaka uymalısınız.
- Yer değiştirme ve taşınma sırasında önce cihazınızın 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 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 ayarlanmış sıcaklığı yeterli düzeyde mi?
- Cihaza 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 çalışmasa bile kabarcıklanma gibi bir ses gelebilir. Bu durumda endişelenmenize gerek yoktur. Bu normal bir durumdur. Ancak buzdolabınızdan farklı sesler geliyorsa:

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



Buzdolabınızın çalışması esnasında aşağıdaki sesleri duyabilirsiniz:

**Kısa çıtlama:** 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.

**Çıtırtı (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 yüklem 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.

**Buzdolabınız sesli çalışıyor / çalışırken sesi artıyor ise;**

Ortam sıcaklığının ve kullanım şeklinin değişimine bağlı olarak ürünün çalışma performansı ve sesi değişebilir. Bu esnada, kompresör zaman zaman devreye girebilir, yada inverter ise yüksek devirlerde çalışabilir. Bu normaldir, arıza anlamına gelmez. Gereken sıcaklık seviyesine ulaştığı zaman, sesler otomatik olarak azalacaktır.

**Önemli Notlar:**

- Ani elektrik kesilmesinde veya fişi prizden takıp çıkarmalarda cihazınızın soğutma sistemindeki gazın basıncı henüz dengelenmemiş olduğu için, kompresör koruyucu termiği atacaktır. 5-10 dakika sonra cihazınız çalışmaya başlayacaktır, endişe edilecek bir durum yoktur.
- Cihazınızın soğutma ünitesi dolabın arkasında bulunur. Bu sebeple cihazınız çalıştığı sürece iç arka duvarında damlacıklar ve hatta ince buzlanmalar görülebilir. bu normaldir. Otomatik eritme anında bu durum kaybolacaktır.
- Cihazınızı 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 cihazınızda 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 sorumluluğunun 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, fırın ....vb.) yakınına koymaktan sakının. Aksi takdirde yalıtım plakası kullanın.
2. Sıcak yiyecek ve içeceklerin cihaz dışında soğumasını bekleyin.
3. Donmuş gıdaları, çözülmesi için varsa cihazınızın soğutucu bölümüne koyun. Donmuş bir gıda çözülürken mevcut düşük ısısı cihazınızın soğumasına yardımcı olur. Böylece enerjiden tasarruf edilmiş olur. Donmuş gıdanın dışarıya konulması enerji israfına neden olur.
4. İçecekleri ve sulu yemekleri cihazınıza 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 cihazınıza koyarken, cihazın kapısını mümkün olduğunca kısa süre açık tutun.
6. Cihaz içinde farklı sıcaklık değerlerine sahip bölümleri kapalı tutun. (sebzelik, chiller bölümü ....vb.)
7. Kapı contası temiz ve esnek olmalıdır. Aşınma durumunda, contayı değiştirin.

## 9 TEKNİK BİLGİLER

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

Cihazla birlikte verilen enerji etiketindeki QR kodu, AB EPREL veritabanındaki cihazın 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](http://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 10 yıldır.

İhtiyaç dahilinde sitemizi ziyaret ediniz:  
[www.vestel-germany.de](http://www.vestel-germany.de)

## Dank u dat u voor dit product heeft gekozen.

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

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

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

# INHOUD

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1 VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....</b>                          | <b>69</b> |
| 1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen.....                     | 69        |
| 1.2 Installatiewaarschuwingen.....                              | 73        |
| 1.3 Tijdens gebruik.....  | 73        |
| <b>2 BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT .....</b>                    | <b>75</b> |
| 2.1 Afmetingen.....   | 76        |
| <b>3 GEBRUIK VAN HET APPARAAT .....</b>                         | <b>77</b> |
| 3.1 Informatie over de Less Frost-technologie.....              | 77        |
| 3.2 Thermostaatinstelling.....                                  | 77        |
| 3.3 Waarschuwingen temperatuurinstellingen.....                 | 77        |
| 3.4 Accessoires.....  | 78        |
| 3.4.1 IJsblokjesvorm ( <i>in bepaalde modellen</i> ).....       | 78        |
| 3.4.2 De kunststof krabber ( <i>in bepaalde modellen</i> )..... | 78        |
| 3.4.3 De flessenhouder ( <i>in bepaalde modellen</i> ).....     | 78        |
| <b>4 BEWAREN VAN VOEDSEL.....</b>                               | <b>78</b> |
| 4.1 Koelkastgedeelte.....                                       | 78        |
| 4.2 Diepvriesgedeelte.....                                      | 80        |
| <b>5 REINIGING EN ONDERHOUD.....</b>                            | <b>82</b> |
| 5.1 Ontdooien.....  | 82        |
| <b>6 VERVOER EN VERPLAATSEN .....</b>                           | <b>84</b> |
| 6.1 Vervoer en van plaats veranderen.....                       | 84        |
| 6.2 Omzetten van de deur.....                                   | 84        |
| <b>7 VOORDAT U CONTACT OPNEEMT MET KLANTENSERVICE.....</b>      | <b>84</b> |
| <b>8 TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN .....</b>                      | <b>85</b> |
| <b>9 TECHNISCHE GEGEVENS.....</b>                               | <b>86</b> |
| <b>10 INFORMATIE VOOR TESTINSTITUTEN.....</b>                   | <b>86</b> |
| <b>11 SERVICE EN ONDERDELEN .....</b>                           | <b>86</b> |

# 1 VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

## 1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen

Lees deze gebruikershandleiding nauwkeurig door.

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

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


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

**⚠ WAARSCHUWING:** Beschadig het circuit van de koelkast niet.

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

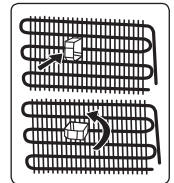
## 1.2 Installatiewaarschuwingen

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

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

voorkomen.

- Bedek de body of bovenkant van de koelvriescombinatie niet met kant. Dit beïnvloedt de prestatie van uw koelvriescombinatie.
- Aan de bovenkant van uw apparaat is een ruimte van ten minste 150 mm vereist. Niets op uw apparaat plaatsen.
- Geen zware voorwerpen op het apparaat plaatsen.
- Reinig het apparaat grondig voor het eerste gebruik (zie Reiniging en onderhoud).
- Veeg voor gebruik van uw koelvriescombinatie alle onderdelen schoon met een oplossing van warm water met een theelepeltje natriumbicarbonaat. Spoel daarna af met water en droog. Plaats na reiniging alle onderdelen terug op de koelvriescombinatie.
- Gebruik de regelbare voorpootjes om uw apparaat waterpas en stabiel te zetten. U kunt de pootjes aanpassen door ze in beide richtingen te draaien. Dit moet worden gedaan voordat er etenswaar in het apparaat wordt geplaatst.
- Installeer de twee kunststof afstandshouders (het onderdelen met de zwarte vinnen -condensator- op de achterkant) door deze 90° te draaien (zoals aangegeven in de afbeelding) om te voorkomen dat de condensator de wand raakt.
- De afstand tussen het apparaat en de achterwand moet maximaal 75 mm zijn.



## 1.3 Tijdens gebruik

- Gebruik geen verlengsnoer om uw koelvriescombinatie aan te sluiten op de netstroom.
- Gebruik geen beschadigde, gescheurde of oude stekkers.
- Het snoer niet buigen, uittrekken of beschadigen.

- Gebruik geen stekkeradapter.
- Dit apparaat is ontworpen voor gebruik door volwassenen. Laat kinderen niet spelen met het apparaat of aan de deur hangen.
- Stroomsnoer/stekker nooit aanraken met natte handen. Dit kan kortsluiting of een elektrische schok veroorzaken.
- Plaats geen glazen flessen of blikjes in het gedeelte om ijs te maken, want deze kunnen barsten als de inhoud bevroert.
- Zet geen explosieve of ontvlambare materialen in de koelkast. Plaats dranken met een hoog alcoholpercentage verticaal in het koelgedeelte en zorg daarbij dat de doppen goed gesloten zijn.
- Raak bij het uitnemen van ijs uit het gedeelte om ijs te maken, het ijs niet aan. Dit kan vriesbrandwonden en/of sneden veroorzaken.
- Raak bevroren etenswaar niet met natte handen aan. Eet geen ijs(blokjes) direct nadat u dit uit het gedeelte om ijs te maken heeft verwijderd.
- Vries ontdooide diepvriesproducten niet opnieuw in. Dit kan gezondheidsproblemen zoals voedselvergiftiging veroorzaken.

### Oude en kapotte koelkasten

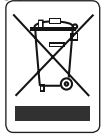
- Als uw oude koelkast of vriezer van een slot is voorzien, dient u dit te breken of te verwijderen voordat u zich van het apparaat ontdoet, omdat kinderen erin opgesloten kunnen raken en zo een ongeluk kunnen veroorzaken.
- Oude koelkasten en diepvriezers bevatten isolatiemateriaal en koelmiddel met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

### CE-conformiteitsverklaring

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

### Weggoien van uw oude apparaat

Het symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudafval. In plaats daarvan moet het worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Door ervoor te zorgen dat dit product correct wordt weggegooid, helpt u potentiële negatieve consequenties aan het milieu en de gezondheid van de mens te voorkomen die anders veroorzaakt zouden kunnen worden als dit product op onjuiste manier wordt verwijderd. Neem voor meer details over recycling van dit product contact op met uw plaatselijke gemeente, de afvalverwijderingsdienst of de winkel waar u het product heeft gekocht.



### Verpakking en het milieu

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



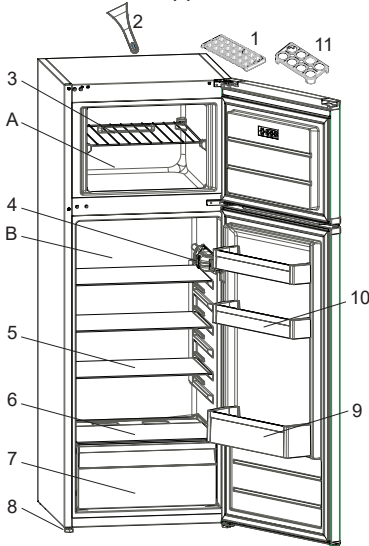
### Opmerkingen:


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

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

## 2 BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

Dit apparaat is niet bedoeld te worden gebruikt als inbouwapparaat.



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

- A) Diepvriesgedeelte
- B) Koelkastgedeelte
- 1) IJsblokjesvorm
- 2) Kunststof ijsschraper \*
- 3) Diepvriesschap
- 4) Thermostaatdoos
- 5) Koelkastschappen
- 6) Deksel van groentelade
- 7) Groentelade

- 8) Stelvoetjes
- 9) Flessenrek
- 10) Deurschappen
- 11) Eierrek

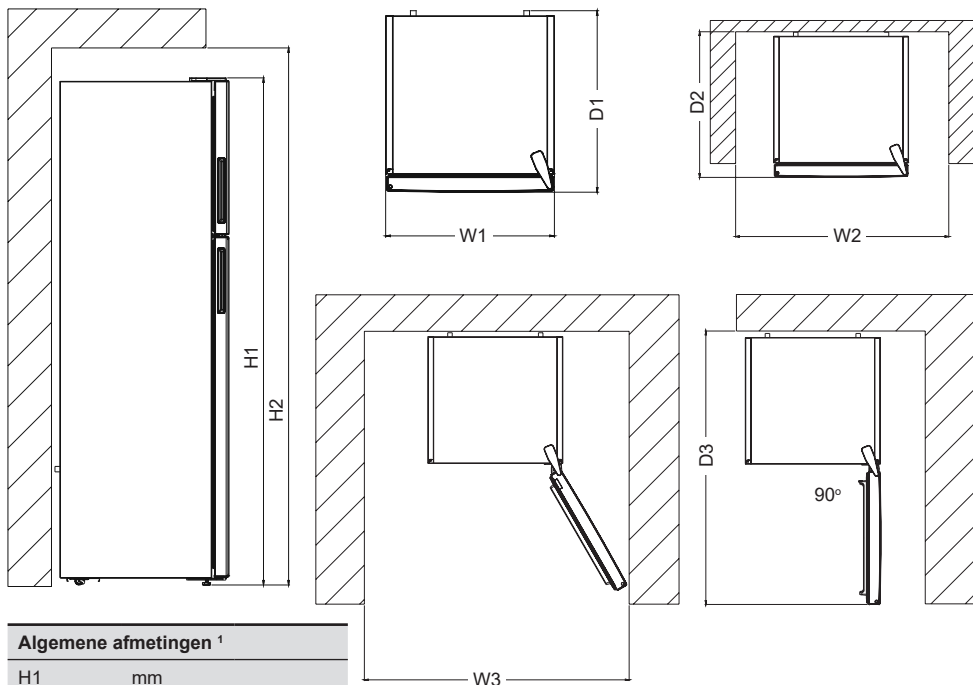
*\* In bepaalde modellen*

### Algemene opmerkingen:

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

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

## 2.1 Afmetingen



### Algemene afmetingen <sup>1</sup>

|    |    |
|----|----|
| H1 | mm |
| W1 | mm |
| D1 | mm |

<sup>1</sup> de hoogte, breedte en diepte van het apparaat zonder de handgreep en pootjes.

### Benodigde ruimte tijdens gebruik <sup>2</sup>

|    |    |
|----|----|
| H2 | mm |
| W2 | mm |
| D2 | mm |

<sup>2</sup> de hoogte, breedte en diepte van het apparaat inclusief de handgreep en bovendien de ruimte die nodig is voor vrije circulatie van de koellucht.

### Totale ruimte tijdens gebruik <sup>3</sup>

|    |    |
|----|----|
| W3 | mm |
| D3 | mm |

<sup>3</sup> de hoogte, breedte en diepte van het apparaat, inclusief de handgreep, en bovendien de ruimte die nodig is voor vrije circulatie van de koellucht, en daarbij de ruimte die nodig is om de deur op de minimale hoek te openen om alle binnenapparatuur te kunnen verwijderen.


## 3 GEBRUIK VAN HET APPARAAT

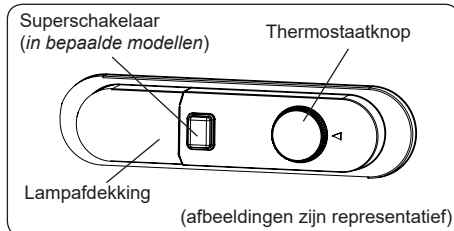
### 3.1 Informatie over de Less Frost-technologie

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

### 3.2 Thermostaatinstelling

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

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



#### Thermostaatinstellingen:

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

Als het apparaat voorzien is van een SV-stand:

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

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

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

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

### 3.3 Waarschuwingen temperatuurinstellingen

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

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

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

#### **Klimaatklasse en betekenis:**

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

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

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

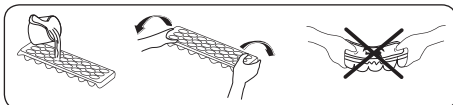
**SN (uitgebreid matig):** Dit koelapparaat is bedoeld voor gebruik bij omgevingstemperaturen van 10°C tot 32°C.

### **3.4 Accessoires**

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

#### **3.4.1 Ijsblokjesvorm (in bepaalde modellen)**

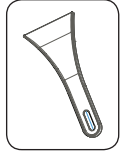
- Vul de ijsblokjesvorm met water en plaats in het diepvriesgedeelte.
- Nadat het water volledig bevroren is, kunt u de ijsblokjesvorm buigen zoals hieronder om de ijsblokjes te verwijderen.



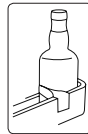
#### **3.4.2 De kunststof krabber (in bepaalde modellen)**

Na verloop van tijd kan er in bepaalde delen van de diepvriezer rijp ontstaan.

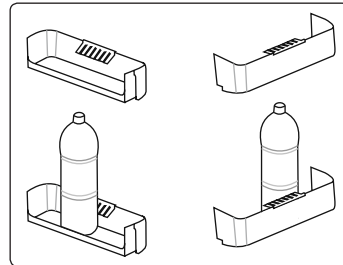
De opgehoopte rijp in de diepvriezer dient regelmatig te worden verwijderd. Gebruik indien nodig de bijgeleverde kunststof krabber. Gebruik hiervoor geen scherpe metalen voorwerpen. Deze kunnen het koelcircuit doorboren en onherstelbare schade aan de eenheid veroorzaken.



#### **3.4.3 De flessenhouder (in bepaalde modellen)**



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



## **4 BEWAREN VAN VOEDSEL**

### **4.1 Koelkastgedeelte**

- Om de vochtigheid te verminderen en de rijpvorming die daarmee gepaard gaat te voorkomen, moeten vloeistoffen altijd in de koelkast worden bewaard in afgesloten bakjes. IJsvorming concentreert zich doorgaans in de koudste delen van de verdampende vloeistof en uw apparaat zal met de tijd vaker moeten worden ontdooid.
- Bereide gerechten moeten afgedekt blijven als ze in de koelkast worden bewaard. Plaats geen warm voedsel in de

koelkast. Plaats het als het is afgekoeld, anders zal de temperatuur/vochtigheid in de koelkast toenemen de de efficiëntie van de koelkast verminderen.

- Zorg dat er geen items in direct contact staan met de achterwand van het apparaat. Want dit zorgt voor ijsvorming en de verpakking zal zich hieraan hechten. Open de deuren niet vaak.
- We raden aan vlees en schoongemaakte vis los ingewikkeld te bewaren op het glazen schap net boven de groentelade. Hier is de lucht koeler en dit biedt de beste bewaarcondities.
- Bewaar los fruit en groenten los in de groentenladen.
- Het afzonderlijk bewaren van fruit en groenten voorkomt dat ethyleengevoelige groenten (groene bladgroente, broccoli, wortel, enz.) worden aangetast door fruit dat ethyleen afgeeft (banaan, perzik, abrikoos, vijg, enz.)
- Plaats geen natte groenten in de koelkast.
- De bewaartijd van alle etenswaar is afhankelijk van de kwaliteit die de etenswaar had toen u het plaatste en de ononderbroken koelcyclus die vooraf ging aan de bewaring in de koelkast.
- Het vocht dat uit vlees lekt kan andere producten in de koelkast besmetten. U moet vleesproducten verpakken en gelegele vloeistoffen op de schappen schoonmaken.
- Plaats geen etenswaren voor de luchttoegang.
- Consumeer verpakte etenswaar voor de aanbevolen vervaldatum.

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

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

rottende bacteriën vermenigvuldigen zich boven de 8°C en bederven het voedsel.

- Zet heet voedsel niet direct in de koelkast, maar wacht tot het afkoelt. Heet voedsel verhoogt de temperatuur van uw koelkast en kan voedselvergiftiging veroorzaken en uw voedsel onnodig laten bederven.
- Vlees, vis e.d. dient te worden bewaard in het 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.

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

| Etenswaar   | Maximale bewaarperiode                                    | Hoe en waar te bewaren  |
|---|---|---|
| <b>Groenten en fruit</b>                          | 1 week  | Groentevak  |
| <b>Vlees en vis</b>                               | 2 - 3 dagen   | Wikkel in plastic folie, zakjes of in een vleesschaal en bewaar op het glazen schap |
| <b>Verse kaas</b>                                 | 3 - 4 dagen   | In het bestemde deurschap   |
| <b>Boter en margarine</b>                         | 1 week  | In het bestemde deurschap   |
| <b>Product in fles/pak, zoals melk en yoghurt</b> | Tot de vervaldatum die door de producent wordt aanbevolen | In het bestemde deurschap   |
| <b>Eieren</b>                                     | 1 maand   | In het bestemde eierrek   |
| <b>Bereid voedsel</b>                             | 2 dagen   | Alle schappen   |

**OPMERKING:**



Geen aardappelen, uien of knoflook in de koelkast bewaren.



## 4.2 Diepvriesgedeelte

- De vriezer wordt gebruikt voor het bewaren van bevroren voedsel, invriezen van vers voedsel en het maken van ijsblokjes.
- Vloeibaar voedsel moet worden ingevroren in plastic bakjes en ander voedsel moet worden ingevroren in plastic folie of zakken. Voor het invriezen van vers voedsel; wikkel vers voedsel goed afgedicht in, zodat de verpakking luchtdicht is en niet lekt. Speciale vrieszakken, aluminium folie, plastic zakjes en kunststoffen bakken zijn hier ideaal voor.
- Plaats verse levensmiddelen niet tegen reeds ingevroren levensmiddelen, want zo kunnen reeds ingevroren levensmiddelen ontdooien.
- Verdeel het verse voedsel voor het in te vriezen in porties die in een keer geconsumeerd kunnen worden.
- Consumeer ontdooid voedsel binnen korte tijd na ontdooien.
- Volg altijd de instructies van de producent op de verpakking op bij het bewaren van diepvriesvoedsel. Indien geen informatie op de verpakking wordt vermeld, dient u de levensmiddelen niet langer dan 3 maanden vanaf de datum van aankoop te bewaren.
- Zorg er bij de aankoop van diepvriesproducten voor dat deze zijn bewaard onder de geschikte condities en dat de verpakking niet beschadigd is.
- Diepvriesproducten moeten in geschikte bakken worden vervoerd en zo snel mogelijk in de diepvriezer worden geplaatst.
- Koop geen diepvriesproducten waarvan de verpakking tekenen van vocht of

abnormale uitzetting vertoont. Deze kunnen mogelijk zijn bewaard bij ongeschikte temperatuur en de inhoud kan bedorven zijn.

- De bewaartijd van ingevroren levensmiddelen is afhankelijk van de kamertemperatuur, de instelling van de thermostaat, hoe vaak de deur wordt geopend, het soort voedsel en de tijd die nodig was om het product van de winkel naar uw huis over te brengen. Volg altijd de instructies die op de verpakking staan afgedrukt en overschrijd nooit de aangegeven maximum bewaartijd.
- Als de deur van de diepvriezer voor een lange tijd open heeft gestaan of niet goed sluit, zal er rijpvorming plaatsvinden die efficiënte luchtcirculatie in de weg staat. Los dit op door de stekker van de diepvriezer uit het stopcontact te trekken en hem te laten ontdooien. Maak de vriezer na volledig te zijn ontdooid schoon.
- De capaciteit van de vriezer die op het etiket wordt vermeld is de capaciteit zonder manden, deksels enz.
- Vries ontdooid voedsel niet opnieuw in. Dit kan uw gezondheid in gevaar brengen en problemen als voedselvergiftiging veroorzaken.

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



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

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



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

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

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

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

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

## 5 REINIGING EN ONDERHOUD

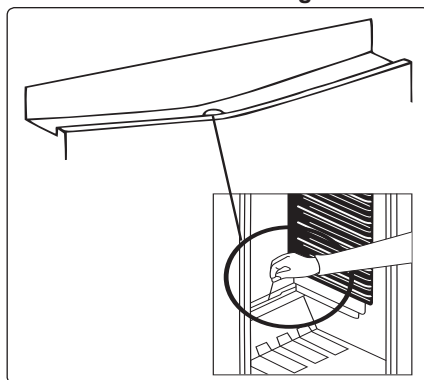
-  Verwijder de stekker uit het stopcontact voor het reinigen.
-  Giet geen water in en over uw apparaat.
-  Gebruik geen schurende producten, schoonmaakmiddelen of zeep om uw apparaat te reinigen. Na het reinigen afspelen met schoon water en zorgvuldig drogen. Steek na het reinigen de stekker weer in het stopcontact met droge handen.
- Zorg ervoor dat er geen water terechtkomt in de lampbehuizing en andere elektrische onderdelen.
- Het apparaat moet regelmatig gereinigd worden met een oplossing van natriumbicarbonaat en lauwater.
- Reinig de accessoires afzonderlijk handmatig met zeep en water. Was de accessoires niet in de vaatwasmachine.
- Reinig de condensator minstens

tweemaal per jaar met een borstel. Dit draagt bij aan energiebesparing en verhoogt de productiviteit.

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

### 5.1 Ontdooien

#### Ontdooien van het koelkastgedeelte

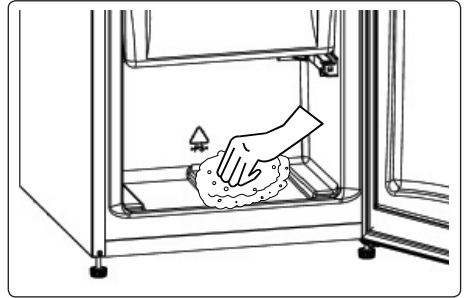


- Het ontdooien vindt in het koelkastgedeelte tijdens de werking automatisch plaats. Het water wordt opgevangen in het verdampingsreservoir en automatisch verdampt.
- Het verdampingsreservoir en de waterafvoeropening moeten periodiek gereinigd worden met de ontdooiplug om te verhinderen dat zich onderin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

### Ontdooiproces diepvriezer

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

in het ingevroren voedsel tijdens het ontdooien verkort de houdbaarheid. Houd de inhoud goed ingewikkeld en koel terwijl de ontdooiing plaatsvindt.

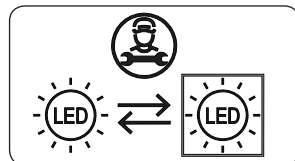


- Droog de binnenkant van het vak met een spons of een schone doek.
- Een of meerdere kommen warm water in het diepvriesvak kan het ontdooiproces versnellen.
- Controleer de inhoud bij het terugplaatsen in de diepvriezer. Als blijkt dat een pakket ontdooit is, dient het binnen 24 uur opgegeten te worden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

### Vervangen van ledverlichting

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

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



## Als het product met een ledlamp is uitgerust

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


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

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

## 6 VERVOER EN VERPLAATSEN

### 6.1 Vervoer en van plaats veranderen

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

 Draag uw apparaat altijd in verticale stand.

### 6.2 Omzetten van de deur

- Als de deurhendels van uw apparaat op de voorkant van de deur zijn gemonteerd, is het niet mogelijk de draairichting van de deur te veranderen.
- Op modellen zonder handvaten is het mogelijk om de draairichting van de deur van uw koelkast te veranderen.
- Als de draairichting van uw koelkast deur veranderd kan worden, moet u hiervoor contact opnemen met de dichtstbijzijnde erkende onderhoudsdienst.

## 7 VOORDAT U CONTACT OPNEEMT MET KLANTENSERVICE

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

## Uw apparaat werkt niet

### Controleer of:

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

### Het apparaat presteert slecht

#### Controleer of:

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

### Uw apparaat werkt luidruchtig

#### Normale geluiden

#### Krakend geluid komt voor:

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

#### Kort krakend geluid komt voor:

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

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

#### Pruttel- en spettergeluid komt voor:

door de stroom van koelvloeistof in de leidingen van het systeem.

#### Waterstromingsgeluid komt voor:

door water dat naar de verdampbak loopt. Dit geluid is normaal tijdens het ontdooien.

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

### De randen van het apparaat die de deurnaden raken zijn warm

De oppervlakken die de deurnaden raken

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

### **Er bestaat een ophoping van vocht in het apparaat**

#### **Controleer of:**

- alle etenswaren juist zijn verpakt; bakjes droog zijn voordat ze in het **apparaat** worden gezet;
- de deuren van het **apparaat** frequent worden geopend. De vochtigheid in de omgeving komt bij het openen van de deuren in het **apparaat** terecht. De vochtigheid neemt toe als de deuren vaker worden geopend, in het bijzonder als de vochtigheid in de ruimte hoog is.

### **De deur opent of sluit niet correct**

#### **Controleer of:**

- er levensmiddelen of verpakkingen het sluiten van de deur in de weg staan;
- de scharnieren kapot of gescheurd zijn;
- uw **apparaat** op een vlakke ondergrond staat.
- De compressor kan luid draaien of het geluid van de compressor/koelkast kan verhogen bij sommige modellen wanneer ze in bepaalde omstandigheden werken als het product voor de eerste keer wordt aangesloten, afhankelijk van wijzigingen in de omgevingstemperatuur of verandering in gebruik. Dit is normaal. Wanneer de koelkast de vereiste temperatuur bereikt, vermindert het geluid automatisch.

### **Aanbevelingen**

- Wacht nadat het apparaat uitgeschakeld is of de stekker uit het stopcontact is getrokken 5 minuten voordat u de stekker weer terugsteekt of het apparaat weer inschakelt om te voorkomen dat de compressor schade oploopt.
- Als u uw apparaat gedurende lange tijd (bijv. in de zomervakantie) gebruikt, trek dan de stekker eruit. Reinig uw apparaat zoals beschreven in hoofdstuk over reiniging en laat de deur open om de vorming van vocht en geuren te

voorkomen.

- Als een bepaald probleem blijft bestaan nadat u alle bovenstaande instructies heeft opgevolgd, neemt u contact op met de dichtstbijzijnde erkende onderhoudsservice.
- Het apparaat dat u heeft gekocht is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor commercieel of gemeenschappelijk gebruik. Als de consument het apparaat gebruikt op een wijze die hier niet aan voldoet, benadrukken we dat de fabrikant en het verkooppunt niet aansprakelijk zijn voor reparatie en storingen binnen de garantieperiode.

## **8 TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN**

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

andere temperatuur in het apparaat gesloten (zoals de groentelade en koeler indien beschikbaar).

7. Houd deurpakkingen schoon en buigzaam. **Vervang de pakking als deze versleten is.**

## 9 TECHNISCHE GEGEVENS

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

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

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

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

Gebruik de link [www.theenergylabel.eu](http://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](http://www.vestel-germany.de)

## Dziękujemy za wybór tego produktu.

Ta instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa oraz zalecenia, które mają pomóc w użytkowaniu i konserwacji urządzenia.

Należy poświęcić czas na przeczytanie tej instrukcji przed użyciem urządzenia oraz zachowanie tego podręcznika do późniejszego użycia.

| Ikona  | Typ   | Znaczenie  |
|--|---|--|
|  | <b>OSTRZEŻENIE</b>                          | Poważne obrażenia ciała lub zagrożenie życia           |
|  | <b>RYZIKO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM</b> | Zagrożenie niebezpiecznym napięciem                    |
|  | <b>POŻAR</b>                                | Ostrzeżenie; ryzyko pożaru / materiały łatwopalne      |
|  | <b>PRZESTROGA</b>                           | Zagrożenie obrażeniami ciała lub stratami materialnymi |
|  | <b>WAŻNE</b>                                | Użytkować system prawidłowo                            |



# SPIS TREŚCI

|  |            |
|--|------------|
| <b>1 INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA</b> .....                           | <b>89</b>  |
| 1.1 Ogólne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa.....                         | 89         |
| 1.2 Ostrzeżenia dotyczące instalacji.....                                    | 94         |
| 1.3 Podczas użytkowania.....   | 95         |
| <b>2 OPIS URZĄDZENIA</b> .....   | <b>96</b>  |
| 2.1 Wymiary.....   | 97         |
| <b>3 KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA</b> .....                                      | <b>98</b>  |
| 3.1 Informacje o technologii Less Frost.....                                 | 98         |
| 3.2 Ustawienia termostatu.....   | 98         |
| 3.3 Ostrzeżenia dotyczące ustawień temperatury.....                          | 98         |
| 3.4 Akcesoria.....   | 99         |
| 3.4.1 Tacka do lodu ( <i>w wybranych modelach</i> ).....                     | <b>99</b>  |
| 3.4.2 Plastikowa skrobaczka ( <i>w wybranych modelach</i> ).....             | <b>99</b>  |
| 3.4.3 Uchwyt na butelki ( <i>w wybranych modelach</i> ).....                 | <b>99</b>  |
| <b>4 PRZECHOWYWANIE ŻYWNOŚCI</b> .....                                       | <b>99</b>  |
| 4.1 Komora chłodzenia.....   | 99         |
| 4.2 Komora zamrażarki.....   | 101        |
| <b>5 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA</b> .....                                     | <b>103</b> |
| 5.1 Rozmrażanie.....   | 104        |
| <b>6 DOSTAWA I ZMIANA MIEJSCA MONTAŻU</b> .....                              | <b>105</b> |
| 6.1 Transport i zmiana położenia.....  | 105        |
| 6.2 Zmiana położenia drzwi.....  | 105        |
| <b>7 PRZED KONTAKTEM Z DZIAŁEM OBSŁUGI POSPRZEDAŻNEJ</b> .....               | <b>105</b> |
| <b>8 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII</b> .....                      | <b>107</b> |
| <b>9 DANE TECHNICZNE</b> .....   | <b>107</b> |
| <b>10 INFORMACJE DLA INSTYTUCJI PRZEPROWADZAJĄCYCH BADANIA</b><br><b>107</b> |            |
| <b>11 OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS</b> .....                                     | <b>107</b> |

# 1 INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

## 1.1 Ogólne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

**⚠ OSTRZEŻENIE:** Nie należy zasłaniać otworów wentylacyjnych zabudowy ani wbudowanej struktury.

**⚠ OSTRZEŻENIE:** Nie należy stosować żadnych narzędzi mechanicznych ani środków w celu przyspieszenia procesu rozmrażania innych niż zalecane przez producenta.

**⚠ OSTRZEŻENIE:** Wewnątrz komór do przechowywania żywności nie należy używać urządzeń elektrycznych innych niż te wskazane przez producenta.

**⚠ OSTRZEŻENIE:** Należy uważać, aby nie uszkodzić obiegu czynnika chłodniczego.

**⚠ OSTRZEŻENIE:** Ustawiając urządzenie, należy się upewnić, że kabel zasilający nie jest zakleszczony lub uszkodzony.

**⚠ OSTRZEŻENIE:** Nie umieszczać rozgałęziaczy ani przenośnych źródeł zasilania z tyłu urządzenia.

**⚠ OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć zagrożeń wynikających z braku stabilności urządzenia, należy je naprawiać zgodnie z instrukcjami.

**⚠** Jeżeli w urządzeniu zastosowano środek R600a jako czynnik chłodniczy (ta informacja będzie znajdować się na etykiecie chłodziarki), należy

zachować ostrożność podczas transportu i montażu, aby zapobiec zniszczeniu części chłodziarki. Środek R600a jest przyjaznym środowisku naturalnym gazem, ale jest on wybuchowy. W przypadku wycieku gazu w wyniku uszkodzenia elementów chłodziarki należy odsunąć lodówkę od źródeł otwartego ognia lub ciepła i przez kilka minut wietrzyć pomieszczenie, w którym znajduje się urządzenie.

- Podczas przenoszenia i ustawiania lodówki należy uważać, aby nie uszkodzić obiegu gazu chłodziarki.
- W urządzeniu nie należy przechowywać materiałów, takich jak aerozole z substancjami łatwopalnymi.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku w domu oraz w zastosowaniach gospodarczych, takich jak:
  - pomieszczenia kuchenne dla pracowników sklepów, biur i innych miejsc pracy;
  - gospodarstwa agroturystyczne oraz do użytku klientów hoteli, moteli i innych obiektów noclegowych;
  - obiekty oferujące nocleg ze śniadaniem;
  - obiekty gastronomiczne i niezajmujące się handlem detalicznym.
- Jeśli wtyczka lodówki nie jest zgodna z gniazdkiem elektrycznym, musi zostać wymieniona przez producenta, pracownika serwisu lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa.

- Specjalna wtyczka z uziemieniem została połączona z przewodem zasilającym chłodziarki. Wtyczka ta powinna być używana z gniazdkiem elektrycznym z uziemieniem 16 A. Jeśli w domu użytkownika nie ma takiego gniazdka, należy zlecić jego montaż autoryzowanemu elektrykowi.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, pod nadzorem lub instruktażem innych osób oraz po instruktażu dotyczącym bezpiecznego użytkowania, pod warunkiem że rozumieją one niebezpieczeństwa wynikające z nieprawidłowego użytkowania. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Należące do obowiązków użytkownika czynności z zakresu czyszczenia i konserwacji nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Dzieci w wieku od 3 do 8 lat mogą ładować i rozładowywać urządzenia chłodnicze. Dzieci nie powinny czyścić urządzeń ani wykonywać konserwacji przewidzianej dla użytkownika. Bardzo małe dzieci (poniżej 3. roku życia) w ogóle nie powinny korzystać z urządzeń. Użytkowanie urządzeń przez małe dzieci (od 3 do 8 lat) jest bezpieczne tylko pod stałym nadzorem, starsze dzieci (w wieku od 8 do 14 lat) i osoby szczególnie wrażliwe mogą bezpiecznie korzystać z urządzeń

pod właściwym nadzorem lub po tym, jak zostały poinstruowane na temat użytkowania urządzenia. Ludzie bardzo wrażliwi mogą bezpiecznie korzystać z urządzenia tylko pod stałym nadzorem.

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, pracownika autoryzowanego serwisu lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku na wysokościach przekraczających 2000 m n.p.m.

## **Aby uniknąć zanieczyszczenia żywności, należy przestrzegać poniższych instrukcji:**

- Pozostawianie zbyt długo otwartych drzwi może spowodować znaczny wzrost temperatury w komorach urządzenia.
- Regularnie czyścić powierzchnie, które mogą wejść w kontakt z żywnością, oraz dostępne systemy odwadniające.
- Surowe mięso i ryby przechowywać w odpowiednich pojemnikach w lodówce, aby nie miały żadnego kontaktu z innymi produktami spożywczymi.
- Komory na mrożonki oznaczone dwiema gwiazdkami są odpowiednie do przechowywania zamrożonej żywności, przechowywania lub robienia lodów i robienia kostek lodu.
- Komory oznaczone jedną, dwiema lub trzema gwiazdkami nie nadają się do zamrażania świeżej żywności.
- Jeśli urządzenie chłodnicze pozostaje puste przez dłuższy czas, należy je wyłączyć, rozmrozić, wyczyścić, osuszyć i pozostawić otwarte drzwi, aby zapobiec rozwojowi pleśni w urządzeniu.

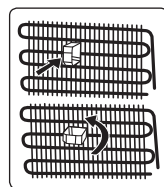
## 1.2 Ostrzeżenia dotyczące instalacji

Przed rozpoczęciem korzystania z lodówkozamrażarki należy zwrócić uwagę na następujące punkty:

- Napięcie robocze lodówkozamrażarki wynosi 220–240 V (50 Hz).
- Wtyczka musi być dostępna po zamontowaniu urządzenia.
- Przy pierwszym użyciu z lodówkozamrażarki może wydzielać się nieprzyjemny zapach. Jest to normalne, a nieprzyjemny zapach zniknie, gdy lodówkozamrażarka rozpocznie chłodzenie.
- Przed podłączeniem lodówkozamrażarki należy się upewnić, że informacje na tabliczce znamionowej (napięcie i podłączone obciążenie) są zgodne z głównym źródłem zasilania. W przypadku wątpliwości należy skonsultować się z autoryzowanym elektrykiem.
- Należy włożyć wtyczkę do gniazdka z działającym uziemieniem. Jeśli gniazdko nie ma uziemienia lub wtyczka nie pasuje, zalecamy skonsultować się z autoryzowanym elektrykiem w celu uzyskania pomocy.
- Urządzenie musi być połączone do właściwie zamontowanego gniazdka z bezpiecznikiem. Zasilanie prądem przemiennym oraz napięcie w miejscu podłączenia urządzenia musi odpowiadać napięciu na tabliczce znamionowej urządzenia (tabliczka znamionowa znajduje się po lewej stronie wewnątrz urządzenia).
- Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody, które wystąpią po podłączeniu urządzenia do gniazdka bez uziemienia.
- Lodówkozamrażarkę należy umieścić w miejscu nienarażonym na działanie promieni słonecznych.
- Lodówkozamrażarki nigdy nie należy używać na zewnątrz ani narażać na działanie deszczu.
- Urządzenie musi znajdować się w odległości co najmniej 50 cm od pieców, kuchenek gazowych i nagrzewnic

oraz co najmniej 5 cm od kuchenek elektrycznych.

- Jeśli lodówkozamrażarka znajduje się obok zamrażarki przeznaczonej do głębokiego mrożenia, należy zostawić pomiędzy nimi przerwę co najmniej 2 cm, aby zapobiec tworzeniu się wilgoci na zewnętrznej powierzchni.
- Nie należy przykrywać obudowy lodówkozamrażarki ani jej górnej części materiałem. Wpłyne to na działanie lodówkozamrażarki.
- Wymagany prześwit nad urządzeniem wynosi co najmniej 150 mm. Nie należy umieszczać na nim żadnych przedmiotów.
- Nie należy umieszczać ciężkich przedmiotów na urządzeniu.
- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy je dokładnie wyczyścić (zobacz punkt Czyszczenie i konserwacja).
- Przed rozpoczęciem korzystania z lodówkozamrażarki należy przetrzeć wszystkie części urządzenia roztworem z ciepłej wody i łyżeczki sody oczyszczonej. Następnie przepłukać czystą wodą i wytrzeć do sucha. Po oczyszczeniu włożyć wszystkie części do lodówkozamrażarki.
- Użyć regulowanych przednich nóg, aby upewnić się, że urządzenie jest ustawione poziomo i stabilnie. Nogi można regulować przez przekręcenie ich w dowolnym kierunku. Należy to zrobić przed umieszczeniem żywności w urządzeniu.
- Należy zamontować dwie plastikowe prowadnice dystansujące (części z czarnymi przeziernikami – skraplaczem – z tyłu), obracając je o 90° (jak pokazano na ilustracji), tak aby skraplacz nie dotykał ściany.
- Odległość urządzenia od ściany nie powinna być większa niż 75 mm.



### 1.3 Podczas użytkowania

- Nie podłączać lodówkozamrażarki do sieci elektrycznej przy użyciu przedłużacza.
- Nie używać zniszczonych, pękniętych ani starych wtyczek.
- Nie należy ciągnąć, zginać ani niszczyć przewodu.
- Nie używać adaptera wtyczki.
- Niniejsze urządzenie jest zaprojektowane do użycia przez osoby dorosłe. Nie pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem ani wieszac się na drzwiach.
- Nigdy nie dotykać kabla zasilania/wtyczki mokrymi rękami. Może to spowodować zwarcie lub porażenie prądem.
- Nie umieszczać szklanych butelek lub puszek w komorze do wytwarzania lodu, ponieważ pękną w wyniku zamarzania zawartości.
- Nie umieszczać w lodówce materiałów wybuchowych lub łatwopalnych. Napoje zawierające wysokoprocentowy alkohol umieścić pionowo w komorze lodówki i upewnić się, że są szczelnie zamknięte.
- Nie dotykać lodu usuwanego z komory do wytwarzania lodu. Lód może powodować odmrożenia i/lub skaleczenia.
- Nie dotykać mrożonych produktów mokrymi rękami. Nie należy jeść lodów ani kostek lodu zaraz po wyjęciu ich z komory do wytwarzania lodu.
- Nie zamrażać ponownie rozmrożonej żywności. Niezastosowanie się do powyższego zalecenia może spowodować problemy zdrowotne takie jak zatrucie pokarmowe.

#### Stare i zepsute lodówki

- Jeśli stara lodówka lub zamrażarka ma zamek, należy go wyłamać lub usunąć przed wyrzuceniem urządzenia, ponieważ dzieci mogą utknąć wewnątrz i może dojść do wypadku.
- Stare lodówki i zamrażarki zawierają materiał izolacyjny oraz czynnik chłodniczy z CFC. Dlatego pozbywając

się starych lodówek, należy zadbać o ochronę środowiska.

#### Deklaracja zgodności CE

Oświadczamy, że nasze produkty spełniają obowiązujące europejskie dyrektywy, decyzje i regulacje oraz wymogi wymienione w odnośnych normach.

#### Utylizacja zużytego urządzenia

Symbol na produkcie lub jego opakowaniu wskazuje, że nie może on być traktowany jako odpad z gospodarstw domowych.



Zamiast tego należy przekazać do właściwego punktu zbiórki do recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Zapewnienie prawidłowej utylizacji produktu pomaga zapobiec negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, do czego mogłoby dojść w przypadku niewłaściwego likwidowania tego produktu. Więcej szczegółowych informacji na temat recyklingu tego produktu można uzyskać po skontaktowaniu się z lokalnymi biurem miejskim, służbami utylizacji właściwymi dla swojego miejsca zamieszkania lub ze sklepem, w którym produkt został nabyty.

#### Opakowanie i środowisko

Materiały opakowaniowe zabezpieczają urządzenie przed uszkodzeniem, które może wystąpić podczas transportu.



Materiały opakowaniowe są przyjazne środowisku, ponieważ nadają się do recyklingu. Używanie surowców wtórnych obniża zużycie surowców i dzięki temu zmniejsza wytwarzanie odpadów.

#### Uwagi:

- Przed montażem i rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku nieprawidłowego użytkowania urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcjami znajdującymi się na urządzeniu i instrukcją obsługi oraz przechowywać instrukcję w bezpiecznym miejscu, aby móc rozwiązać problemy,

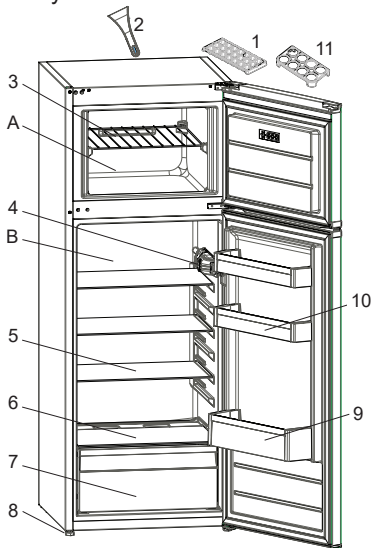



które mogą się pojawić w przyszłości.

- Urządzenie to zostało wyprodukowane do użytku domowego i może być używane wyłącznie w domach i tylko do określonych celów. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego ani publicznego. Takie użycie spowoduje unieważnienie gwarancji urządzenia, a nasza firma nie będzie ponosiła odpowiedzialności za powstałe w wyniku tego straty.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i służy wyłącznie do chłodzenia i przechowywania żywności. Urządzenie to nie jest odpowiednie do użytku komercyjnego lub publicznego ani do przechowywania substancji innych niż żywność. Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za żadne straty powstałe w wyniku nieprawidłowego użytkowania urządzenia.

## 2 OPIS URZĄDZENIA

Urządzenie to nie jest przeznaczone do zabudowy.



 Niniejsza prezentacja stanowi wyłącznie informację o częściach tego urządzenia. Części mogą się różnić w zależności od modelu urządzenia.

A) Komora zamrażarki

B) Komora lodówki

1) Tacka pojemnika na lód

2) Skrobaczka do lodu z tworzywa sztucznego \*

3) Półka zamrażarki

4) Skrzynka termostatu

5) Półki lodówki

6) Pokrywa pojemnika na owoce i warzywa

7) Pojemnik na owoce i warzywa

8) Nóżki poziomujące

9) Półka na butelki

10) Półki drzwi

11) Podstawka na jajka

\* W wybranych modelach

### Uwagi ogólne:

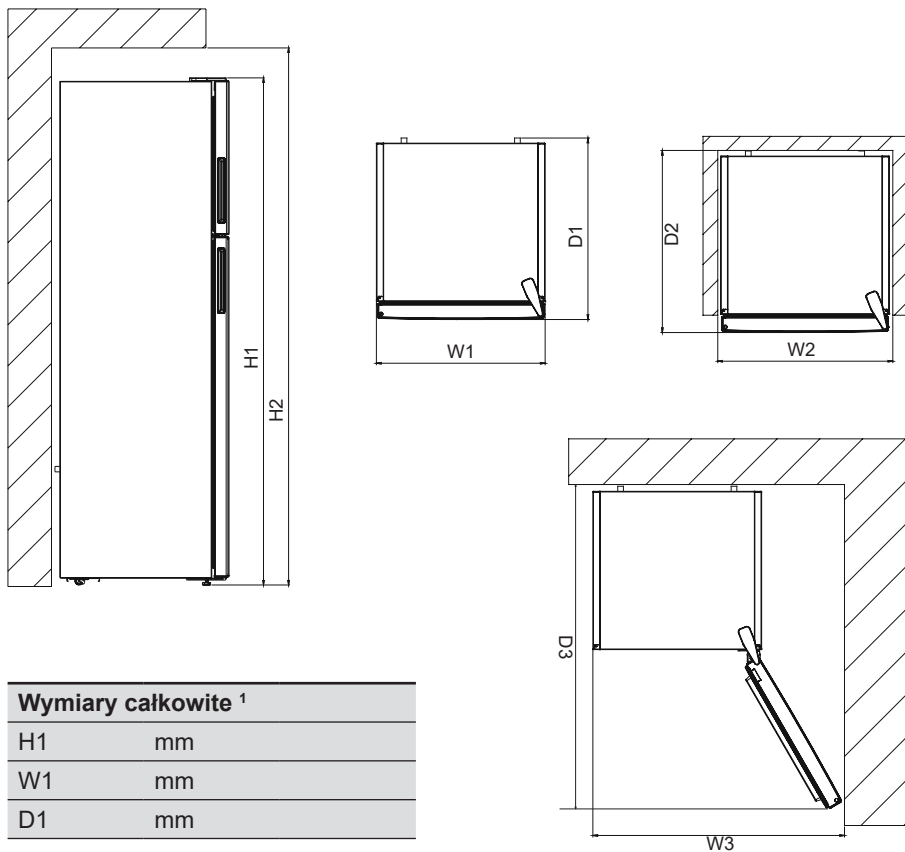
#### **Komora świeżej żywności (chłodziarka):**

Najbardziej efektywne wykorzystanie energii jest zapewnione w konfiguracji z szufladami w dolnej części urządzenia oraz równo rozłożonymi półkami. Rozmieszczenie pojemników na drzwiach nie wpływa na zużycie energii.

#### **Komora zamrażarki (zamrażarka):**

Najbardziej efektywne wykorzystanie energii jest zapewnione w konfiguracji z szufladami i pojemnikami znajdującymi w pozycji przechowywania.

## 2.1 Wymiary



| Wymiary całkowite <sup>1</sup> |    |
|--------------------------------|----|
| H1                             | mm |
| W1                             | mm |
| D1                             | mm |

| Przestrzeń wymagana w użytkowaniu <sup>2</sup> |    |
|--|----|
| H2   | mm |
| W2   | mm |
| D2   | mm |

| Całkowita przestrzeń wymagana w użytkowaniu <sup>3</sup> |    |
|--|----|
| W3   | mm |
| D3   | mm |


## 3 KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

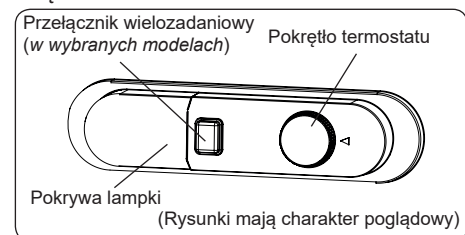
### 3.1 Informacje o technologii Less Frost

Dzięki parownikowi typu wrap around technologia Less Frost zapewnia skuteczniejsze chłodzenie, nie wymaga ręcznego rozmrażania i zapewnia lepsze wykorzystanie przestrzeni przechowywania.

### 3.2 Ustawienia termostatu

Termostat automatycznie reguluje temperaturę w komorach chłodziarki i zamrażarki. Temperaturę w chłodziarce można uzyskać, obracając pokrętkę na wyższe numery; od 1 do 3, od 1 do 5 lub SF (maksymalne oznaczenia na termostacie zależą od produktu).

 **Ważna uwaga:** Nie należy próbować obracać pokrętkę poza pozycję 1, ponieważ spowoduje to zatrzymanie pracy urządzenia.



#### Ustawienia termostatu:

- 1 – 2:** Do krótkotrwałego przechowywania żywności
- 3 – 4:** Do długotrwałego przechowywania żywności
- 5:** Maksymalna pozycja chłodzenia. Urządzenie będzie pracować dłużej. W razie potrzeby należy zmienić ustawienie temperatury.

Jeśli w urządzeniu jest dostępna pozycja SF:

- Aby szybko zamrozić świeże jedzenie, należy obrócić pokrętkę na SF. W tej pozycji komora zamrażarki będzie działać przy niższych temperaturach. Po zamrożeniu jedzenia należy obrócić pokrętkę termostatu do pozycji normalnego użytkowania. Jeśli nie

zostanie zmieniona pozycja SF, urządzenie automatycznie powróci do ostatnio używanego położenia termostatu po upływie czasu wskazanego w uwadze. Przywrócić przełącznik termostatu w położenie SF, a następnie przywrócić do normalnej pozycji zgodnie z czasem wskazanym w uwadze. Jeżeli przy pierwszym uruchomieniu urządzenia przełącznik termostatu znajduje się w pozycji SF, urządzenie automatycznie powróci do pracy w pozycji 3 termostatu po upływie czasu podanego w uwadze.

**Szybkie zamrażanie:** Tego przełącznika można użyć jako przełącznika szybkiego zamrażania. Aby maksymalnie zwiększyć wydajność mrożenia, należy włączyć ten przełącznik 24 godziny przed włożeniem świeżej żywności do zamrażarki. Po umieszczeniu świeżej żywności w zamrażarce ustawienie na 24 godz. w pozycji WŁ. zazwyczaj wystarcza. Aby zapewnić oszczędność energii, przełącznik należy wyłączyć 24 godziny po umieszczeniu żywności w zamrażarce.

**Przełącznik zimowy:** Jeżeli temperatura otoczenia jest niższa niż 16°C, przełącznika tego można użyć jako przełącznika zimowego, który utrzymuje lodówkę w temperaturze wyższej niż 0°C, podczas gdy temperatura zamrażarki wynosi -18°C w niskich temperaturach otoczenia.

### 3.3 Ostrzeżenia dotyczące ustawień temperatury

- Urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o działaniu w zakresie temperatur otoczenia określonych w normach, zgodnie z klasą klimatyczną znajdującą się na etykiecie informacyjnej. Nie jest zalecana praca lodówki w środowiskach, których temperatura wykracza poza określone zakresy. Zmniejszy to efektywność chłodzenia urządzenia.
- Temperaturę należy dostosowywać w zależności od częstości otwierania drzwi, ilości żywności w urządzeniu oraz temperatury otoczenia w miejscu ustawienia lodówki.

- Po pierwszym uruchomieniu urządzenia należy pozostawić je na 24 godziny, aby osiągnęło temperaturę roboczą. W tym czasie nie należy otwierać drzwi ani trzymać w środku dużej ilości jedzenia.
- Funkcja 5-minutowego opóźnienia jest stosowana, aby zapobiec uszkodzeniu sprężarki urządzenia podczas podłączania lub odłączania z sieci lub w razie wystąpienia awarii zasilania. Po 5 minutach urządzenie zacznie normalnie pracować.

### Klasa klimatyczna i znaczenie:

**T (klimat zwrotnikowy):** To urządzenie chłodnicze jest przeznaczone do użytku w temperaturach otoczenia w zakresie od 16°C do 43°C.

**ST (klimat podzwrotnikowy):** To urządzenie chłodnicze jest przeznaczone do użytku w temperaturach otoczenia w zakresie od 16°C do 38°C.

**N (klimat umiarkowany):** To urządzenie chłodnicze jest przeznaczone do użytku w temperaturach otoczenia w zakresie od 16°C do 32°C.

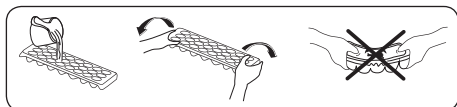
**SN (rozszerzony klimat umiarkowany):** To urządzenie chłodnicze jest przeznaczone do użytku w temperaturach otoczenia w zakresie od 10°C do 32°C.

## 3.4 Akcesoria

*Opisy wizualne i tekstowe w sekcji akcesoriów mogą się różnić w zależności od modelu urządzenia.*

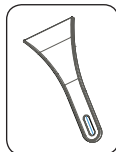
### 3.4.1 Tacka do lodu (w wybranych modelach)

- Napełnić tackę do lodu wodą i umieścić ją w komorze zamrażarki.
- Po całkowitym zamrożeniu wody można przekroczyć tackę w sposób pokazany poniżej, aby usunąć kostki lodu.

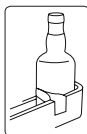


### 3.4.2 Plastikowa skrobaczka (w wybranych modelach)

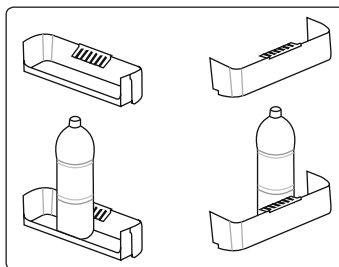
Po pewnym czasie w niektórych częściach zamrażarki zacznie powstawać szron. Szron nagromadzony w zamrażarce powinien być regularnie usuwany. W razie potrzeby należy użyć dostarczonej plastikowej skrobaczki. Nie należy używać do tego ostrych narzędzi. Mogłyby one przebić obwód lodówki i spowodować nieodwracalne uszkodzenie urządzenia.



### 3.4.3 Uchwyt na butelki (w wybranych modelach)



Należy użyć uchwytu na butelki, aby zapobiec ześlizgnięciu się lub przewróceniu butelek.



## 4 PRZECHOWYWANIE ŻYWNOŚCI

### 4.1 Komora chłodzenia

- Aby zmniejszyć wilgotność i w konsekwencji uniknąć powstawania szronu, należy zawsze przechowywać płyny w szczelnie zamkniętych pojemnikach w lodówce. Szron zazwyczaj gromadzi się w najchłodniejszych częściach odparowującego płynu i z czasem będzie wymagane częstsze odszranianie urządzenia.
- Gotowane potrawy muszą pozostać przykryte, gdy są przechowywane w

lodowce. Nie należy wkładać ciepłych potraw do lodówki. Należy je wkładać dopiero wtedy, gdy są chłodne, w przeciwnym razie temperatura/wilgotność wewnątrz lodówki wzrośnie, obniżając jej wydajność.

- Należy się upewnić, że żadne przedmioty nie stykają się bezpośrednio z tylną ścianą urządzenia, ponieważ powoduje to powstawanie szronu, przez co opakowania mogą się do niej przykleić. Nie należy zbyt często otwierać drzwi lodówki.
- Zalecamy, aby mięso i czyste ryby były luźno owinięte i przechowywane na szklanej półce tuż nad pojemnikiem na warzywa, gdzie powietrze jest chłodniejsze, ponieważ zapewnia to najlepsze warunki przechowywania.
- Owoce i warzywa należy przechowywać w przeznaczonych do tego pojemnikach.
- Oddzielne przechowywanie owoców i warzyw chroni warzywa wrażliwe na etylen (zielone liście, brokuły, marchew itp.) przed wpływem owoców uwalniających ten składnik (banan, brzoskwinia, morela, figa itp.).
- Do lodówki nie należy wkładać mokrych warzyw.
- Czas przechowywania wszystkich produktów żywnościowych zależy od początkowej jakości żywności i nieprzerwanego cyklu chłodniczego przed przechowywaniem ich w lodówce.
- Woda wyciekająca z mięsa może zanieczyścić inne produkty w lodówce. Należy pakować produkty mięsne i czyścić wszelkie wycieki na półkach.
- Nie należy umieszczać jedzenia przed kanałem przepływu powietrza.
- Zapakowaną żywność należy spożywać przed upływem zalecanej daty ważności.

Aby utrzymać optymalną temperaturę w komorze chłodziarki, nie należy dopuścić do kontaktu żywności z czujnikiem temperatury, który znajduje się w komorze chłodziarki.

- W przypadku zwykłych warunków

roboczych wystarczające jest ustawienie temperatury chłodziarki na +4°C.

- Temperatura komory lodówki musi znajdować się w zakresie 0–8°C. Świeża żywność poniżej 0°C zostaje zamrożona i gnieje, a powyżej 8°C obciążenie bakteryjne wzrasta i żywność się psuje.
- Nie wkładać do chłodziarki gorącej żywności. Należy odczekać, aż żywność ostygnie na zewnątrz. Gorąca żywność zwiększa temperaturę lodówki, powoduje niepotrzebne psucie żywności i może skutkować zatruciem pokarmowym.
- Mięso, ryby itp. należy przechowywać w komorze chłodzącej żywność, a komora warzywna jest przeznaczona na warzywa (jeżeli jest dostępna).
- Aby zapobiec zanieczyszczeniu krzyżowemu, produkty mięsne oraz owoce i warzywa muszą być przechowywane osobno.
- Żywność należy umieszczać w chłodziarce w zamkniętych pojemnikach lub zakrytą, aby zapobiec wilgoci i nieprzyjemnemu zapachowi.

Poniższa tabela jest krótkim przewodnikiem po najskuteczniejszych sposobach przechowywania głównych grup produktów spożywczych w komorze chłodziarki.

| Żywność                                 | Maksymalny czas przechowywania              | Jak i gdzie przechowywać   |
|---|---|--|
| Warzywa i owoce                         | 1 tydzień                                   | Pojemnik na warzywa  |
| Mięso i ryby                            | 2-3 dni                                     | Zawinąć w folię plastikową, torebki lub pojemnik na mięso i przechowywać na szklanej półce |
| Świeży ser                              | 3-4 dni                                     | Na wyznaczonej półce na drzwiach   |
| Masło i margaryna                       | 1 tydzień                                   | Na wyznaczonej półce na drzwiach   |
| Produkt w butelkach, np. mleko i jogurt | Do daty ważności zalecanej przez producenta | Na wyznaczonej półce na drzwiach   |

| Żywność          | Maksymalny czas przechowywania | Jak i gdzie przechowywać      |
|------------------|--------------------------------|-------------------------------|
| Jajka            | 1 miesiąc                      | Na wyznaczonej półce na jajka |
| Żywność gotowana | 2 dni                          | Wszystkie półki               |

#### UWAGA:



W chłodziarce nie należy przechowywać ziemniaków, cebuli ani czosnku.

## 4.2 Komora zamrażarki

- Zamrażarka służy do przechowywania mrożonej żywności, zamrażania świeżej żywności i wytwarzania kostek lodu.
- Żywność w płynnej formie powinna być zamrożona w plastikowych kubkach, a pozostałą żywność należy mrozić w plastikowych woreczkach lub torbach. Do przechowywania mrożonej żywności należy poprawnie owinąć i zamknąć w opakowaniu świeżą żywność; opakowanie powinno być hermetyczne i bez widocznych nieszczelności. Idealnie do tego celu nadają się specjalne torby do zamrażania, folia aluminiowa, worki polietylenowe i plastikowe pojemniki.
- Nie należy umieszczać świeżej ani ciepłej żywności obok mrożonej żywności, ponieważ może to spowodować jej rozmrożenie.
- Przed zamrożeniem świeżej żywności należy podzielić ją na porcje, które można spożyć podczas jednego posiłku.
- Mrożoną żywność należy spożywać w krótkim czasie po rozmrożeniu.
- Podczas przechowywania mrożonej żywności należy zawsze postępować zgodnie z instrukcjami producenta umieszczonymi na opakowaniu żywności. Jeśli na opakowaniu nie są podane żadne informacje, żywność nie powinna być przechowywana dłużej niż przez 3 miesiące od daty zakupu.
- Przy zakupie mrożonek należy się upewnić, że były one przechowywane w odpowiednich warunkach i że

opakowanie nie jest uszkodzone.


- Żywność mrożona powinna być przewożona w odpowiednich pojemnikach i jak najszybciej umieszczana w zamrażarce.
- Nie należy kupować żywności mrożonej, jeśli na opakowaniu widać ślady wilgoci i nietypowego pęcznienia. Prawdopodobnie była ona przechowywana w nieodpowiedniej temperaturze, a zawartość opakowania uległa zepsuciu.
- Czas przydatności do spożycia zależy od temperatury w pomieszczeniu, ustawienia termostatu, częstotliwości otwierania drzwiczek, rodzaju żywności oraz czasu trwania jej transportu ze sklepu do domu. Należy zawsze przestrzegać instrukcji wydrukowanych na opakowaniu i nigdy nie przekraczać podanego czasu przydatności do spożycia.
- Jeśli drzwi zamrażarki pozostają otwarte przez długi czas lub nie są prawidłowo zamknięte, tworzy się szron, który może uniemożliwić skuteczną cyrkulację powietrza. Aby rozwiązać ten problem, należy odłączyć zamrażarkę od sieci i poczekać aż się rozmrozi. Po całkowitym odszronieniu należy wyczyścić zamrażarkę.
- Pojemność zamrażarki podana na etykiecie jest pojemnością bez koszyków, pokryw itp.
- Nie zamrażać ponownie rozmrożonej żywności. Może to być niebezpieczne dla zdrowia i może skutkować zatruciem pokarmowym.

**UWAGA:** Przy próbie otwarcia drzwi zamrażarki zaraz po ich zamknięciu można przekonać się, że nie otworzą się one łatwo. To normalne zjawisko. Po osiągnięciu równowagi drzwi otworzą się z łatwością.



Poniższa tabela jest krótkim przewodnikiem po najskuteczniejszych sposobach przechowywania głównych grup produktów spożywczych w komorze zamrażarki.

| Mięso i ryby                                   | Przygotowanie  | Maksymalny czas przechowywania (miesiące) |
|--|--|---|
| Stek   | Zawinąć w folię  | 6–8                                       |
| Jagnięcina                                     | Zawinąć w folię  | 6–8                                       |
| Pieczeń cielęcą                                | Zawinąć w folię  | 6–8                                       |
| Pokrojona cielęcina                            | W małych kawałkach   | 6–8                                       |
| Pokrojona jagnięcina                           | W kawałkach  | 4–8                                       |
| Mięso mielone                                  | W opakowaniu bez użycia przypraw   | 1–3                                       |
| Podroby (kawałki)                              | W kawałkach  | 1–3                                       |
| Mortadela/salami                               | Zapakowane, nawet jeżeli ma błonę  |   |
| Kurczak i indyk                                | Zawinąć w folię  | 4–6                                       |
| Gęś i kaczka                                   | Zawinąć w folię  | 4–6                                       |
| Jeleń, królik, dzik                            | W 2,5-kilogramowych porcjach lub jako filety   | 6–8                                       |
| Ryby słodkowodne (łosoś, karp, sum)            |  | 2   |
| Chude ryby (okoń, turbot, fiądra)              | Po oczyszczeniu wnętrza oraz łusek umyć i osuszyć. W razie potrzeby odciąć ogon i głowę. | 4   |
| Tłuste ryby (tuńczyk, makrela, lufar, sardela) |  | 2–4                                       |
| Skorupiaki                                     | Oczyszczyć i włożyć do worka   | 4–6                                       |
| Kawior   | We własnym opakowaniu, w aluminiowym lub plastikowym pojemniku                           | 2–3                                       |
| Ślimaki  | W osolonej wodzie, w aluminiowym lub plastikowym pojemniku                               | 3   |

 **UWAGA:** Mrożone mięso musi być po rozmrożeniu poddane obróbce tak jak świeże. Jeżeli mięso nie zostało poddane obróbce po rozmrożeniu, nie można go zamrozić ponownie.


| Warzywa i owoce             | Przygotowanie   | Maksymalny czas przechowywania (miesiące) |
|-----------------------------|---|---|
| Fasolka szparagowa i fasola | Umyć, pokroić na małe kawałki i zagotować w wodzie  | 10–13                                     |
| Fasola                      | Wyłuskać, umyć i zagotować w wodzie   | 12  |
| Kapusta                     | Oczyszczyć i zagotować w wodzie   | 6–8                                       |
| Marchew                     | Oczyszczyć, pokroić na plastry i zagotować w wodzie   | 12  |
| Papryka                     | Odciać szypułki, przekroić na dwie części, usunąć pestki i zagotować w wodzie                                     | 8–10                                      |
| Szpinak                     | Umyć i zagotować w wodzie   | 6–9                                       |
| Kalafior                    | Usunąć liście, pokroić główną część na kawałki i pozostawić na chwilę w wodzie z niewielką ilością soku z cytryny | 10–12                                     |
| Bakłażan                    | Po umyciu pokroić na 2-centymetrowe kawałki   | 10–12                                     |
| Kukurydza                   | Oczyszczyć i zapakować kolbę lub same ziarna  | 12  |
| Jabłko i gruszki            | Obrać i pokroić w plastry   | 8–10                                      |
| Morele i brzoskwinie        | Przekroić na dwie części i usunąć pestkę  | 4–6                                       |


| Warzywa i owoce          | Przygotowanie                | Maksymalny czas przechowywania (miesiące) |
|--------------------------|------------------------------|---|
| Truskawki i jeżyny       | Umyć i usunąć szypułki       | 8–12                                      |
| Gotowane owoce           | Dodać 10% cukru do pojemnika | 12  |
| Śliwki, wiśnie, żurawina | Umyć i usunąć szypułki       | 8–12                                      |


|             | Maksymalny czas przechowywania (miesiące) | Czas rozmrażania w temperaturze pokojowej (godziny) | Czas rozmrażania w piekarniku (minuty) |
|-------------|---|---|--|
| Chleb       | 4–6                                       | 2–3   | 4–5 (220–225°C)                        |
| Herbatniki  | 3–6                                       | 1–1,5   | 5–8 (190–200°C)                        |
| Ciastka     | 1–3                                       | 2–3   | 5–10 (200–225°C)                       |
| Ciasta      | 1–1,5                                     | 3–4   | 5–8 (190–200°C)                        |
| Ciasto filo | 2–3                                       | 1–1,5   | 5–8 (190–200°C)                        |
| Pizza       | 2–3                                       | 2–4   | 15–20 (200°C)                          |

| Nabiał                              | Przygotowanie         | Maksymalny czas przechowywania (miesiące) | Warunki przechowywania  |
|-------------------------------------|-----------------------|---|---|
| Mleko (homogenizowane) w opakowaniu | We własnym opakowaniu | 2–3                                       | Czyste mleko – we własnym opakowaniu  |
| Ser – oprócz twarogu                | W plastrach           | 6–8                                       | Oryginalne opakowanie można wykorzystać do przechowywania krótkoterminowego. Przy dłuższym okresie przechowywania należy zawinąć w folię. |
| Masło, margaryna                    | We własnym opakowaniu | 6   |   |

## 5 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

 Przed rozpoczęciem czyszczenia należy odłączyć jednostkę od zasilania.

 Nie należy myć urządzenia poprzez polewanie go wodą.

 Do czyszczenia urządzenia nie należy używać produktów ściernych, detergentów ani mydeł. Po wyczyszczeniu należy przepłukać urządzenie czystą wodą i dokładnie wysuszyć. Po zakończeniu czyszczenia ponownie podłączyć wtyczkę do sieci suchymi rękami.

- Upewnić się, że woda nie dostanie się do obudowy lampy i innych elektrycznych elementów.

- Lodówka powinna być czyszczona regularnie przy użyciu roztworu sody oczyszczonej i letniej wody.
- Poszczególne akcesoria należy czyścić osobno wodą z mydłem. Nie należy myć akcesoriów w zmywarce do naczyń.
- Czyścić skraplacz przy użyciu szczoteczki przynajmniej dwa razy w roku. Pomoże to zmniejszyć koszty zużycia energii i zwiększyć efektywność.

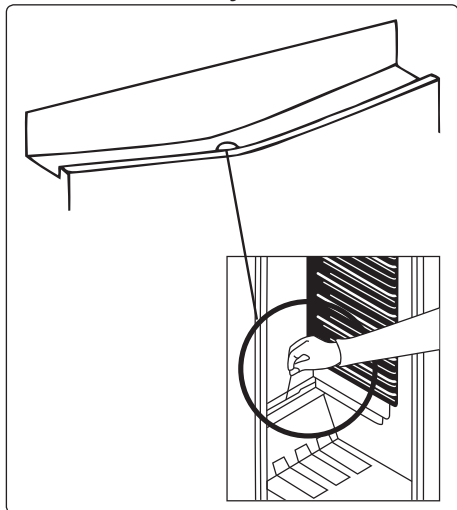


**Podczas czyszczenia należy odłączyć zasilanie.**



## 5.1 Rozmrażanie

### Odszranianie komory chłodziarki



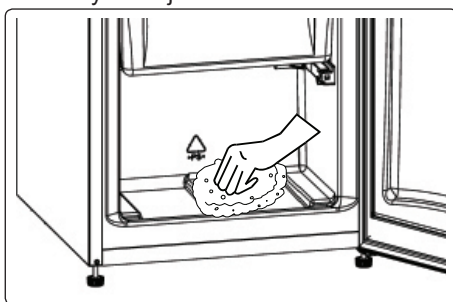
- Odszranianie następuje automatycznie w komorze chłodziarki podczas pracy urządzenia. Woda jest zbierana przez tackę odparowującą i odparowuje automatycznie.
- Tackę odparowującą i otwór odprowadzający skropliny należy okresowo czyścić za pomocą korka spustu w układzie odszraniania, aby zapobiegać gromadzeniu się wody w dolnej części chłodziarki i umożliwić jej odpływ.
- Można również oczyścić otwór spustowy, wlewając do niego pół szklanki wody.

### Proces odszraniania zamrażarki

- Niewielkie ilości szronu będą gromadzić się wewnątrz zamrażarki w zależności od długości czasu, na jaki drzwi mogą pozostać otwarte, lub od ilości wprowadzonej wilgoci. Należy dopilnować, aby nie dopuścić do tworzenia się szronu lub lodu w miejscach, w których mógłby on wpłynąć na działanie uszczelek drzwiowych. W wyniku tego powietrze może przedostawać się do wnętrza obudowy, co powoduje nieprzerwaną pracę sprężarki. Cienki szron jest dość

miękki i można go usunąć szczotką lub plastikową skrobaczką. Nie należy używać metalowych lub ostrych skrobaczek, urządzeń mechanicznych lub innych środków do przyspieszenia procesu odszraniania. Usunąć z dna obudowy wszelki szron. W celu usunięcia cienkiego szronu nie jest konieczne wyłączanie urządzenia.

- W celu usunięcia ciężkich osadów lodu należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej, opróżnić zawartość i przeładować do kartonowych pudeł, a następnie zawinąć w grube koce lub warstwy papieru, aby utrzymać chłód. Odszranianie będzie skuteczne, jeżeli zostanie przeprowadzone, gdy zamrażarka jest prawie pusta oraz tak szybko, jak to możliwe, w celu zapobiegnięcia niepotrzebnemu wzrostowi temperatury artykułów wewnątrz zamrażarki.
- Nie należy używać metalowych lub ostrych skrobaczek, urządzeń mechanicznych lub innych środków do przyspieszenia procesu odszraniania. Wzrost temperatury zamrożonej żywności podczas odszraniania skróci czas przydatności do spożycia. Podczas odszraniania zawartość należy przechowywać dobrze zawiniętą w chłodnym miejscu.




- Wnętrze komory wysuszyć gąbką lub czystą ściereczką.
- Aby przyspieszyć odszranianie, w komorze zamrażarki można umieścić jedną lub więcej misek ciepłej wody.
- Sprawdzić zawartość podczas zamiany

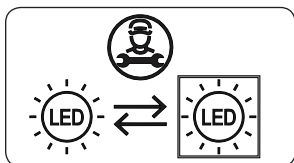
miejsc w zamrażarce, a jeżeli część żywności zapakowanej odtajała, należy ją spożyć w ciągu 24 godzin, ugotować lub ponownie zamrozić.

- Po zakończeniu odszraniania wyczyścić wnętrze urządzenia roztworem ciepłej wody i niewielkiej ilości wodorowęglanu sody, a następnie dokładnie wysuszyć. Umyć w ten sam sposób wszystkie zdejmowane części i ponownie złożyć. Podłączyć ponownie urządzenie do sieci elektrycznej i pozostawić na 2 do 3 godzin na ustawieniu MAX przed ponownym włożeniem żywności do zamrażarki.

### Wymiana oświetlenia LED

Aby wymienić którąkolwiek z lampek LED, należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym centrum serwisowym.

 **Uwaga:** Liczba i rozmieszczenie taśm LED mogą się różnić w zależności od modelu.



### Jeśli produkt jest wyposażony w lampę LED

Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej <E>.

### Jeśli produkt jest wyposażony w paski LED lub karty LED

Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej <F>.


## 6 DOSTAWA I ZMIANA MIEJSCA MONTAŻU

### 6.1 Transport i zmiana położenia

- Oryginalne opakowanie i styropian transportowy można zachować na potrzeby późniejszego transportu (opcjonalnie).
- Urządzenie zamocować z użyciem grubego opakowania, opasek lub

mocnych linek i postępować zgodnie z instrukcjami dotyczącymi transportu umieszczonymi na opakowaniu.

- Podczas przestawiania lub transportu usunąć wszystkie ruchome części lub zamocować je w urządzeniu za pomocą opasek zabezpieczających przed wstrząsami.

 Urządzenie należy zawsze przenosić w pozycji pionowej.

### 6.2 Zmiana położenia drzwi

- Zmiana kierunku otwierania drzwi urządzenia nie jest możliwa, jeżeli uchwyty drzwiowe są zamontowane na przedniej powierzchni drzwi urządzenia.
- Zmiana kierunku otwierania drzwi jest możliwa tylko w modelach bez uchwytów.
- Jeżeli kierunek otwierania drzwi urządzenia może być zmieniony, należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym centrum serwisowym w celu zmiany kierunku otwierania.

## 7 PRZED KONTAKTEM Z DZIAŁEM OBSŁUGI POSPRZEDAŻNEJ

W razie wystąpienia jakichkolwiek problemów z **urządzeniem** przed skontaktowaniem się z działem obsługi posprzedażnej należy sprawdzić następujące rzeczy.

### Urządzenie nie działa

#### Należy sprawdzić, czy:

- Urządzenie otrzymuje zasilanie
- Wtyczka jest prawidłowo umieszczona w gniazdku
- Przepalił się bezpiecznik wtyczkowy lub sieciowy
- Gniazdo jest wadliwe. Aby to sprawdzić, należy podłączyć inne działające urządzenie do tego samego gniazdku.

### Urządzenie działa nieprawidłowo

#### Należy sprawdzić, czy:

- Urządzenie jest przeciążone
- Drzwi urządzenia są prawidłowo

zamknięte

- W skraplaczu nie ma kurzu
- Z tyłu i przy bocznych ścianach urządzenia jest wystarczająco dużo miejsca.

## **Urządzenie pracuje głośno**

### **Zwykle odgłosy**

#### **Pojawia się odgłos pękania:**

- Podczas automatycznego odszraniania
- Gdy urządzenie jest poddawane niskiej lub wysokiej temperaturze (z powodu naprężania materiału urządzenia).

#### **Pojawia się krótkotrwały trzask:**

Podczas włączania i wyłączenia sprężarki przez termostat.

#### **Odgłos silnika:**

Wskazuje, że sprężarka pracuje prawidłowo. Sprężarka może działać nieco głośniej przez krótki czas zaraz po włączeniu.

#### **Pojawia się odgłos bulgotania**

**i chlapania:** Jest spowodowany przepływem czynnika chłodzącego w rurkach układu.

#### **Pojawiają się szumy przepływu**

**wody:** Z powodu napływu wody do zbiornika odparowującego. Jest to normalny odgłos podczas odszraniania.

#### **Pojawia się odgłos nadmuchu**

**powietrza:** W niektórych modelach wskazuje na prawidłowe działanie układu i cyrkulację powietrza.

## **Krawędzie urządzenia stykające się z przegubem drzwiowym są ciepłe**

Szczególnie w okresie letnim (ciepłe pory roku) podczas pracy sprężarki powierzchnie stykające się z przegubem drzwiowym mogą się nagrzewać, jest to normalne.

## **W urządzeniu gromadzi się wilgoć**

### **Należy sprawdzić, czy:**

- Cała żywność jest właściwie zapakowana, Pojemniki umieszczone w **urządzeniu** muszą być suche.
- Drzwi **urządzenia** są często otwierane. Wilgoć z pomieszczenia dostaje się

do **urządzenia** podczas otwierania drzwi. Poziom wilgoci zwiększa się szybciej, jeśli drzwi są często otwierane, zwłaszcza gdy poziom wilgotności w pomieszczeniu jest wysoki.

## **Drzwi nie otwierają się lub nie zamykają prawidłowo.**

### **Należy sprawdzić, czy:**

- Artykuł spożywczy lub opakowanie uniemożliwiają zamknięcie drzwi.
- Zawiasy drzwi są uszkodzone lub zniszczone.
- **Urządzenie** stoi na równej powierzchni.
- Sprężarka może pracować głośno lub hałas sprężarki/lodówki może w niektórych modelach wzrosnąć podczas pracy w pewnych warunkach, na przykład gdy produkt jest podłączony po raz pierwszy, w zależności od zmiany temperatury otoczenia lub zmiany sposobu użytkowania. To normalne; gdy lodówka osiągnie wymaganą temperaturę, hałas automatycznie się zmniejsza.

### **Zalecenia**

- Jeśli urządzenie jest wyłączone lub odłączone od zasilania, należy przed ponownym włączeniem lub podłączeniem do zasilania odczekać co najmniej 5 minut, aby nie uszkodzić sprężarki.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas (np. w czasie wakacji letnich), należy je odłączyć od źródła zasilania. Należy wyczyścić urządzenie zgodnie z instrukcjami w rozdziale dotyczącym czyszczenia i zostawić otwarte drzwi w celu usunięcia wilgoci i zapachów.
- Jeśli problem będzie się utrzymywał po wykonaniu wszystkich powyższych instrukcji, należy skonsultować się z najbliższym autoryzowanym centrum serwisowym.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego ani publicznego. W przypadku użytkowania

urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem podkreślamy, że producent ani dystrybutor nie ponoszą odpowiedzialności za naprawy i usterki występujące w okresie obowiązywania gwarancji.

## 8 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

1. Zainstalować urządzenie w chłodnym, dobrze wentylowanym pomieszczeniu, ale nie w obszarze bezpośredniego działania światła słonecznego i nie w pobliżu źródła ciepła (takiego jak grzejnik lub piekarnik), w przeciwnym razie należy zastosować płytę izolacyjną.
2. Przed umieszczeniem w urządzeniu ciepłych potraw i napojów należy odczekać, aż ostygną.
3. Rozmrażaną żywność umieszczać w komorze chłodziarki, jeśli jest dostępna. Niska temperatura zamrożonej żywności pozwoli obniżyć temperaturę w komorze chłodziarki na czas rozmrażania. Pozostawienie mrożonej żywności do rozmrożenia poza urządzeniem będzie powodować straty energii.
4. Napoje lub inne płyny powinny być przykryte, gdy znajdują się wewnątrz urządzenia. Jeżeli pozostaną nieosłonięte, wilgotność wewnątrz urządzenia wzrośnie, a tym samym urządzenie będzie zużywać więcej energii. Przechowywanie napojów i innych płynów pod przykryciem pomaga zachować ich zapach i smak.
5. Starać się unikać zbyt częstego i zbyt długiego otwierania drzwi, ponieważ ciepłe powietrze będzie dostawać się do wnętrza, powodując nadmierne częste uruchamianie sprężarki.
6. Należy zamykać pokrywy komór o różnej temperaturze (takich jak pojemniki na warzywa i owoce oraz półka chłodząca, jeśli są dostępne).
7. Uszczelka w drzwiach urządzenia powinna być czysta i elastyczna. W razie

zużycia należy wymienić uszczelkę.

## 9 DANE TECHNICZNE

Informacje techniczne znajdują się na tabliczce znamionowej na wewnętrznej stronie urządzenia i na etykiecie energetycznej.

Kod QR na etykiecie energetycznej dostarczonej z urządzeniem kieruje do łącza strony internetowej, na której znajdują się informacje związane z wydajnością urządzenia w europejskiej bazie danych EPREL.

Zachowaj etykietę energetyczną do wykorzystania wraz z instrukcją obsługi i innymi dokumentami dostarczonymi z tym urządzeniem.

Możliwe jest również znalezienie tych samych informacji w bazie EPREL pod adresem <https://eprel.ec.europa.eu> oraz nazwy modelu i numeru produktu, podanych na tabliczce znamionowej urządzenia.

Szczegółowe informacje o etykiecie energetycznej znajdują się pod adresem [www.theenergylabel.eu](http://www.theenergylabel.eu).

## 10 INFORMACJE DLA INSTYTUCJI PRZEPROWADZAJĄCYCH BADANIA

Instalowanie i przygotowanie urządzenia do wszelkiej kontroli EcoDesign powinno być zgodne z normą EN 62552. Wymagania dotyczące wentylacji, wymiary wnęki i minimalne tylne odstępstwa powinny być takie, jak określono w ROZDZIAŁ 2 niniejszej instrukcji obsługi. W przypadku dodatkowych informacji, w tym planów ładowania, należy skontaktować się z producentem.

## 11 OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS

Zawsze korzystaj z oryginalnych części zamiennych.

Podczas kontaktu z autoryzowanym

centrum serwisowym upewnij się, że  
posiadasz poniższe dane: Model, numer  
seryjny.

Informacje można znaleźć na tabliczce  
znamionowej.

Oryginalne części zamienne do niektórych  
określonych komponentów są dostępne  
przez co najmniej 7 lub 10 lat, w zależności  
od typu komponentu, od wprowadzenia do  
obrotu na rynek ostatniej jednostki modelu.

Odwiedź naszą stronę:  
[www.vestel-germany.de](http://www.vestel-germany.de)





CE



52415019

