



**Frigorifico Combinado De Duas Portas
“NO FROST”**

Congelador - Frigorífico
Manual de Instruções

**Frigorífico Combi Dos Puertas
con Tecnología NO FROST**

Congelador - Frigorífico
Manual de Instrucciones

**No-Frost Combi Refrigerator
Fridge-freezer**

Instruction booklet

**Eisfreie Kühl-und
Gefrierkombination**

Betriebsanleitung

MFC365PB

MFC365CR

MFC365BL

MFC365R

Índice

| | |
|---|-----------|
| ANTES DE USAR O FRIGORÍFICO | 2 |
| Advertências gerais | 2 |
| Instruções De Segurança | 4 |
| Recomendações | 4 |
| Instalação e Ligação eléctrica | 5 |
| Antes de Por o Aparelho a Funcionar | 5 |
| AS MÚLTIPLAS FUNÇÕES E POSSIBILIDADES | 6 |
| Informação sobre a tecnologia No-frost | 6 |
| Ajustes de Temperatura | 6 |
| Advertências sobre as regulações de temperatura | 7 |
| COLOCAÇÃO DOS ALIMENTOS | 7 |
| Frigorífico | 7 |
| Congelador | 8 |
| LIMPEZA E MANUTENÇÃO | 12 |
| Descongelação | 13 |
| Mudar a Lâmpada do Frigorífico | 13 |
| TRANSPORTE E MUDANÇA DA POSIÇÃO DE INSTALAÇÃO | 14 |
| Reposicionar a porta | 14 |
| ANTES DE CONTACTAR O SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA .. | 14 |
| Conselhos para poupar energia | 17 |
| DESCRIÇÃO GERAL DO APARELHO | 18 |

Advertências gerais

AVISO: Manter as aberturas de ventilação, na caixa de protecção exterior do aparelho ou da estrutura interna, sem obstrução.

AVISO: Não usar dispositivos mecânicos ou outros meios para acelerar o processo de descongelamento, além dos recomendados pelo fabricante.

AVISO: Não usar aparelhos eléctricos dentro de compartimentos de armazenamento do aparelho, a menos que sejam do tipo recomendado pelo fabricante.

AVISO: Não danificar o circuito de refrigeração.

AVISO: Para evitar riscos devido a instabilidade do aparelho, este deve ser fixado em conformidade com as instruções.

- Este modelo, que contém R600a (o isobutane do refrigerador), gás natural que é muito amigo do ambiente, mas ao mesmo tempo, muito combustível. Quando transporta e instala a unidade, terá de ter cuidado e assegurar-se que nenhum dos componentes do circuito de refrigeração é afectado. No caso de danos, evitar chama directa ou fontes de ignição e ventilar a área onde sera colocada a unidade por alguns minutos.
- Não armazenar neste aparelho substâncias explosivas como recipientes com aerossol com combustível inflamável.
- Este aparelho destina-se a uso doméstico e aplicações semelhantes como;
 - zonas de cozinha dos trabalhadores em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho
 - casas rurais e por clientes em hotéis, pousadas e outros tipos de ambientes residenciais
 - ambientes do tipo dormida e pequeno almoço;
 - fornecimento de refeições e outras aplicações semelhantes não-comerciais

- Se a tomada não corresponder à ficha do frigorífico, deve ser substituída pelo fabricante, o respectivo agente de serviço ou uma pessoa qualificada para prevenir danos. Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, excepto se receberam supervisão ou instrução sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho
- Uma ficha especial de ligação à terra foi ligada ao cabo de alimentação do seu frigorífico. Esta ficha deve ser usada com uma tomada especial ligada à terra de 16 amperes. Se não existir este tipo de tomada em casa, deve providenciar a sua instalação por um electricista qualificado.
- Este aparelho pode ser usado por crianças com 8 anos ou mais e pessoas com capacidade física, sensorial ou mental reduzida ou falta de experiência e conhecimento se lhes tiver sido dada formação relativamente ao uso do aparelho de uma forma segura e desde que compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuados por crianças sem supervisão.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o respectivo agente de serviço ou uma pessoa qualificada para prevenir danos.
- Este aparelho não se destina à utilização em altitudes superiores a 2000 m.

Instruções De Segurança

Atenção: Mantenha as aberturas de ventilação desobstruídas..

- Não utilize dispositivos mecânicos, nem outras formas artificiais para acelerar o processo de descongelação.
- Não utilize dispositivos eléctricos no compartimento do frigorífico.
- Se este dispositivo for para substituir um frigorífico antigo com fechadura, parta ou remova a fechadura antes de colocá-lo, para proteger as crianças que ao brincar podem fechar-se a si próprias dentro.
- Os velhos frigoríficos contêm gases de isolamento e refrigeração, que devem ser correctamente removidos. Quando se desfizer do seu antigo aparelho, entre em contacto com o serviço de recolha de sucata da sua área ou com o seu representante se tiver questões. Assegure-se que as tubeiras do seu antigo frigorífico não se vão romper quando forem recolhidas pelos serviços de limpeza.



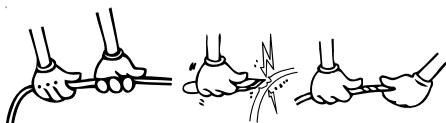
Solicitar à sua autoridade municipal acerca das disposições de REEE para fins de reutilização, reciclagem e recuperação.

Nota importante:

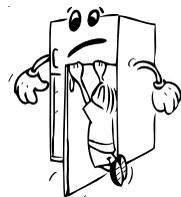
Leia este livro antes de ligar o aparelho. O fabricante não assumirá a responsabilidade no caso de uma incorrecta instalação e utilização diferente aquela exposta neste livro.

Recomendações

- Não utilize adaptadores ou tomadas os quais podem provocar sobreaquecimento ou queimar.
- Não utilize cabos eléctricos usados e deformados.
- Não entrelace nem dobre os cabos.



- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho. Mantenha as Crianças longe da porta do frigorífico.
- Não utilize objectos metálicos pontiagudos para remover o gelo do congelador; podem furar o circuito de refrigeração e provocar danos irreparáveis na unidade. Utilize a pá de plástico.
- Não ligue o aparelho com as mãos molhadas.
- Não introduza líquidos voláteis, inflamáveis dentro do congelador, sobretudo bebidas gasosas, uma vez que podem provocar uma explosão.
- As garrafas que contenham uma grande percentagem de álcool, devem estar bem fechadas e devem ser colocadas na posição vertical, dentro do congelador.

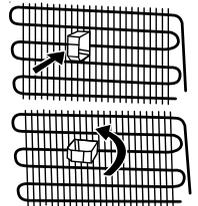


- Não tocar, especialmente com as mãos molhadas, na parede refrigeradora, sob o risco de se queimar ou magoar.
- Não coma os gelados recém saídos do congelador.



Instalação e Ligação eléctrica

- Este aparelho deve ser ligado a uma tensão de 220-240V e 50 Hz.
- Certifique-se, antes de efectuar a instalação, que a voltagem da sua casa corresponde à indicada para o aparelho.
- Utilize uma tomada provida de ponto de terra. No caso da tomada onde quer ligar o aparelho não ter o ponto de terra, consulte um electricista qualificado.
- O Fabricante declina qualquer responsabilidade no caso de não se seguirem as recomendações eléctricas indicadas neste ponto do Manual.
- Não expor o aparelho ao sol directo.
- Não utilizar em espaços ao ar livre e não deve ser exposto à chuva.
- Coloque o frigorífico num lugar seco e arejado e não o coloque perto de uma fonte de calor. Deve colocá-lo a um mínimo de 50 cm dos aquecedores a gás ou estufas de carvão e a 5 cm das estufas eléctricas.
- Mantenha a parte de cima do frigorífico livre até 15 cm.
- Não coloque objectos pesados nem grandes quantidades sobre o aparelho.
- Se o aparelho está instalado próximo de outro frigorífico ou congelador mantenha um mínimo de separação de 2 cm para prevenir a condensação.
- Instale os separadores de plástico no condensador, na parte posterior do frigorífico para prevenir inclinação com a parede para um óptimo rendimento.
- O aparelho deve ficar bem apoiado no solo e bem nivelado. Utilize os dois rolos que se encontram na parte posterior da base para compensar o desnível.
- O exterior do aparelho e os acessórios interiores devem ser limpos com uma solução de água e sabão líquido suave; o interior do aparelho deve ser limpo com bicarbonato de sódio dissolvido em água morna. Depois de estarem secos, coloque os acessórios.



Antes de Por o Aparelho a Funcionar

- Aguarde 3 horas antes de ligar o aparelho, obtendo desta forma um melhor funcionamento.
- Pode aparecer um cheiro quando liga o aparelho, o qual desaparecerá depois do aparelho começar a esfriar.



PARTE- 2. AS MÚLTIPLAS FUNÇÕES E POSSIBILIDADES

Informação sobre a tecnologia No-frost

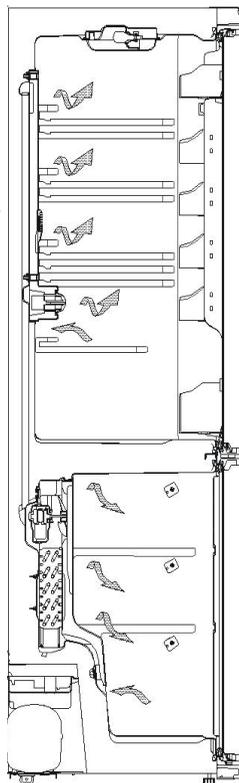
Os frigoríficos No Frost são diferentes dos outros frigoríficos estáticos na questão do seu sistema operativo.

Nos aparelhos normais, na parte do frigorífico, a humidade proveniente dos alimentos húmidos enquanto se manuseia a porta, provoca a criação de gelo no interior do mesmo.

Para derreter esse gelo que entretanto se formou, devemos realizar determinadas acções tais como desligar o aparelho, retirando os alimentos que necessitam ser mantidos no frio, enquanto se remove o gelo acumulado.

Este caso não sucede com os frigoríficos No Frost. O seu interior, que é quente e seco, é ventilado de forma homogénea por uma ventoinha. O ar fresco que é distribuído de forma homogénea, inclusivamente nos espaços por entre as prateleiras do frigorífico, não só garantem que os seus alimentos estejam devidamente ventilados, mas também impede que exista humidade que daria lugar ao gelo.

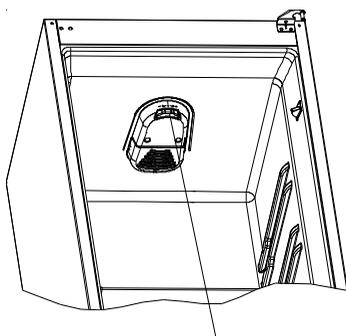
Assim, o frigorífico No Frost que possui garante-lhe um funcionamento excelente, além de contar com uma grande capacidade e estética.



Ajustes de Temperatura

Compartmento do frigorífico

Assegure-se que os ajustes da temperatura nos compartimentos do frigorífico e do congelador do seu aparelho sejam realizados automaticamente. Poderá ser ajustado para qualquer valor entre 1 e 6. À medida que vai avançando o botão do 1 para o 6, aumenta a capacidade de refrigeração. Para poupar energia nos meses de Inverno, poderá colocar o botão num valor menor.



Botão do Termostato

Botão do Termostato do compartimento de refrigeração;

5 - 6 : Para maior refrigeração.

3 - 5 : Para refrigeração normal.

1 - 3 : Para menor refrigeração.

Advertências sobre as regulações de temperatura

- Não é recomendado que o frigorífico esteja a funcionar em ambientes mais frios que 10° C em termos de eficiência.
- Ajustamentos de temperatura deverão ser feitos de acordo com a frequência de abertura das portas e quantidade de alimentos no interior do frigorífico.
- O seu frigorífico deve funcionar durante 24 horas de acordo com a temperatura ambiente sem interrupção depois de ter sido ligado e de ter arrefecido completamente. Não abrir a porta do frigorífico muitas vezes e não colocar uma grande quantidade de alimentos durante este período.
- Deve ser aplicada a função de 5 minutos de espera para evitar danos no compressor do seu frigorífico, quando desliga e depois liga de novo ou quando ocorrer uma falha de energia. O seu frigorífico começará a funcionar normalmente após 5 minutos.
- O frigorífico foi concebido para funcionar com intervalos de temperatura ambiente definida nos padrões, de acordo com a classe climática estipulada no rótulo informativo. Não recomendamos utilizar o frigorífico fora dos limites estipulados de temperatura em termos de eficiência de arrefecimento.
- Este equipamento está destinado a ser usado a uma temperatura ambiente entre 16°C – 43°C.

| Classe climática | Temperatura Ambiente (°C) |
|------------------|---------------------------|
| T | Entre 16 e 43 |
| ST | Entre 16 e 38 |
| N | Entre 16 e 32 |
| SN | Entre 10 e 32 |

PARTE- 3. COLOCAÇÃO DOS ALIMENTOS

Frigorífico

- Para prevenir a criação de humidade e cheiros desagradáveis, os alimentos deverão ser colocados no interior do frigorífico nos recipientes próprios ou em outros, mas com tampa.
- Tanto as bebidas como as comidas quentes deverão ser deixadas arrefecer à temperatura ambiente antes de serem colocadas no frigorífico.
- Por favor, não coloque os alimentos ou recipientes contra a luz interior do frigorífico.
- As frutas e os vegetais deverão ser colocados directamente nas gavetas correspondentes, sem necessidade de os envolver separadamente.
- Abaixo poderá encontrar algumas recomendações sobre a colocação e armazenamento dos seus alimentos no frigorífico.

| Alimento | Duração do armazenamento | Local onde será colocado no compartimento de refrigeração |
|---|--|--|
| Frutas e vegetais | 1 semana | Na gaveta para frutos e legumes (sem os embalar) |
| Peixe e carne | 2-3 dias | Embalado em folhas ou sacos plásticos, ou num recipiente para carne (na prateleira de vidro) |
| Queijo fresco | 3-4 dias | Na prateleira especial da porta |
| Manteiga, margarina | 1 semana | Na prateleira especial da porta |
| Produtos engarrafados, leite e iogurte | Até a data recomendada pelo fabricante | Na prateleira especial da porta |
| Ovo | 1 mês | Na prateleira do suporte para ovos |
| Alimentos cozinhados | | Em todas as prateleiras |

NOTA: As batatas, cebolas e alho não devem ser armazenados no frigorífico. A carne nunca deve ser congelada depois de ter descongelado sem ter sido cozinhada.

Congelador

- Por favor, use o congelador para armazenar alimentos durante um longo período de tempo e para produzir gelo.
- Para beneficiar da capacidade máxima do compartimento do congelador, deve somente usar as prateleiras de vidro na secção do meio e na parte superior. Para a secção de baixo, deve usar o cesto inferior.
- Coloque os alimentos que deseja congelar primeiro na gaveta superior de tal maneira que não exceda a capacidade de congelamento do seu congelador. Pode colocar os alimentos próximo de outros alimentos que já estejam congelados (pelo menos há 24 horas)
- Recomendamos que deixe o botão do termostato no nível 5.
- Por favor, não coloque alimentos que deseja congelar por primeira vez perto de alimentos já congelados previamente.
- Deve congelar os alimentos (carne, carne picada, peixe, etc.) dividindo-os em porções que serão consumidas de uma só vez.
- Por favor, não volte a congelar alimentos que descongelaram. Pode por em risco a sua saúde já que pode causar envenenamento.
- Não coloque alimentos quentes no congelador antes que os mesmos arrefeçam. Caso o faça, poderá fazer com que o resto dos alimentos apodreçam.
- Ao comprar alimentos congelados, assegure-se de que os mesmo foram congelados em condições normais e que a embalagem não está danificada.
- Quando armazena a comida congelada, deve ter em atenção as instruções assinaladas na embalagem. Se não existem instruções, deverá consumir a comida no menor espaço de tempo possível.

- Os alimentos congelados devem ser transportados antes de descongelarem e deverão ser colocados no congelador no menor espaço de tempo possível. Por favor, não use as prateleiras da porta para congelar.
- Se a embalagem dos alimentos congelados estiver húmida e tiver algum cheiro, pode ser que tenham sido armazenados de forma incorrecta e estejam estragados. Por favor, não compre esses alimentos!
- A duração de armazenamento dos alimentos congelados depende da temperatura ambiente, da frequência com que se abre e fecha a porta, dos ajustes do termostato, do tipo de comida e do período de tempo que passou entre que adquiriu os alimentos e os mesmos foram depositados no congelador. Guie-se sempre pelas instruções na embalagem e nunca exceda o limite de tempo de armazenamento.
- Durante longos cortes de corrente eléctrica, por favor, não abra a porta do congelador. Ele poderá manter a sua comida congelada durante 13 horas, quando no exterior estão 25°C. Este valor pode ser menor quando a temperatura ambiente é superior. Se sucedem cortes longos de corrente, por favor, não volte a congelar os alimentos e consuma-os logo que possível.

Poderá encontrar alguns conselhos nas páginas 9, 10, 11 e 12 sobre a colocação dos seus alimentos no congelador.

| Produtos lácteos e pastelaria | Preparação | Período de armazenamento (meses) | Condições de armazenamento | |
|---|------------------------------------|--|---|------------------------|
| Leite | | 2 - 3 | Apenas os homogeneizados | |
| Queijos-que não os queijos brancos | Em forma de fatias | 6 - 8 | Devem ser deixados na sua embalagem original para armazenamento a curto prazo. Devem ser envolvidos em folhas plásticas para armazenamento a longo prazo. | |
| Manteiga, margarina | Na sua própria embalagem | 6 | | |
| Ovo* | Clara de ovo | 10 - 12 | Num recipiente fechado | |
| | Mistura de ovo (gema+clara) | Deve ser misturada muito bem e adicionada uma pitada de sal ou açúcar para impedir de ficar muito compacta | 10 | Num recipiente fechado |
| | Gema de ovo | Deve ser misturada muito bem e adicionada uma pitada de sal ou açúcar para impedir de ficar muito compacta | 8 - 10 | Num recipiente fechado |

* Não deverá ser congelado com a casca. As claras e gemas dos ovos poderão ser congeladas separadamente, ou então depois de bem misturadas.

| CARNE E PEIXE | Preparação | Período de armazenamento (meses) | Período de descongelação na temperatura ambiente (horas) |
|---|---|---|---|
| Bife | Envolvidos numa folha | 6 - 10 | 1 - 2 |
| Carne de borrego | Envolvidos numa folha | 6 - 8 | 1 - 2 |
| Vitela para assar | Envolvidos numa folha | 6 - 10 | 1 - 2 |
| Cubos de vitela | Em pequenos pedaços | 6 - 10 | 1 - 2 |
| Cubos de carneiro | Em pedaços | 4 - 8 | 2 - 3 |
| Carne picada | No formato de pacotes achatados, sem temperos | 1 - 3 | 2 - 3 |
| Vísceras (peça) | Em pedaços | 1 - 3 | 1 - 2 |
| Salsicha/salame | Devem ser embaladas, mesmo se envolvidas em película plástica | 1 - 2 | Até estar bem descongelado |
| Frango e peru | Envolvidos numa folha | 7 - 8 | 10 - 12 |
| Ganso/pato | Envolvidos numa folha | 4 - 8 | 10 |
| Veado, javali, coelho | Porções de 2,5 kg e sem ossos | 9 - 12 | 10 - 12 |
| Peixe de água doce: truta, carpa, atum lampreia | Deve ser lavado e seco após estarem bem limpos por dentro e sem as escamas. O rabo e as partes da cabeça devem ser cortados, onde necessário. | 2 | Até estar bem descongelado |
| Peixes magros: perca, linguado, solha | | 4 - 8 | Até estar bem descongelado |
| Peixes gordos: bonito, cavala, anchova, sardinha | | 2 - 4 | Até estar bem descongelado |
| Mariscos | Limpos e colocados em sacos | 4 - 6 | Até estar bem descongelado |
| Caviar | Na sua própria embalagem, dentro de um recipiente plástico ou de alumínio | 2 - 3 | Até estar bem descongelado |
| Caracol | Em água com sal, dentro de um recipiente plástico ou de alumínio | 3 | Até estar bem descongelado |

Nota: A carne congelada deve ser cozinhada como a carne fresca, depois de ter sido descongelada. Se a carne não for cozinhada depois de descongelada, nunca deverá ser congelada novamente.

| FRUTAS E VEGETAIS | Preparação | Período de armazenamento (meses) | Período de descongelação na temperatura ambiente (horas) |
|--|--|---|---|
| Couve-flor | Retire as folhas, divida a parte central em porções e deixe-a repousar em água com uma pequena quantidade de limão | 10 - 12 | Pode ser utilizado sem descongelar |
| Feijão verde, ervilha de cortar | Lave-os e corte-os em pequenos pedaços | 10 - 13 | Pode ser utilizado sem descongelar |
| Ervilha | Abra-as e lave-as | 12 | Pode ser utilizado sem descongelar |
| Cogumelos e espargos | Lave-os e corte-os em pequenos pedaços | 6 - 9 | Pode ser utilizado sem descongelar |
| Repolho | Retire as folhas sujas | 6 - 8 | 2-Na temperatura ambiente |
| Beringela | Corte em pedaços de 2 cm após lavar. | 10 - 12 | Pode ser utilizado sem descongelar |
| Milho | Limpe-o e embale-o com a sua espiga ou em grãos | 12 | Pode ser utilizado sem descongelar |
| Cenoura | Limpe-a e corte em pedaços | 12 | Pode ser utilizado sem descongelar |
| Pimento | Retire a haste, divida-o em dois e separe as sementes | 8 - 10 | Pode ser utilizado sem descongelar |
| Espinafres | Lavados | 6 - 9 | 2-Na temperatura ambiente |
| Maçã e pêra | Descasque e fatie | 8 - 10 | 5-No frigorífico |
| Damasco, pêssego | Divida no meio e retire o caroço | 4 - 6 | 4-No frigorífico |
| Morango, framboesa | Leve-os e limpe-os | 8 - 12 | 2-Na temperatura ambiente |
| Frutas cozidas | Dentro de um recipiente com uma adição de 10% de açúcar | 12 | 4-Na temperatura ambiente |
| Ameixas, cerejas, ginja | Lave-as e retire as hastes | 8 - 12 | 5-7 - Na temperatura ambiente |

| | Período de armazenamento (meses) | Período de descongelação na temperatura ambiente (horas) | Duração da descongelação no forno (minutos) |
|---------------------------|----------------------------------|--|---|
| Pão | 4 - 6 | 2 - 3 | 4-5 (220-225°C) |
| Biscoitos | 3 - 6 | 1 - 1,5 | 5-8 (190-200°C) |
| Tarte | 1 - 3 | 2 - 3 | 5-10 (200-225°C) |
| Torta | 1 - 1,5 | 3 - 4 | 5-8 (190-200°C) |
| Pastelaria com massa filo | 2 - 3 | 1 - 1,5 | 5-8 (190-200°C) |
| Pizza | 2 - 3 | 2 - 4 | 15-20 (200°C) |

O sabor de algumas especiarias encontradas nos pratos cozinhados (anis, basilíco, agrião, vinagre, pimentas diversas, gengibre, alho, cebola, mostarda, tomilho, manjerona, pimenta preta, salsa, etc) altera-se e ganham um sabor estranho se armazenados por um longo período. Por isso, devem ser adicionadas pequenas quantidades de especiarias aos alimentos congelados ou então deve-se adicionar as especiarias desejadas depois de terem sido descongelados.

O período de armazenamento dos alimentos depende do tipo de gordura utilizada. As gorduras apropriadas são margarina, gordura de vitela, azeite de oliva e manteiga e aquelas impróprias são o óleo de amendoim e a banha de porco. Os alimentos em forma de líquidos devem ser congelados em recipientes plásticos e os outros alimentos devem ser congelados em folhas ou sacos plásticos.

PARTE- 4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue da rede eléctrica antes de limpar.



- Não limpe o aparelho utilizando grande quantidade de água.



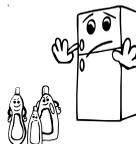
- O compartimento do refrigerador deve ser limpo periodicamente, utilizando uma solução de bicarbonato e água morna.



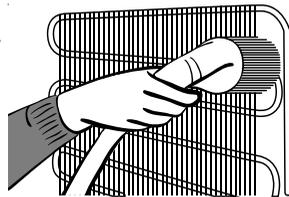
- Limpe os acessórios com sabão e água, separadamente, Não os lave na máquina de lavar loiça.



- Não use pós, detergentes ou sabões abrasivos. Depois de limpar, passe por água limpa e seque cuidadosamente. Depois de terminar a limpeza, ligue, novamente, à rede eléctrica com as mãos secas.

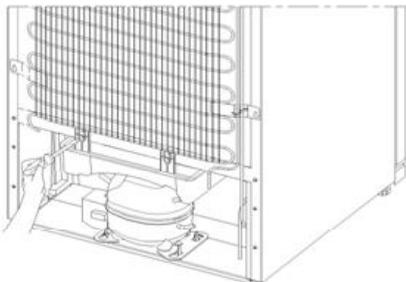


- Deve limpar pelo menos duas vezes por ano, o condensador com uma vassoura a fim de economizar energia e aumentar o rendimento.



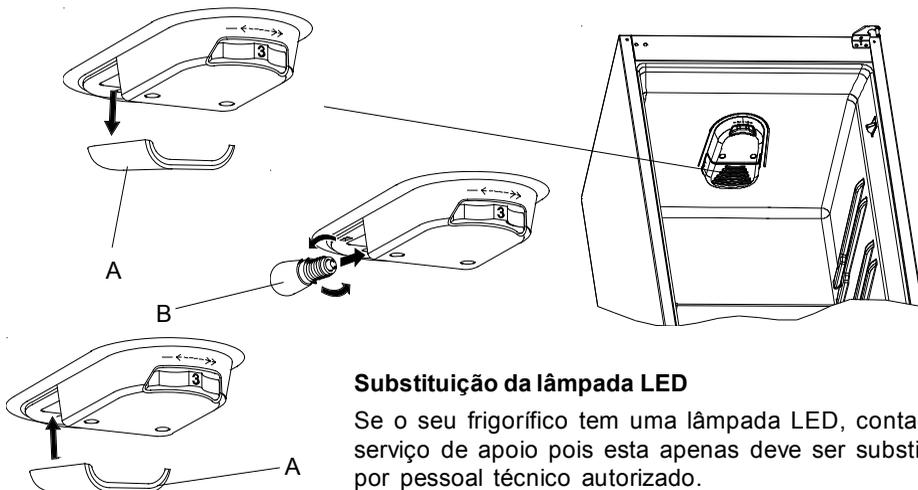
Descongelação

- O seu aparelho realiza processos automáticos de descongelamento. A água formada como resultado desse processo passa pelo ralo, segue para o contentor de evaporação na parte traseira do frigorífico e evapora-se a partir desse local.
- **Por favor, assegure-se que desligou o aparelho da electricidade antes de limpar o contentor de evaporação.**
- Remova o contentor de evaporação da sua posição habitual desaparafusando os parafusos tal como indicado. Limpe com água e um pouco de detergente em intervalos de tempo específicos. Assim, a formação de odores esta prevenida.



Mudar a Lâmpada do Frigorífico

1. Desligue o aparelho da corrente eléctrica,
2. Retire a cobertura da lâmpada (A) premindo os ganchos localizados nas laterais da tampa,
3. Troque a lâmpada actual (B) por uma nova com não mais de 15 W.
4. Coloque de novo a cobertura da lâmpada e ligue o frigorífico.



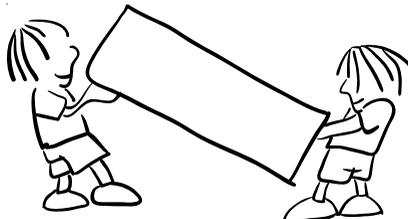
Substituição da lâmpada LED

Se o seu frigorífico tem uma lâmpada LED, contacte o serviço de apoio pois esta apenas deve ser substituída por pessoal técnico autorizado.

PARTE- 5. TRANSPORTE E MUDANÇA DA POSIÇÃO DE INSTALAÇÃO

Transporte e Mudança da Posição de Instalação

- A embalagem original e o polystyrene espumado (PS) pode-se guardar.
- Durante o transporte o aparelho, deve ser amarrado com uma faixa larga ou uma corda forte. Devem ser seguidas as instruções mencionadas na embalagem durante o transporte.
- Antes de transportar ou mudar a posição anterior, devem ser retirados todos os objectos moveis (por ex. separadores) ou fixos com faixas para prevenir a vibração.



Reposicionar a porta

- Não é possível alterar a direcção da abertura da porta do frigorífico, se o manípulo da porta no seu frigorífico estiver instalado na superfície frontal da porta.
- É possível alterar a direcção de abertura da porta em modelos sem manípulo.
- Se a direcção de abertura da porta do seu frigorífico puder ser alterada, deve contactar o Serviço de Assistência autorizado mais próximo para a respectiva alteração.

PARTE- 6. ANTES DE CONTACTAR O SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Se o seu frigorífico deixar de trabalhar:

- Houve alguma falha na energia eléctrica?
- A ficha esta correctamente ligada na tomada eléctrica?
- Será que houve algum curto-circuito no fusível onde está ligado o aparelho?
- Haverá algum problema com a tomada? Se suspeita que sim, tente ligar o frigorífico noutra que tenha a certeza que esteja a funcionar.

Se o seu frigorífico não faz frio suficiente:

- Tem o termostato na posição "1"?
- Abre frequentemente as portas do seu frigorífico e deixa-as abertas demasiado tempo?
- Fecha correctamente as portas do frigorífico?
- Deixou algo dentro do frigorífico que esteja a tocar na parte traseira do mesmo de mesmo e assim impedir a circulação de ar?
- Terá o seu frigorífico demasiado cheio?
- Existe espaço suficiente entre o frigorífico e as paredes laterais e posterior?

Se a comida nos compartimentos do frigorífico ou do congelador está mais fria do que o necessário:

- Tem ajustada a temperatura correcta? (Talvez tenha deixado o termostato na posição "5"?)
- Há muitos alimentos recentemente colocados no congelador?

Se há, o compressor pode trabalhar durante mais tempo para a congelar; então é possível que no compartimento superior note a temperatura mais fria que a necessária.

O seu frigorífico faz demasiado barulho ao trabalhar:

De vez em quando deve verificar o compressor para assegurar-se de que se mantém fixo o nível de esfriamento. O barulho que escutará nesse momento é normal. Depois de conseguir a temperatura ideal o barulho deve reduzir-se. Caso o barulho persista:

- O seu aparelho está devidamente equilibrado? Ajustou os pés do mesmo?
- Tem algo atrás do seu aparelho?
- Será que as prateleiras que tem no seu frigorífico estão a tremer? Caso isso esteja a acontecer, aconselhamos que volte a colocar as prateleiras.
- Tem os productos devidamente colocados no interior do frigorífico ou estão a abanar?

Barulhos Normais

Crepitar (do gelo):

- Ouve-se durante o processo de descongelamento automático.
- Quando o aparelho refrigera ou é aquecido (dilatações no material).

Crepitar Rápido: Ouve-se quando o termostato liga ou desliga o compressor.

Barulho do Compressor:

- É o barulho normal do motor. Este barulho indica que o compressor está a trabalhar de modo correcto.
- Quando o compressor arranca, poderá realmente fazer um barulho ligeiramente incómodo, mas apenas por um curto período de tempo.

Som borbulhante: Este barulho é escutado enquanto o fluido do refrigerador flui por entre os canos do sistema.

Som de água a fluir: É o barulho normal da água a fluir para o depósito de evaporação durante o processo de descongelamento. Este som será escutado durante este processo.

Som de água borbulhante: É o som normal do ventilador. Este som é escutado devido à circulação de ar nos condutos refrigerantes do No Frost enquanto o sistema funciona correctamente.

Se a superfície do frigorífico que contacta com a porta está quente:

- Especialmente nos meses de Verão (ou em temporadas muito quentes), poderá sentir um aquecimento na porta do frigorífico, o que é normal.

Se há humidade nas partes interiores do seu frigorífico:

- Os alimentos foram devidamente envolvidos? Os objectos foram bem secos antes de serem colocados no seu interior?

- As portas do seu frigorífico são abertas muito frequentemente? Se abre a porta do frigorífico, a humidade presente no ar na zona do aparelho entra no mesmo. Especialmente se o nível da humidade for alto e se se abre demasiadas vezes a porta, mais rapidamente entrara humidade.

Se as portas não se abrem e fecham correctamente:

- Será que os alimentos no interior do frigorífico estão a impedir que a porta feche correctamente?
- Os compartimentos da porta, bem como as suas gavetas ou prateleiras, estão correctamente colocados?
- As borrachas que selam a porta estão danificadas?
- O seu aparelho está assente em chão firme e nivelado?

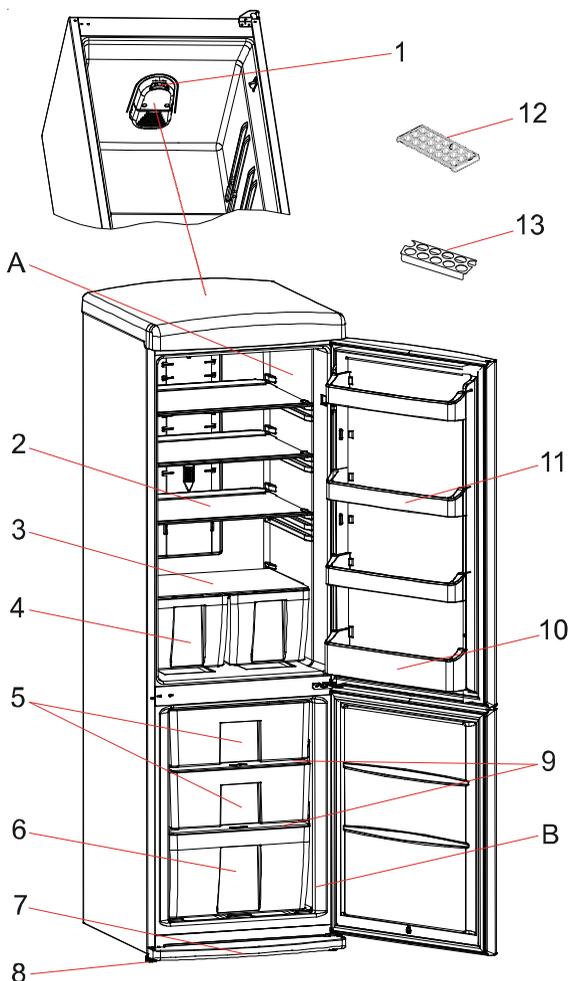
NOTAS IMPORTANTES:

- No caso de falha de energia eléctrica repentina ou se liga e desliga a ficha da corrente, o elemento térmico protector do compressor deve ser verificado já que a pressão do gás no sistema de refrigeração não está equilibrada. Entre 4 a 5 minutos depois, o aparelho voltará a funcionar correctamente; não se preocupe.
- Se não vai utilizar o seu frigorífico durante um longo período de tempo (como as férias do Verão), por favor, desligue o mesmo da tomada eléctrica. Limpe o seu aparelho tal como indicado na Parte 4 e deixe a porta aberta para evitar a formação de humidade ou maus odores.
- Se ainda assim continua com algum problema com o seu frigorífico apesar de ter comprovado passo por passo todas as nossas recomendações, por favor, consulte o serviço técnico autorizado mais próximo.
- O ciclo de vida determinado pelo Ministério da Indústria (o tempo para manter peças que sirvam no seu aparelho por forma a permitir a sua substituição e continuar a funcionar correctamente) é de 10 anos.

Conselhos para poupar energia

- 1- Instalar o aparelho numa sala fresca e arejada, ao abrigo da luz solar directa e de fontes de calor (radiador, forno... etc). Caso contrário, utilizar uma placa isolante.
- 2- Deixar arrefecer os alimentos e bebidas quentes fora do aparelho.
- 3- Para descongelar alimentos congelados, coloque-os no compartimento de refrigeração. A baixa temperatura dos alimentos congelados ajudará a arrefecer o compartimento de refrigeração durante a descongelação. Isto resulta numa poupança de energia. Se os alimentos congelados são removidos, ocorre um gasto de energia.
- 4- Quando colocar bebidas e líquidos, estes devem ser tapados. Caso contrário a humidade aumenta no aparelho. Por consequência, o tempo de trabalho aumenta. Cobrir bebidas e líquidos ajuda a prevenir cheiros e alterações no sabor.
- 5- Quando colocar alimentos e bebidas, não deixar a porta do frigorífico aberta muito tempo.
- 6- Manter todas as tampas incluídas no frigorífico fechadas. (compartimento para legumes etc).
- 7- Manter as juntas da porta limpas e rebativeis. Substitua as juntas se estiverem gastas.

PARTE- 7. DESCRIÇÃO GERAL DO APARELHO



Esta apresentação é apenas para informação sobre as partes do electrodoméstico.
As partes podem variar conforme o modelo.

A) Compartimento do frigorífico

B) Compartimento do congelador

1) Termostato

2) Prateleira de vidro

3) Vidro sobre a gaveta dos vegetais

4) Gaveta dos vegetais

5) Gavetas intermédias

6) Gaveta inferior

7) Protector inferior

8) Pés reguláveis

9) Prateleira de vidro

10) Suporte de garrafas

11) Prateleira superior

12) Bandeja de gelo

13) Suporte para ovos

Índice

| | |
|--|-----------|
| ANTES DE USAR SU FRIGORÍFICO | 20 |
| Advertencias generales | 20 |
| Instrucciones de seguridad | 22 |
| Recomendaciones | 22 |
| Instalación y encendido del aparato | 23 |
| Antes del encendido | 23 |
| INFORMACIÓN DE USO | 24 |
| Información acerca de la tecnología No-Frost | 24 |
| Ajustes de temperatura | 24 |
| Advertencias de los ajustes de temperatura | 25 |
| COLOCACIÓN DE LOS ALIMENTOS | 26 |
| Compartimento refrigerador | 26 |
| El compartimento congelador | 26 |
| LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO | 31 |
| Descongelado | 32 |
| Cambio de bombilla | 32 |
| TRANSPORTE Y REUBICACIÓN | 33 |
| Como cambiar la posición de la Puerta | 33 |
| ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO | 33 |
| Consejos Para Ahorrar Energía | 36 |
| PARTES Y COMPARTIMENTOS DEL FRIGORÍFICO | 37 |

PARTE 1. ANTES DE USAR SU FRIGORÍFICO

Advertencias generales

ADVERTENCIA: Procure que no haya ninguna obstrucción en las rejillas de ventilación del propio aparato, ni en las de la estructura donde lo instale.

ADVERTENCIA: No utilice ningún dispositivo mecánico, ni ningún otro aparato, para acelerar el proceso de descongelación, salvo los recomendados por el fabricante.

ADVERTENCIA: No utilicen ningún aparato eléctrico dentro de los compartimentos de comida del frigorífico, excepto aquellos recomendados por el fabricante.

ADVERTENCIA: No dañe el circuito refrigerador.

ADVERTENCIA: Para evitar cualquier riesgo derivado de la inestabilidad del aparato, deberá instalarse de acuerdo a las instrucciones.

- El modelo contiene R600a (el refrigerante isobutano), un gas natural respetuoso con el medio ambiente pero también inflamable. Al transportar o instalar la unidad se debe tener cuidado de no dañar ninguno de los componentes del sistema de refrigeración. En caso de daño se debe evitar la exposición al fuego o fuentes de ignición y se debe ventilar la habitación en la que se encuentra la unidad durante unos minutos.
- No utilizar aparatos mecánicos o sistemas artificiales para acelerar el proceso de descongelación.
- No guarde dentro del aparato ninguna sustancia explosiva, como aerosoles que contengan propelentes inflamables.
- Este aparato está destinado al uso en hogares y entornos similares, como:
 - Cocinas de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo
 - Granjas y cocinas para clientes de hoteles, moteles y entornos residenciales similares

- Entornos de alojamiento de estancia y desayuno
- Aplicaciones de catering y similares
- Si la toma de corriente no es del tipo adecuado para el enchufe del cable de corriente, debe acudir al fabricante, distribuidor, servicio técnico o similares personas capacitadas, para poder reemplazarla y evitar así cualquier peligro.
- Este aparato no es apto para el uso por parte de personas (incluyendo niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales; o bien que carezcan de la suficiente experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o se les haya instruido en el uso del aparato por parte de personas responsables, por su seguridad. Debe vigilarse a los niños a fin de asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- El cable de corriente del frigorífico tiene conectado un enchufe equipado especialmente con toma a tierra. Debe conectarse a un enchufe de pared que cuente con toma a tierra y que tenga un fusible de un mínimo de 16 amperios. Acuda a un electricista autorizado para que le instale una toma adecuada en caso de no tenerla.
- Este aparato pueden utilizarlo niños mayores de 8 años, y personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales; o bien que carezcan de la suficiente experiencia y conocimiento, siempre y cuando sean supervisados o se les instruya en el uso del aparato por parte de personas responsables, por su seguridad. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deberán limpiar el aparato, ni realizar ninguna tarea de mantenimiento sin supervisión.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe acudir al fabricante, distribuidor, servicio técnico o similares personas capacitadas, para poder reemplazarlo y evitar así cualquier peligro.
- Este aparato no está previsto para usarse a altitudes superiores a los 2000 m.

Instrucciones de seguridad

- No utilizar aparatos eléctricos en la parte de almacenamiento de comida.
- Si se utiliza este aparato para sustituir a otro que cuenta con cierre se debe romper o quitar dicho cierre como medida de seguridad antes de guardarlo, para así evitar que los niños se queden encerrados dentro al jugar.
- Las neveras y los congeladores viejos contienen gases aislantes y de refrigeración que se deben eliminar adecuadamente. La eliminación de una unidad debe ser realizada por un servicio especializado, y cualquier duda se debe consultar a las autoridades locales o al proveedor. Es preciso asegurarse de que los conductos de su aparato de refrigeración no resultan dañados antes de que los recoja el equipo encargado.



Por favor, contacte con la autoridad municipal correspondiente para informarse sobre el desecho de los RAEE para su reutilización, reciclaje, y su recuperación.

AVISO IMPORTANTE:

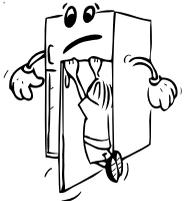
Por favor, lea atentamente este manual antes de proceder a la instalación y al encendido de este aparato. El fabricante no se hará responsable de las instalaciones defectuosas o del uso incorrecto del aparato, tal como se describe en este manual.

Recomendaciones

- No utilice adaptadores que puedan provocar el sobrecalentamiento del aparato o incluso un incendio.
- No utilice cables de suministro de energía viejos o deformados.
- No retuerza o doble los cables.



- No permita a los niños que jueguen con el aparato. Los niños no deben NUNCA sentarse en los estantes ni colgarse de la puerta.
- No utilice objetos metálicos afilados para extraer el hielo del compartimento congelador; podrían perforar el circuito refrigerador y provocar un daño irreparable en el aparato. Utilice la espátula de plástico que se suministra.
- No enchufe la toma de corriente con las manos húmedas.
- No coloque recipientes (botellas de cristal o latas) con líquidos en el congelador, sobre todo líquidos con gas, ya que podrían provocar que el recipiente explotase durante la congelación.
- Las botellas que contengan un alto porcentaje de alcohol, deberán estar debidamente cerradas y se situarán verticalmente en el frigorífico.

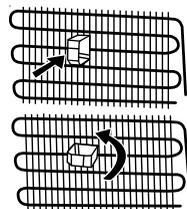


- No toque las superficies congelantes, especialmente si tiene las manos mojadas ya que podría producirse quemaduras o heridas.
- No coma el hielo que acaba de extraer del congelador.



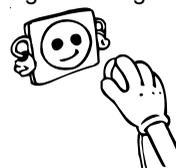
Instalación y encendido del aparato

- Este frigorífico se conecta a 220-240 V y a 50 Hz.
- Antes de realizar la conexión al suministro de corriente eléctrica, asegúrese de que el voltaje que aparece en la etiqueta se corresponde con el voltaje del sistema eléctrico de su hogar.
- Inserte la clavija en la base de enchufe con una toma a tierra apropiada. Si la base de enchufe no tiene una toma a tierra, sugerimos que llame a un electricista para que le ayude.
- El fabricante no se hace responsable de los posibles fallos al completar la toma a tierra, tal como se describe en este manual.
- No coloque el aparato en un lugar en el que esté expuesto a la luz directa del sol.
- No lo use en lugares al aire libre y no permita que se exponga a la lluvia.
- Coloque el frigorífico lejos de toda fuente de calor y en un lugar ventilado. El frigorífico debería estar colocado a una distancia de al menos 50 cm de radiadores, estufas de gas o de carbón, y a una distancia de 5 cm de las estufas eléctricas.
- No ponga nada encima del frigorífico, y si lo hace que sea a una distancia no inferior a 15 cm.
- Si se instala el aparato cerca de otro frigorífico o congelador, deberá comprobar que se guarda una distancia entre ambos de al menos 2 cm con el fin de evitar procesos de condensación.
- No introduzca en el frigorífico grandes cantidades de productos ni productos que sean muy pesados.
- Fije los separadores de plástico de la pared al condensador en la parte posterior del frigorífico, a fin de prevenir la inclinación de la pared para un rendimiento óptimo.
- El frigorífico deberá estar colocado de manera que mantenga una posición firme y nivelada con respecto al suelo. Utilice las dos patas niveladoras frontales para compensar un suelo irregular.
- Deberá limpiar tanto la parte externa del aparato como los accesorios que encontrará en el interior del mismo con una solución compuesta de agua y jabón líquido; para limpiar la parte interna del aparato utilice bicarbonato sódico disuelto en agua tibia. Después de secarlos vuelva a colocar todos los accesorios en su lugar de origen.



Antes del encendido

- Deberá esperar durante unas 3 horas antes de enchufar el aparato a la red eléctrica con el fin de asegurar un correcto funcionamiento del mismo.
- Es posible que se produzca un cierto olor al encender el aparato por primera vez. Este olor desaparecerá cuando el aparato haya comenzado a enfriarse.



PARTE 2. INFORMACIÓN DE USO

Información acerca de la tecnología No-Frost

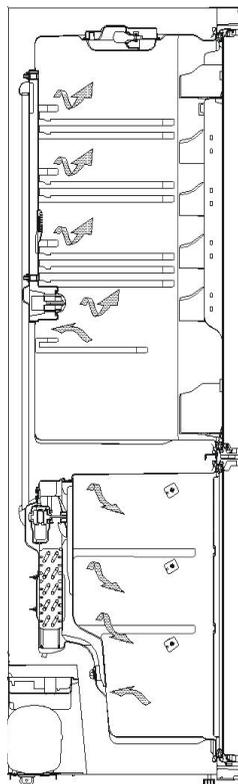
Los frigoríficos No Frost son diferentes de los otros frigoríficos estáticos en términos de su sistema operativo.

En los frigoríficos normales, en el congelador, la humedad de los alimentos húmedos del frigorífico que entra al abrir la puerta produce escarcha dentro del congelador.

Para derretir la nieve y el hielo que se han formado, es necesario realizar procesos tales como desenchufar el frigorífico, sacando durante éste proceso la comida que necesita mantenerse fría, y eliminar la escarcha acumulada.

En el caso de los frigoríficos No Frost, esto es enteramente diferente. El aire seco y frío de la habitación se introduce homogéneamente desde muchos puntos a las secciones de refrigerado y congelado por medio de un ventilador. El aire frío que se distribuye homogéneamente incluso en los espacios entre los estantes no solo se asegura de que toda su comida se enfría por igual y correctamente, sino que tampoco permite que se produzcan humedad y escarcha.

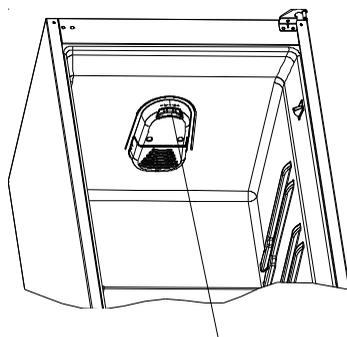
Por lo tanto, el frigorífico No Frost que usted tiene le permite una gran comodidad de uso además de su volumen grande y un aspecto estético.



Ajustes de temperatura

Termostato del compartimento refrigerador

Asegura que los ajustes de temperatura en los compartimentos refrigerador y congelador de su frigorífico sean realizados automáticamente. Puede fijarse con cualquier valor entre el 1 y el 6. Según gira usted el botón del termostato del 1 al 6, el grado de refrigeración aumenta. Para ahorrar energía en los meses de invierno, usted puede hacer funcionar su frigorífico en una posición inferior.



Botón de termostato

Botón termostato del compartimento refrigerador

- 5 - 6 : Para mayor refrigeración.
- 3 - 5 : Para uso normal.
- 1 - 3 : Para menor refrigeración.

Advertencias de los ajustes de temperatura

- El ajuste del termostato debería hacerse teniendo en consideración la frecuencia con la que se abre y cierra la puerta de la nevera y del congelador, cuánta comida hay guardada en él y el entorno en el que se encuentra el frigorífico.
- En términos de eficiencia, no es recomendable que el frigorífico funcione en entornos donde la temperatura ambiente sea menor de 10°C.
- Con el fin de que el frigorífico quede completamente enfriado después de su primera conexión eléctrica, debe funcionar sin parar hasta 24 horas dependiendo de la temperatura ambiente.
- Durante éste período de tiempo, evite abrir y cerrar las puertas de su frigorífico frecuentemente y no lo llene en exceso.
- Cuando usted quiera volver a poner en funcionamiento su frigorífico después de desconectar el enchufe de la toma eléctrica, espere al menos 5 minutos para volver a insertar el enchufe, para que el compresor no sufra daños.
- Su frigorífico ha sido diseñado para operar en las escalas de temperatura ambiente especificadas en los estándares de acuerdo al tipo de clima mencionado en la etiqueta de información. No se recomienda el uso del frigorífico para un enfriamiento eficiente en entornos con valores de temperaturas no acordes con las temperaturas especificadas.
- Este equipo está diseñado para su uso a una temperatura ambiente dentro del rango 16°C - 43°C.

| <i>Tipo de Clima</i> | <i>Temperatura Ambiente (°C)</i> |
|----------------------|----------------------------------|
| T | Entre 16°C y 43°C |
| ST | Entre 16°C y 38°C |
| N | Entre 16°C y 32°C |
| SN | Entre 10°C y 32°C |

PARTE 3. COLOCACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Compartimento refrigerador

- Para prevenir la humedad y la formación de olores, la comida deberá ser colocada en el frigorífico en recipientes cerrados o con tapa.
- La comida y bebidas calientes también deberían ser enfriadas a temperatura ambiente antes de colocarlas en el frigorífico.
- Por favor no apoye los envases de comida y recipientes contra la lámpara ni la cubierta del compartimento refrigerador.
- Las frutas y verduras pueden ser colocadas directamente en el verdulero sin estar envueltas por separado.

Abajo hay algunas recomendaciones para la colocación y almacenamiento de su comida en el compartimento refrigerador.

| Alimento | Duración del almacenamiento | Dónde colocarlo en el compartimento refrigerador |
|---------------------------------------|--|--|
| Frutas y verduras | 1 semana | En el verdulero (sin envolverlos en nada) |
| Pescado y carne | 2-3 días | Envueltos en papel de plástico o bolsitas o dentro de una caja para carne (sobre el estante de vidrio) |
| Queso fresco | 3-4 días | En el estante especial de la puerta |
| Mantequilla, margarina | 1 semana | En el estante especial de la puerta |
| Productos embotellados, Leche y yogur | El período recomendado por el fabricante | En el estante especial de la puerta |
| Huevos | 1 mes | En la huevera de la puerta |
| Comida cocinada | | En cualquier estante |

Nota: Las patatas, cebollas y ajo no deben guardarse en el frigorífico. La carne nunca debe congelarse después de haberse descongelado si no ha sido cocinada.

El compartimento congelador

- Por favor, utilice el compartimento congelador para almacenar alimentos congelados durante largo tiempo y para fabricar hielo.
- Le recomendamos que utilice los estantes de vidrio únicamente para la sección superior y la intermedia, con el fin de aprovechar al máximo la capacidad del congelador. Es mejor que utilice la cesta inferior para la parte más baja.
- Por favor, coloque la comida fresca que usted quiera congelar en la cesta superior del congelador de modo que no exceda la capacidad congeladora declarada de su frigorífico. Una vez que se haya congelado (un mínimo de 24 horas), usted podrá colocar esta comida junto a otros alimentos congelados.

- Se recomienda que mantenga el termostato al nivel 5.
- Por favor no coloque la comida que usted quiera congelar junto a la comida ya congelada.
- Usted debería congelar la comida que desee congelar (carne, carne picada, pescado, etc.) separándola en porciones de modo que pueda ser consumida de una vez.
- Por favor no vuelva a congelar alimentos una vez que se hayan descongelado. Esto puede implicar un riesgo para su salud, ya que puede causar problemas tales como intoxicación por alimentos.
- No coloque comidas calientes en el congelador antes de que se hayan enfriado. Esto haría que se pudrieran los otros alimentos ya congelados en el congelador.
- Cuando usted compre comida congelada, asegúrese de que fueron congelada bajo condiciones apropiadas y que el paquete no está desgarrado.
- Al almacenar comida congelada, hay que asegurarse de observar las condiciones de almacenamiento indicadas en el envase. Si no hay instrucciones, la comida debe ser consumida en el plazo más corto posible.
- La comida congelada debe ser transportada antes de que se estropee y debe colocarse en el estante de congelación rápida tan pronto como sea posible. Por favor no utilice los estantes de la puerta para congelar.
- Si el envase de comida congelada se ha humedecido y tiene mal olor, la comida puede haber sido almacenada previamente y haberse podrido. ¡Por favor no compre éste tipo de comida!
- La duración del almacenamiento de la comida congelada varía dependiendo de la temperatura ambiente, la frecuencia de apertura y cerrado de las puertas, los ajustes del termostato, el tipo de comida y el tiempo que ha transcurrido desde el momento en que se compró la comida y cuándo esta fue introducida en el congelador. Siga siempre las instrucciones impresas en el envase y nunca exceda el tiempo de almacenamiento indicado.
- Durante largas interrupciones del suministro eléctrico, por favor no abra la puerta del congelador. Su frigorífico preservará su comida congelada a 25° C de temperatura ambiente durante unas 13 horas. Esta cifra disminuye en temperaturas medioambientales altas. Durante cortes eléctricos de mayor duración, no vuelva a refrigerar su comida y consúmlala tan pronto como le sea posible.

Algunas recomendaciones han sido especificadas en las páginas 28, 29 y 30 para la colocación y almacenamiento de su comida en el compartimento congelador.

| PESCADO Y CARNE | Preparación | Período de almacenamiento (meses) | Tiempo de deshielo a temperatura ambiente (horas) |
|--|--|--|--|
| Bistec | Envuelto en papel | 6-10 | 1-2 |
| Carne de cordero | Envuelto en papel | 6-8 | 1-2 |
| Asado de ternera | Envuelto en papel | 6-10 | 1-2 |
| Ternera troceada | En pequeños pedazos | 6-10 | 1-2 |
| Carnero troceado | En pedazos | 4-8 | 2-3 |
| Carne picada | En forma de paquetes achatados por los extremos y sin condimentar | 1-3 | 2-3 |
| Despojos (pedazos) | En pedazos | 1-3 | 1-2 |
| Salchichas / chorizo | Debe empaquetarse parejo incluso aunque esté cubierto por una película | 1-2 | Hasta que esté bien descongelado |
| Pollo y pavo | Envuelto en papel | 7-8 | 10-12 |
| Ganso/pato | Envuelto en papel | 4-8 | 10 |
| Carne de venado, jabalí y conejo | Porciones de 2,5 kg y sin huesos | 9-12 | 10-12 |
| Pescado de río, truchas, carpas, atún o barbo | Debe lavarse y secarse después de limpiarlo bien por dentro y escamarlo, se deben cortar la cola y la cabeza cuando sea necesario. | 2 | Hasta que esté bien descongelado |
| Pescado sin grasa; lubina, rodaballo, lenguado | | 4-8 | Hasta que esté bien descongelado |
| Pescado graso; bonito, caballa, anchoas | | 2-4 | Hasta que esté bien descongelado |
| Crustáceos | Limpios y colocados en bolsas | 4-6 | Hasta que esté bien descongelado |
| Caviar | En su envase, dentro de un recipiente de aluminio o plástico | 2-3 | Hasta que esté bien descongelado |
| Caracoles | En agua salada, dentro de un recipiente de aluminio o plástico | 3 | Hasta que esté bien descongelado |

Nota: La comida congelada debe ser cocinada igual que la carne fresca una vez que se haya descongelado. Si la carne no se cocina después de descongelarse, nunca debe volverse a congelar.

| FRUTAS Y VERDURAS | Preparación | Período de almacenamiento (meses) | Período de descongelación a temperatura ambiente (horas) |
|----------------------------|---|--|---|
| Coliflor | Quitar las hojas, dividir el centro en partes y dejar en remojo en agua con un chorrillo de limón | 10-12 | Se pueden utilizar sin esperar a que se descongelen |
| Habichuelas, vainas | Lavar y cortar en pequeños pedazos | 10-13 | Se pueden utilizar sin esperar a que se descongelen |
| Guisantes | Descascarar y lavar | 12 | Se pueden utilizar sin esperar a que se descongelen |
| Setas y espárragos | Lavar y cortar en pequeños pedazos | 6-9 | Se pueden utilizar sin esperar a que se descongelen |
| Col | Limpiar | 6-8 | 2-A temperatura ambiente |
| Berenjenas | Cortar en pedazos de 2 cm después de lavar | 10-12 | Se pueden utilizar sin esperar a que se descongelen |
| Maíz | Limpiar y empaquetar en su mazorca o desgranado | 12 | Se pueden utilizar sin esperar a que se descongelen |
| Zanahorias | Limpiar y cortar en rodajas | 12 | Se pueden utilizar sin esperar a que se descongelen |
| Pimientos | Eliminar el tallo, dividir en dos y separar las semillas | 8-10 | Se pueden utilizar sin esperar a que se descongelen |
| Espinacas | Lavar | 6-9 | 2-A temperatura ambiente |
| Manzanas y peras | Cortar en rodajas después de pelar | 8-10 | 5-En el frigorífico |
| Albaricoque, melocotón | Partir por la mitad y quitar las semillas | 4-6 | 4-En el frigorífico |
| Fresa, frambuesa | Lavar y limpiar | 8-12 | 2-A temperatura ambiente |
| Frutas cocinadas | Dentro de una recipiente al que se añade un 10% de azúcar | 12 | 4-A temperatura ambiente |
| Ciruelas, cerezas, guindas | Lavar y quitar los tallos | 8-12 | 5-7- A temperatura ambiente |

| Productos lácteos y pastelería | | Preparación | Período de almacenamiento (meses) | Condiciones de almacenamiento |
|---------------------------------|------------------------------|---|-----------------------------------|--|
| Leche | | | 2-3 | Sólo leche homogeneizada |
| Queso (que no sea queso blanco) | | En lonchas | 6-8 | Pueden dejarse en sus envases originales durante un breve tiempo de almacenamiento. Deben también envolverse en película de plástico para su almacenamiento a largo plazo. |
| Mantequilla, | | En su propio envase | 6 | |
| Huevos* | Clara de huevo | | 10-12 | En un recipiente cerrado |
| | Mezcla de huevo (clara-yema) | Mezclar bien y agregar una pizca de sal o azúcar para evitar que espese demasiado | 10 | En un recipiente cerrado |
| | Yema de huevo | Mezclar bien y agregar una pizca de sal o azúcar para evitar que espese demasiado | 8-10 | En un recipiente cerrado |

* No debe congelarse con la cáscara. La clara y la yema del huevo deben congelarse por separado o luego de haber sido bien batidas.

| | Período de almacenamiento (meses) | Período de descongelación a temperatura ambiente (horas) | Duración de la descongelación en el horno (minutos) |
|------------|-----------------------------------|--|---|
| Pan | 4-6 | 2-3 | 4-5 (220-225°C) |
| Galletas | 3-6 | 1-1,5 | 5-8 (190-200°C) |
| Tartas | 1-3 | 2-3 | 5-10 (200-225°C) |
| Pastel | 1-1,5 | 3-4 | 5-8 (190-200°C) |
| Pastelería | 2-3 | 1-1,5 | 5-8 (190-200°C) |
| Pizza | 2-3 | 2-4 | 15-20 (200°C) |

El gusto de algunas especias que se encuentran en platos cocinados (anís, albahaca, berros, vinagre, especias surtidas, jengibre, ajo, cebolla, mostaza, tomillo, mejorana, pimienta negra, embutidos, etc.) cambia y puede tomar un gusto fuerte. Por lo tanto, a la comida congelada hay que agregarle solamente una pequeña cantidad de especias o la especia deseada debe agregarse después de que la comida se haya descongelado.

El período de almacenamiento de la comida depende de la grasa utilizada. Grasas adecuadas son margarina, manteca de ternera, aceite de oliva y mantequilla, y las grasas no adecuadas son manteca de cacahuete y manteca de cerdo.

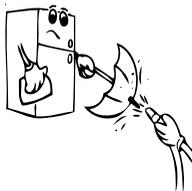
Los platos en forma líquida deben congelarse en envases de plástico y los demás alimentos deben congelarse en papel de plástico o bolsitas.

PARTE 4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

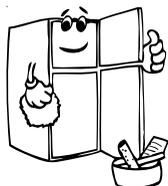
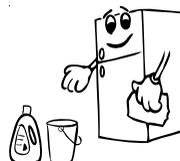
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de comenzar a limpiarlo.



- No limpie el frigorífico echándole agua a chorro encima.



- Se recomienda limpiar el compartimento frigorífico periódicamente con una solución de bicarbonato sódico y agua tibia.

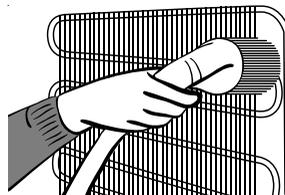


- Limpie los accesorios por separado con agua y jabón. No meta los accesorios en el lavavajillas.



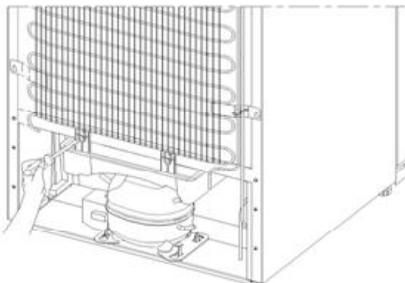
- No utilice productos, detergentes o jabones abrasivos. Cuando haya terminado de limpiar el aparato, aclárelo con agua limpia y séquelo cuidadosamente. Cuando haya terminado el proceso de limpieza vuelva a conectar el enchufe del frigorífico, con las manos bien secas.

- Se recomienda realizar la limpieza del condensador con un cepillo al menos dos veces al año con el fin de ahorrar energía y de incrementar la productividad.



Descongelado

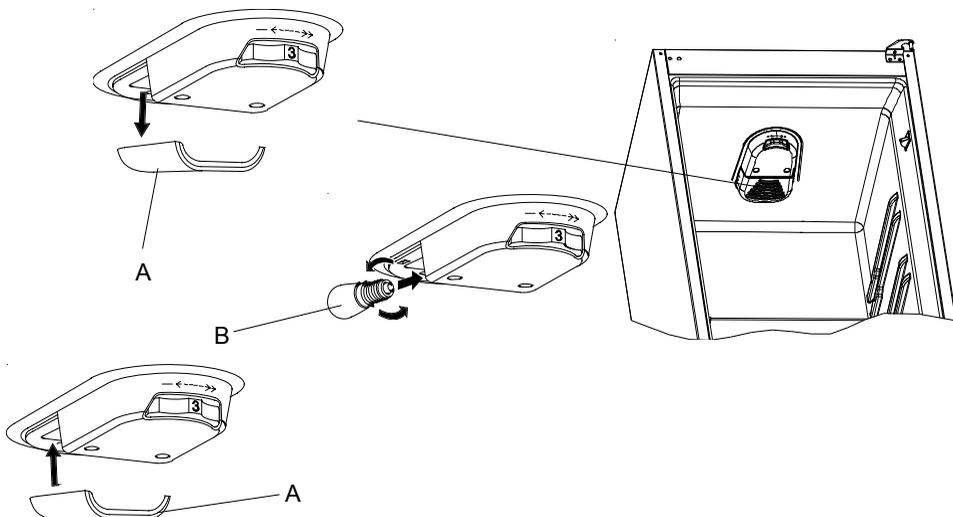
- Su frigorífico realiza un descongelado totalmente automático. El agua que se forma como resultado del descongelado pasa a través del tubo recolector de agua, fluye dentro del contenedor vaporizador detrás de su frigorífico y allí se evapora por sí misma.
- **Asegúrese de haber desenchufado su frigorífico antes de limpiar el contenedor vaporizador.**
- Retire el contenedor vaporizador de su posición desatornillando los tornillos según se indica. Límpielo con agua jabonosa a cada cierto tiempo, controlando la frecuencia. De este modo, se previene la formación de olores.



Cambio de bombilla

Para cambiar la bombilla del compartimento congelador y refrigerador:

- 1- Desconecte el enchufe de su frigorífico de la toma y gire el botón del termostato a la posición '•'.
- 2- Separe la tapa de la caja de los agarres que tiene debajo con la ayuda de un destornillador. (A)
- 3- Cambie la bombilla por una nueva, cuya potencia no exceda los 15 W. (B)
- 4- Vuelva a instalar la cubierta. (A)
- 5- Enchufe el aparato después de esperar 5 minutos o vuelva a poner el termostato en su posición previa.



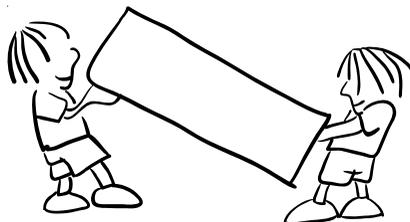
Sustituir las luces LED

Si el frigorífico tiene luces LED, contacte con el servicio técnico, ya que deben ser sustituidas únicamente por el personal autorizado.

PARTE 5. TRANSPORTE Y REUBICACIÓN

Transporte y Cambio de la Posición de Instalación

- Puede guardar el embalaje original (si así lo quiere) para poder transportar el frigorífico a una nueva ubicación.
- Durante el transporte, deberá envolver firmemente el frigorífico con un embalaje robusto, y con cintas o cuerdas fuertes; así mismo, deberá seguir las correspondientes instrucciones contenidas en el embalaje.
- Extraiga las piezas móviles (estantes, accesorios, cajones de verduras, y demás), o bien sujételas firmemente en el frigorífico mediante cintas, para protegerlas frente a cualquier golpe durante su traslado o recolocación.



Cargue el frigorífico en posición vertical.

Como cambiar la posición de la Puerta

- No es posible cambiar el sentido de apertura de las puertas a menos que las asas de estas no estén colocadas en la parte frontal.
- Solo será posible cambiar el sentido de apertura de aquellas puertas sin asas.
- Para esta operación le recomendamos contactar con el servicio técnico.

PARTE 6. ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Si su frigorífico no funciona:

- ¿Hay un corte en el suministro eléctrico?
- ¿Está el enchufe conectado correctamente a la toma eléctrica?
- ¿Ha saltado el fusible al que está conectado el enchufe, o el fusible principal?
- ¿Hay algún defecto en la toma eléctrica? Para comprobar esto, intente enchufar el frigorífico en un enchufe que usted sabe seguro que funciona.

Si su frigorífico no enfría lo suficiente:

- ¿Está el termostato puesto en la posición '1'?
- ¿Se están abriendo las puertas del frigorífico muy frecuentemente y permanecen abiertas largo tiempo?
- ¿Se cierran herméticamente las puertas del refrigerador?
- ¿Se han colocado recipientes o platos dentro del frigorífico, que estén en contacto con la pared posterior de modo que impidan la circulación del aire?
- ¿Está el frigorífico extremadamente lleno?
- ¿Hay suficiente espacio entre su frigorífico y las paredes de atrás y los costados?

Si la comida en los compartimentos Refrigerador/Congelador está más fría de lo necesario;

- ¿Se ha ajustado la temperatura del modo adecuado? (¿Están los termostatos puestos en la posición '5'?)
- ¿Hay demasiada comida recién metida en el compartimento congelador?

Si la hay, el compresor deberá trabajar más tiempo para congelarla; por lo tanto puede ser posible que esté enfriando la comida del compartimento refrigerador más de lo necesario.

Si su frigorífico está haciendo ruido:

El compresor debe intervenir periódicamente para asegurar que se mantiene el nivel de frío establecido. Los ruidos que se pueden oír en el frigorífico en estos momentos son normales y requeridos para el funcionamiento.

Una vez que se haya alcanzado el nivel de frío requerido, los ruidos deberán disminuir automáticamente. Si todavía hay ruido:

- ¿Está el aparato bien equilibrado? ¿Se han ajustado las patas?
- ¿Hay algo detrás de su aparato?
- ¿Están temblando los estantes o los platos sobre los estantes del aparato? Si esto está sucediendo, reorganice los estantes y/o platos.
- ¿Están temblando los productos introducidos dentro del aparato?

Ruidos normales

Crujidos (de hielo):

- Esto se escucha durante el proceso automático de descongelado.
- Una vez que el aparato se ha enfriado o calentado (dilataciones en el material del aparato)

Crujido breve

- Se escucha cuando el termostato enciende y apaga el compresor.

Ruido del compresor

- Es el ruido normal del motor. Este ruido indica que el compresor está funcionando normalmente.
- Cuando el compresor empieza a funcionar, puede hacer un poco más de ruido durante un corto plazo de tiempo.

Ruidos de burbujeo y borboteo:

- Este ruido se emite con el paso del fluido refrigerante por las tuberías dentro del sistema.

Sonido de agua fluyendo:

- Este es el sonido normal del agua fluyendo dentro del contenedor vaporizador durante el proceso de descongelado. Este sonido puede escucharse durante el proceso de descongelado realizado en el aparato.

Sonido de viento:

- Es el ruido normal del ventilador. Este sonido se puede escuchar por la circulación del aire en los frigoríficos No Frost con el funcionamiento normal del sistema.

Si los bordes del armario frigorífico están calientes donde tocan con la goma que sella la puerta:

- Especialmente en los meses de verano (en climas cálidos), puede producirse un calentamiento en las superficies que están en contacto con la goma del frigorífico, lo cual es normal.

Si hay humedad en las partes internas de su frigorífico:

- ¿Está la comida correctamente envasada? ¿Han sido bien secados los recipientes antes de ser introducidos en el frigorífico?
- ¿Se abren las puertas del refrigerador con mucha frecuencia? Al abrirse la puerta, la humedad del aire de la habitación entra en el frigorífico. Especialmente cuando el índice de humedad en la habitación es demasiado alto, cuanto más frecuentemente se abra la puerta, tanto más rápida será la humidificación.
- Es normal que se formen gotas de agua en la pared posterior después del proceso automático de descongelado (en modelos estáticos).

Si las puertas no se abren y cierran correctamente:

- ¿Están los paquetes de comida impidiendo que se cierren las puertas?
- ¿Están correctamente colocados los compartimentos de la puerta, los estantes y cajones?
- ¿Son defectuosas las gomas que sellan de la puerta, o se han desgarrado?
- ¿Está su refrigerador colocado sobre una superficie llana?

Recomendaciones

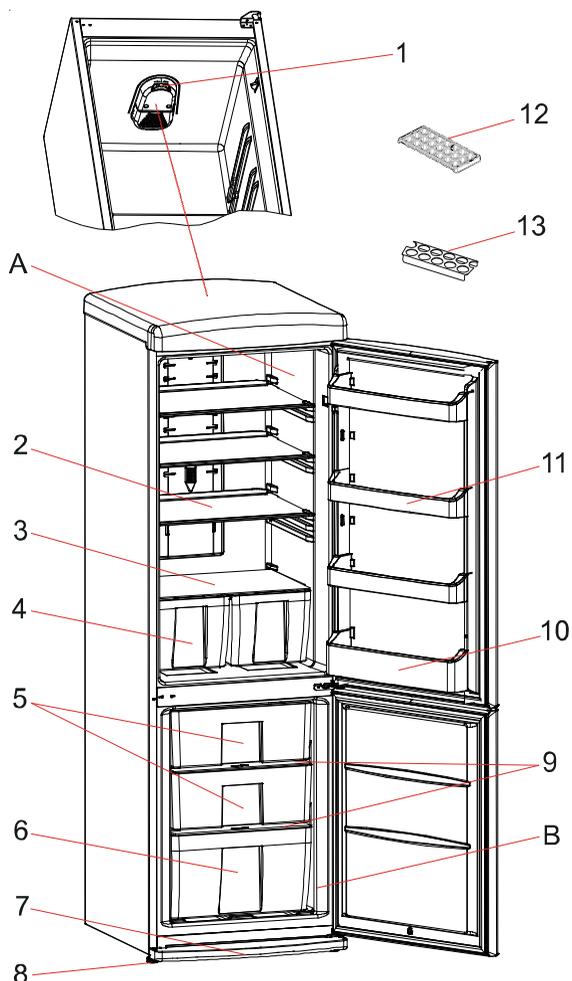
- La función de protección del compresor se activará después de interrupciones bruscas de energía, o tras desenchufar el aparato; ello se debe a que el gas de circuito de refrigeración no se ha estabilizado todavía. No se debe preocupar, ya que el frigorífico empezará a funcionar solo tras cinco minutos.
- Desenchufe el frigorífico si no lo va a utilizar durante un período prolongado de tiempo (por ejemplo, durante las vacaciones de verano). Descongele y limpie el frigorífico, según las instrucciones del Apartado 4, y deje la puerta abierta para evitar la aparición de moho y malos olores.
- Le recomendamos que contacte con el servicio técnico autorizado más cercano, en el caso de que el problema persista y aun habiendo seguido todas las instrucciones anteriores.
- Este aparato se ha fabricado para ser destinado al uso doméstico; por tanto, sólo puede utilizarse en casa y únicamente para los fines previstos. No es adecuado para un uso comercial. Cabe subrayar que el fabricante y su distribuidor no serán responsables de ninguna reparación ni avería durante el período de garantía, si el consumidor utiliza el aparato en una forma que no cumpla con estas instrucciones.
- Según lo estipulado y declarado por el Departamento de Industria, la vida útil del aparato es de 10 años; este es el período estipulado para la retención de las piezas de repuesto necesarias para el buen funcionamiento del aparato.

Consejos Para Ahorrar Energía

- 1 - Coloque el aparato en una habitación fresca y bien ventilada, pero sin exponerlo directamente a la luz solar ni dejarlo cerca de fuentes de calor (como por ejemplo radiadores, fogones y otros). En el caso contrario, utilice una placa aislante.
- 2 - Deje que los alimentos y las bebidas calientes se enfríen fuera del aparato.
- 3 - Cuando vaya a descongelar cualquier alimento congelado, hágalo colocándolo en el compartimento del frigorífico. La baja temperatura de los alimentos congelados ayudará a enfriar el compartimento del refrigerador mientras se estén descongelando. Siendo así, el frigorífico trabajará menos para enfriarse y por lo tanto se ahorrará energía. Si los alimentos congelados se descongelasen fuera del frigorífico, se desperdiciaría esta energía.
- 4 - Cuando coloque bebidas y bandejas con líquidos en el frigorífico deberá taparlos. De lo contrario aumentaría la humedad en el interior del mismo. Por lo tanto el frigorífico alargará su tiempo de funcionamiento. Además, al tapar las bebidas y bandejas con líquidos se conservan sus aromas y sabores.
- 5 - Al colocar los alimentos y bebidas, debe abrirse la puerta durante el menor tiempo posible.
- 6 - Mantenga cerradas las tapas de cualquier compartimento que tenga una temperatura diferente dentro del frigorífico (como por ejemplo cajones para verduras, huevos o quesos, el refrigerador y otros)
- 7 – La junta de goma de la puerta debe estar limpia y mantenerse flexible. Cámbiela si estuviera desgastada.

PARTE 7.

PARTES Y COMPARTIMENTOS DEL FRIGORÍFICO



Esta presentación sólo tiene carácter informativo acerca de los componentes del aparato.
Los componentes pueden variar en función del modelo del aparato.

A) Compartimento refrigerador

B) Compartimento congelador

1) Termostato

2) Estante de cristal del refrigerador

3) Cristal sobre el verdulero

4) Verdulero

5) Cestas centrales

6) Cesta inferior

7) Placa inferior

8) Patas ajustables

9) Estante de vidrio

10) Botellero

11) Estante superior

12) Bandeja para el hielo

13) Recipiente para huevos

Index

| | |
|--|-----------|
| BEFORE USING THE APPLIANCE | 39 |
| General warnings | 39 |
| Old and out-of-order fridges | 41 |
| Safety warnings | 41 |
| Installing and operating your fridge | 42 |
| Before Using your Fridge | 42 |
| USAGE INFORMATION | 43 |
| Information On No-Frost Technology | 43 |
| Temperature Settings | 43 |
| Warnings for Temperature Settings | 43 |
| PLACING THE FOOD | 44 |
| Cooling Compartment | 44 |
| The Deep Freeze Compartment | 45 |
| CLEANING AND MAINTENANCE | 49 |
| Defrosting | 50 |
| Replacing the Bulb | 50 |
| TRANSPORTATION AND CHANGING OF | 51 |
| INSTALLATION POSITION | 51 |
| Transportation and Changing of Installation Position | 51 |
| Repositioning the door | 51 |
| BEFORE CALLING SERVICE | 51 |
| Tips For Saving Energy | 53 |
| THE PARTS OF THE APPLIANCE AND THE COMPARTMENTS | 54 |

General warnings

WARNING: Keep the ventilation openings of the Fridge Freezer clear from 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: In order to avoid any hazards resulting from the instability of the appliance, it must be fixed in accordance with the following instructions:

- If your appliance uses R600a as a refrigerant (this information will be provided on the label of the cooler) you should take care during transportation and installation to prevent the cooler elements from being damaged. R600a is an environmentally friendly and natural gas, but it is explosive. In the event of a leak due to damage of the cooler elements, move your fridge away from open flames or heat sources and ventilate the room where the appliance is located for a few minutes.
- While carrying and positioning the fridge, do not damage the cooler gas circuit.
- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- This appliance is intended to be used in household and domestic applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.

- farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments.
- bed and breakfast type environments;
- catering and similar non-retail applications.
- If the socket does not match the refrigerator plug, it must be replaced by the manufacturer, a service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- A specially grounded plug has been connected to the power cable of your refrigerator. This plug should be used with a specially grounded socket of 16 amperes. If there is no such socket in your house, please have one installed by an authorised electrician.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service agent or similar qualified persons, in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use at altitudes exceeding 2000 m.

Old and out-of-order fridges



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

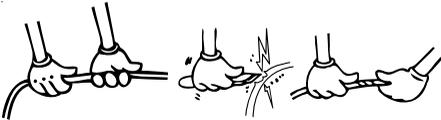
Please ask your municipal authority about the disposal of the WEEE reuse, recycle and recovery purposes.

Notes:

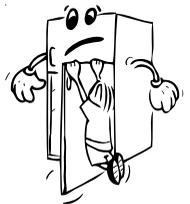
- Please read the instruction manual carefully before installing and using your appliance. **We are not responsible for the damage occurred due to misuse.**
- Follow all instructions on your appliance and instruction manual, and keep this manual in a safe place to resolve the problems that may occur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

Safety warnings

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



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



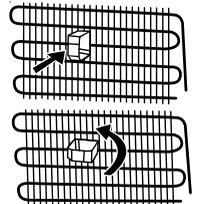
- Do not re-freeze frozen goods after they have melted. This may cause health issues like food poisoning.
- Do not cover the body or top of fridge with lace. This affects the performance of your fridge.
- Fix the accessories in the fridge during transportation to prevent damage to accessories.



Installing and operating your fridge

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

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



Before Using your Fridge

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



CHAPTER 2. USAGE INFORMATION

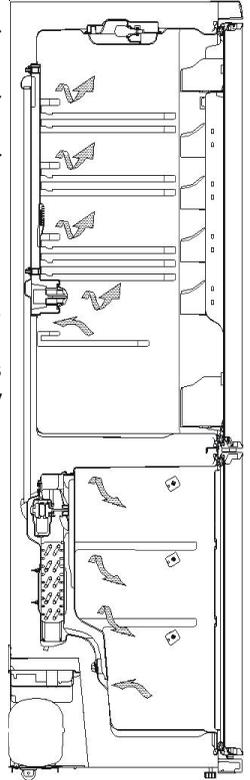
Information On No-Frost Technology

No-frost refrigerators differ from other static refrigerators in their operating principle.

In normal fridges, the humidity entering the fridge due to door openings and the humidity inherent in the food causes freezing in the freezer department. To defrost the frost and ice in the freezer compartment, you are periodically required to turn off the fridge, place the food that needs to be kept frozen in a separately cooled container, and remove the ice gathered in the freezer department.

The situation is completely different in no-frost fridges. Dry and cold air is blown into the fridge and freezer compartments homogeneously and evenly from several points via a blower fan. Cold air dispersed homogeneously and evenly between the shelves cools all of your food equally and uniformly, thus preventing humidity and freezing.

Therefore your no-frost fridge allows you ease of use, in addition to its huge capacity and stylish appearance.



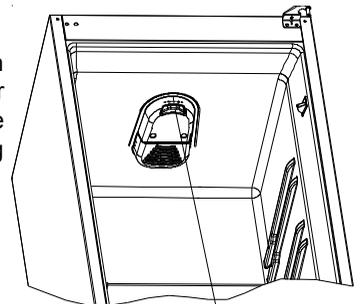
Temperature Settings

Cooling compartment

The thermostat ensures that the temperature settings in the cooling and freezing compartments of your refrigerator are controlled automatically. It may be set to any value ranging from 1 to 6. As you turn the thermostat setting knob from 1 to 6, the amount of cooling increases.

Cooling compartment thermostat knob:

- 5 - 6 : For more cooling.
- 3 - 5 : For normal utilization.
- 1 - 3 : For less cooling.



Thermostat knob

Warnings for Temperature Settings

- It is not recommended that you operate your fridge in environments colder than 10°C in terms of its efficiency.

- The thermostat setting should be done by taking into consideration how often the fresh food and freezer doors are opened and closed, how much food is stored in the refrigerator, and the environment in which the refrigerator is located.
- Your fridge should be operated up to 24 hours according to the ambient temperature without interruption after being plugged in to be completely cooled. Do not open doors of your fridge frequently and do not place much food inside it in this period.
- A 5 minute delaying function is applied to prevent damage to the compressor of your fridge, when you take the plug off and then plug it on again to operate it or when an energy breakdown occurs. Your fridge will start to operate normally after 5 minutes.
- Your fridge is designed to operate in the ambient temperature intervals stated in the standards, according to the climate class stated in the information label. It is not recommended that your fridge is operated in the environments which are out of the stated temperature intervals in terms of cooling efficiency.
- This appliance is designed for use at an ambient temperature within the 16°C - 43°C range.

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

CHAPTER 3. PLACING THE FOOD

Cooling Compartment

- To prevent humidification and odor formation, the food should be placed in the refrigerator in closed or covered containers.
- Hot foods and drinks should be cooled to room temperatures before being placed in the refrigerator.
- Please do not prop packaged food and containers against the lamp or cover of the cooling compartment.
- Fruits and vegetables may be placed directly in the vegetable holder without being wrapped separately.
- Some recommendations have been specified below for the placement and storage of your food in the cooling compartment.

| Food | Storage Duration | Location where it will be placed in the cooling compartment |
|------------------------------------|--|---|
| Fruits and Vegetables | 1 Week | In the vegetable holder (without being wrapped in anything) |
| Fish and meat | 2-3 days | Wrapped in plastic folio or bag or within a meat box (on the glass shelf) |
| Fresh cheese | 3-4 days | In the special door shelf |
| Butter, margarine | 1 Week | In the special door shelf |
| Bottled products, Milk and yoghurt | The period recommended by the manufacturer | In the special door shelf |
| Egg | 1 month | In the egg-holder shelf |
| Cooked food | | In every shelf |

NOTE: Potatoes, onions and garlic should not be stored in the refrigerator. Meat should never be refrozen after it is thawed if it has not been cooked before refreezing.

The Deep Freeze Compartment

- Use the deep freeze compartment of your refrigerator for storing the frozen food for a long time and for producing ice.
- To get maximum capacity for freezer compartment, please just use glass shelves for upper and middle section. For bottom section, please use lower basket.
- Place the food you would like to freeze initially in the upper shelf of the deep freeze section in such a way that it shall not exceed the declared freezing capacity of your refrigerator. You may place your food next to the other frozen foods after they are frozen (for at least 24 hours).
- It is recommended to keep thermostat set at level 5.
- It is recommended that the food which is being newly frozen be kept separate from the already frozen food.
- Foods should be frozen in single portion sized containers.
- Do not refreeze the frozen food once it is thawed. It may pose a danger to your health as it might cause problems like food poisoning.
- Do not place hot meals in your deep freeze until they cool down. You could cause the other food frozen beforehand in the deep freeze compartment to become spoiled.
- As you buy frozen food, make sure it was frozen under appropriate conditions and that the packaging is not torn.
- While storing frozen food, the storage conditions on the package should certainly be observed. If there are no instructions, the food has to be consumed in the shortest possible period of time.
- Frozen food has to be transported before it thaws and it should be placed in the fast freezing shelf as soon as possible. Please do not use the door shelves for fast freezing purposes.
- If the frozen food package has been humidified and it has a foul odor, the food might have previously been stored under unsuitable conditions and become spoiled. Please do not buy such food!
- The storage durations of frozen food change depending on the environmental temperatures, the frequent opening and closing of the doors, thermostat settings, food types, and the period of time that elapsed from when the food was acquired to the time it entered the freezer. Always abide by the instructions on the package and never exceed the storage duration.
- During extended power outages, please do not open the door of the deep freeze compartment. Your refrigerator will preserve your frozen food in the ambient environmental temperature of 25°C for about 13 hours. This preservation time period decreases the higher the ambient environmental temperatures are. During longer lasting power cuts, you should not refreeze your food.

Some recommendations have been specified on pages 9, 10 and 11 for the placement and storage of your food in the deep freeze compartment.

| Fish and Meat | Preparation | Storage Duration (months) | Thawing period at room temperature (hours) |
|--|--|----------------------------------|---|
| Beef Steak | Packed for freezing in convenient portions | 6-10 | 1-2 |
| Lamb Meat | Packed for freezing in convenient portions | 6-8 | 1-2 |
| Calf Roast | Packed for freezing in convenient portions | 6-10 | 1-2 |
| Calf Cubes | In small pieces | 6-10 | 1-2 |
| Sheep Cubes | In pieces | 4-8 | 2-3 |
| Minced meat | In convenient portions, packaged without being spiced | 1-3 | 2-3 |
| Offal (piece) | In pieces | 1-3 | 1-2 |
| Sausage/Salami | Must be packed even if it is film-coated | 1-2 | Until thawed |
| Chicken and turkey | Packed for freezing in convenient portions | 7-8 | 10-12 |
| Goose / Duck | Packed for freezing in convenient portions | 4-8 | 10 |
| Deer - Rabbit - Boar | Portions of 2.5 kg and with no bones | 9-12 | 10-12 |
| Freshwater fish (Trout, Carp, Northern Pike, Cat Fish) | It should be washed and dried after it is well cleaned inside and scaled, the tail and head parts should be cut off where necessary. | 2 | Until it is well thawed |
| Lean fish (Sea Bass, Turbot, Sole) | | 4-8 | |
| Fatty fish (Bonito, Mackerel, Blue Fish, Anchovy) | | 2-4 | |
| Crustaceans | Cleansed and put into bags | 4-6 | Until it is well thawed |
| Caviar | In its package, inside an aluminum or plastic cup | 2-3 | Until it is well thawed |
| Snail | In salty water, inside an aluminum or plastic cup | 3 | Until it is well thawed |

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

| Vegetables and Fruits | Preparation | Storage Duration (months) | Thawing period at room temperature (hours) |
|--------------------------------|--|----------------------------------|---|
| Cauliflower | Remove the leaves, divide the core into parts and keep it waiting in water containing a little amount of lemon | 10-12 | It may be used in frozen form |
| Green Beans, French Beans | Wash them and cut into small pieces. | 10-13 | It may be used in frozen form |
| Peas | Shell and wash them | 12 | It may be used in frozen form |
| Mushrooms and Asparagus | Wash them and cut into small pieces | 6-9 | It may be used in frozen form |
| Cabbage | In a cleaned fashion | 6-8 | 2 |
| Eggplant | Cut it into pieces of 2cm after washing it | 10-12 | Separate plates from each other |
| Corn | Clean it and pack it with its cob or in grains | 12 | It may be used in frozen form |
| Carrot | Clean them and cut into slices | 12 | It may be used in frozen form |
| Pepper | Remove the stem, divide it into two and separate the seeds | 8-10 | It may be used in frozen form |
| Spinach | Washed | 6-9 | 2 |
| Apple and Pear | Slice it by peeling its rind | 8-10 | (In freezer) 5 |
| Apricot and Peach | Divide it into half and remove the seeds | 4-6 | (In freezer) 4 |
| Strawberry and Raspberry | Wash and clean them | 8-12 | 2 |
| Cooked fruits | Inside a cup with addition of 10% of sugar | 12 | 4 |
| Plums, Cherries, Sour Cherries | Wash them and remove the stems | 8-12 | 5-7 |

| Dairy Products and Pastries | | Preparation | Storage Duration (months) | Storage Conditions | |
|------------------------------|--------------------------|--|---------------------------|---|-----------------|
| Packaged (Homogenised) Milk | | In its own package | 2-3 | Only homogeneous ones | |
| Cheese (except white cheese) | | In the form of slices | 6-8 | They may be left in their original packages for short time storage. They should also be wrapped in plastic folio for long term storage. | |
| Butter, Margarine | | In its own package | 6 | | |
| Egg* | Egg White | | 10-12 | 30 gr of it Equals to one egg yolk. | In a closed cup |
| | Egg mixture (White-Yolk) | It is mixed very well, a pinch of salt or sugar is added to prevent it from getting too thick. | 10 | 50 gr of it Equals to one egg yolk. | |
| | Egg Yolk | It is mixed very well, a pinch of salt or sugar is added to prevent it from getting too thick. | 8-10 | 2 gr of it Equals to one egg yolk. | |

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

| | Storage Duration (months) | Thawing period at room temperature (hours) | Thawing duration in the oven (minutes) |
|-------------|---------------------------|--|--|
| Bread | 4-6 | 2-3 | 4-5 (220-225 °C) |
| Biscuits | 3-6 | 1-1,5 | 5-8 (190-200 °C) |
| Pie | 1-3 | 2-3 | 5-10 (200-225 °C) |
| Tart | 1-1,5 | 3-4 | 5-8 (190-200 °C) |
| Filo Pastry | 2-3 | 1-1,5 | 5-8 (190-200 °C) |
| Pizza | 2-3 | 2-4 | 15-20 (200 °C) |

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

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

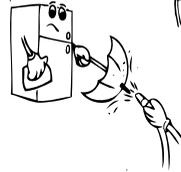
The food in liquid form should be frozen in plastic cups and the other food should be frozen in plastic folios or bags.

CHAPTER 4. CLEANING AND MAINTENANCE

- Disconnect the unit from the power supply before cleaning.

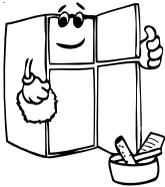
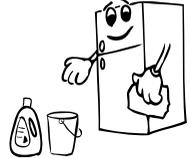


- Do not wash your Fridge Freezer by pouring water on it.



- Make sure that no water enters the lamp housing and other electrical components.

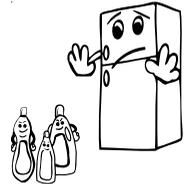
- The refrigerator should be cleaned periodically using a solution of bicarbonate of soda and lukewarm water.



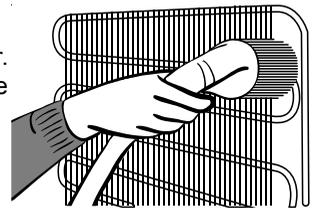
- Clean the accessories separately with soap and water. Do not clean them in the dishwasher.



- Do not use abrasive products, detergents or soaps. After washing, rinse with clean water and dry carefully. When you have finished cleaning, reconnect the plug to the mains supply with dry hands.



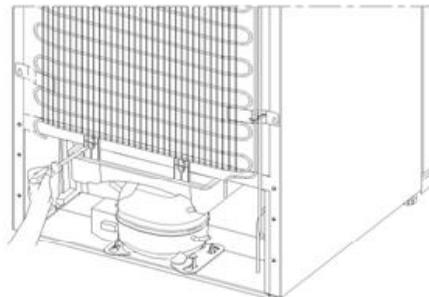
- Clean the condenser with a broom at least twice a year. This will help you to save on energy costs and increase productivity.



THE POWER SUPPLY MUST BE DISCONNECTED.

Defrosting

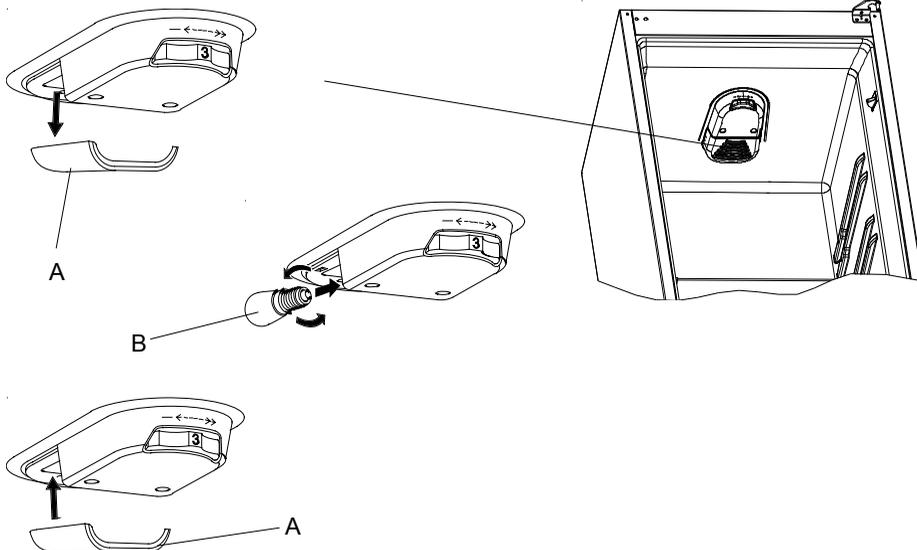
- Your refrigerator performs fully automatic defrosting. The water formed as a result of defrosting passes through the water collection spout, flows into the vaporization container behind your refrigerator and evaporates by itself in there.
- ***Make sure you have disconnected the plug of your refrigerator before cleaning the vaporization container.***
- Remove the vaporization container from its position by unscrewing the screws as indicated. Clean it with soapy water at specific time intervals. Thus, the odor formation will have been prevented.



Replacing the Bulb

To replace the bulb in the freezer and fridge compartments;

- 1- Unplug your fridge.
- 2- Using a screwdriver, carefully remove the light cover from the top panel. (A)
- 3- Replace with a 15 watt bulb. (B)
- 4- Reinstall the light cover. (A)
- 5- Wait for 5 minutes before re-plugging the fridge in and restore the thermostat to its original position.



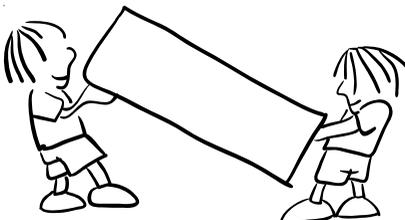
Replacing LED Lighting

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

CHAPTER 5. TRANSPORTATION AND CHANGING OF INSTALLATION POSITION

Transportation and Changing of Installation Position

- The original packages and foamed polystyrene (PS) can be retained if required.
- During transportation, the appliance should be secured with a wide string or a strong rope. The instructions written on the corrugated box must be followed while transporting.
- Before transporting or changing the installation position, all the moving objects (ie,shelves,crisper...) should be taken out or fixed with bands in order to prevent them from getting damaged.



Carry your fridge in the upright position.

Repositioning the door

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

CHAPTER 6. BEFORE CALLING SERVICE

If your refrigerator is not working:

- Is there an electrical failure?
- Has the plug been correctly connected to the socket?
- Has there been a blow-out in the fuse or breaker of the electrical circuit to which the plug has been connected?
- Are there any faults with the socket? For this purpose, try the plug of your refrigerator by connecting it to a socket which you are sure is working.

If your refrigerator does not get cold enough:

- Is the thermostat set in the coldest position?
- Are the doors of your refrigerator opened very frequently and do they remain open for long periods of time?
- Do the doors of your refrigerator fully closed and are the door gaskets sealing correctly?
- Are any containers or dishes placed in your refrigerator contacting the back wall in such a way that they are obstructing the air circulation?
- Is your refrigerator over-filled?
- Is there enough space between your refrigerator and the back and side walls?

If the food in the Cooling/Freezing compartment is colder than necessary:

- Has a suitable temperature setting be made? (Are the thermostat knobs in the position “5”?)
- Is there too much newly placed food in the deep freeze compartment?

If there is, the compressor shall operate longer for freezing it; hence it may also possibly be cooling the food in the cooling compartment more than necessary.

If your refrigerator is operating noisily:

The compressor shall from time to time energize to ensure that the adjusted coolness level remain fixed. The noises that may be heard from the refrigerator at that time are normal as required by function.

Once the required coolness level has been achieved, the noises should automatically diminish.

If there is still noise:

- Has your refrigerator been leveled? Have the feet been adjusted and set?
- Is there anything behind your refrigerator?
- Are the shelves or the plates on the shelves of your fridge vibrating? If so, then rearrange the shelves and/or plates.
- Are the goods placed in your fridge vibrating? Secure them or rearrange on the shelf.

Crackling (Ice Cracking) Noise:

- It is heard during the automatic defrosting process as the ice which has formed on the cooling coil melts and falls into the drain trough.
- Once the device has been cooled or heated (the expansions and contractions of the actual product material).

Short Cracking Noise: It is heard when the thermostat turns the compressor on and off.

Compressor Noise:

- It is a normal engine noise. This noise indicates that the compressor is operating normally.
- As the compressor is being energized, it might run a bit more noisily for a short period of time.

Bubbling and gurgling sound: This noise is emitted as the coolant fluid flows through the pipes within the system.

Water flowing sound: This is the normal sound of water flowing into the drain trough during the defrosting process.

Air blowing sound: It is the normal fan sound. This sound may be heard due to air circulation in No Frost refrigerators when the system is operating normally.

If the edges of the refrigerator cabinet contacted by the door seal are hot:

- Especially in summer months (in hot weather), there might be warming of the surfaces contacted by the seal on the refrigerator. This is normal.

If there is moisture on the inner parts of your refrigerator:

- Has the food been properly packaged and sealed? Have the containers been well dried before they were put into the refrigerator?

- Are the doors of the refrigerator opened very frequently? Once the door is opened, the humidity found in the air in the room enters the refrigerator. Especially if the humidity levels in the room are very high. The more frequently the door is opened, the faster will be the humidification.
- It is normal to have water drops formed on the back wall following the automatic defrosting process (In Static Models).

If the doors are not being properly closed:

- Are food packages preventing the doors from being closed?
- Have the door compartments, shelves and drawers properly placed?
- Are the door seals defective or torn?
- Is your refrigerator standing on level ground?

IMPORTANT NOTES:

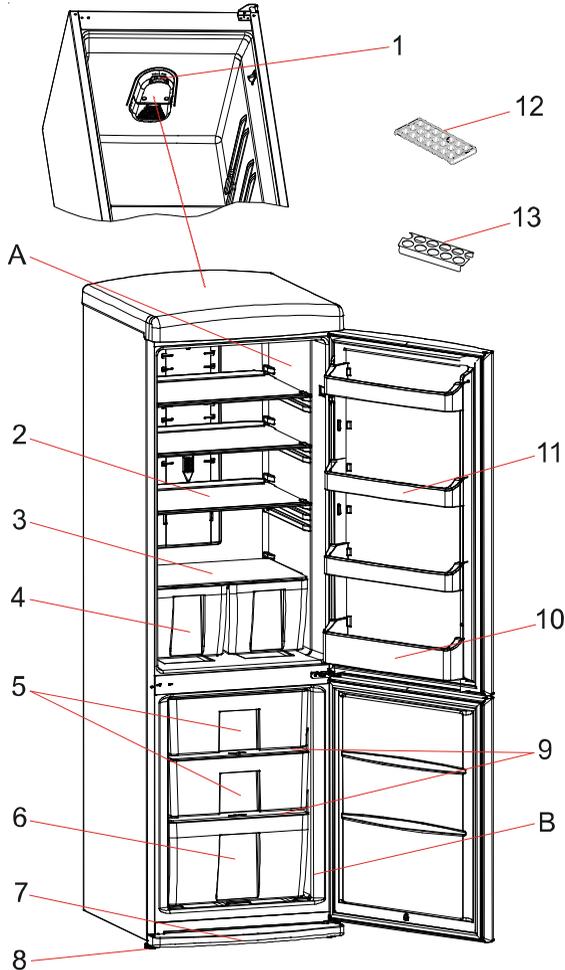
- In case of a sudden power loss or disconnecting and reconnecting of the plug to the electrical socket, the compressor protective thermal element will be opened as the pressure of the gas in the cooling system of your refrigerator has not yet been balanced. 4 or 5 minutes later, your refrigerator will start to operate; this is normal.
- If you won't be using your refrigerator for a long time (such as on summer holidays), please disconnect the plug from the socket. Clean your refrigerator as per Part 4 of this document and leave the door open to prevent any humidification or odor formation.
- If the problem persists after you have followed all the instructions above, please consult to the nearest Authorized Service.
- The appliance you have purchased is designed for home type use and can be used only at home and for the stated purposes. It is not suitable for commercial or common use. If the consumer use the appliance in a way that does not comply with these features, we emphasize that the producer and the dealer shall not be responsible for any repair and failure within the guarantee period.

Tips For Saving Energy

1. Install the appliance in a cool, well ventilated room , but not in direct sunlight and not near a heat source (radiator, cooker.. etc). Otherwise use an insulating plate.
2. Allow warm food and drinks to cool down outside the appliance.
3. When thawing frozen food, place it in the refrigerator compartment. The low temperature of the frozen food will help to cool the refrigerator compartment when it is thawing. This will help to save energy. If the frozen food is put out, it results in a waste of energy.
4. Cover drinks or other liquids when placing them in the appliance Otherwise humidity increases in the appliance. Therefore, the working time gets longer. Also covering drinks and other liquids helps to preserve smell and taste.
5. Try to avoid keeping the doors open for long periods or opening the doors too frequently as warm air will enter the cabinet and cause the compressor to switch on unnecessarily often.
6. Keep the covers of the different temperature compartments (crisper, chiller ...etc) closed
7. Door gasket must be clean and pliable. Replace gaskets if worn.

CHAPTER 8.

THE PARTS OF THE APPLIANCE AND THE COMPARTMENTS



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

- A) Fridge compartment
- B) Freezer compartment
- 1) Thermostat
- 2) Fridge shelves
- 3) Crisper cover

- 4) Crispers
- 5) Middle baskets
- 6) Lower basket
- 7) Kick plate
- 8) Leveling feet

- 9) Freezer glass shelves
- 10) Bottle holder
- 11) Upper shelf
- 12) Ice box
- 13) Egg holder

Inhalt

| | |
|--|-----------|
| VOR DER INBETRIEBNAHME | 56 |
| Allgemeine Warnungen | 56 |
| Sicherheits Information | 58 |
| Hinweise | 58 |
| Installation und Anschluss des Gerätes | 59 |
| Vor Inbetriebnahme | 60 |
| VOR DER INBETRIEBNAHME | 60 |
| Informationen zur Eisfrei-Technologie | 60 |
| HINWEISE ZUM GEBRAUCH | 61 |
| Temperatureinstellung | 61 |
| <i>Kühlbereich</i> | 61 |
| <i>Kühlbereich-Thermostatknopf</i> | 61 |
| Wichtige Hinweise zur Temperatureinstellung | 61 |
| LEBENSMITTEL LAGERN | 62 |
| Kühlbereich | 62 |
| Das Gefrierfach | 62 |
| REINIGUNG UND WARTUNG | 67 |
| Abtauen | 68 |
| Innenbeleuchtung auswechseln | 68 |
| TRANSPORT UND STANDORTWECHSEL | 69 |
| Wechsel des Türanschlags | 69 |
| BEVOR SIE SICH AN DEN KUNDENDIENST WENDEN | 69 |
| Tipps zum Energiesparen | 72 |
| KÜHLSCHRANKTEILE UND -KOMPONENTEN | 73 |

TEIL 1: VOR DER INBETRIEBNAHME

Allgemeine Warnungen

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

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

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

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

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

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

- Bett and Frühstück-Typ-Umgebungen;
- Gastronomie und ähnliche Non-Retail-Anwendungen
- Wenn die Steckdose nicht mit dem Kühlschranks Stecker zusammenpasst, muss es, um Gefahren zu vermeiden durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden.
- Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn sie stehen unter Aufsicht oder ausführlicher Anleitung zur Benutzung des Gerätes durch eine verantwortliche Person, für ihre Sicherheit. Kinder sollten daran gehindert werden, mit dem Gerät zu spielen.
- Das Netzkabel des Kühlschranks ist mit einem geerdeten Netzstecker ausgestattet. Dieser Netzstecker muss in eine geerdete, mit mindestens 16 Ampere gesicherte Steckdose gesteckt werden. Wenn Sie keine geeignete Steckdose haben, lassen Sie eine solche von einem qualifizierten Elektriker installieren.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und älter und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie unter Aufsicht oder ausführlicher Anleitung zur Benutzung des Gerätes durch eine verantwortliche Person stehen und den Gefahren bewusst sind. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es, um Gefahren zu vermeiden durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Dieses Gerät ist nicht für den Einsatz auf Höhen über 2000 m vorgesehen.

Sicherheits Information

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



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

WICHTIGER HINWEIS :

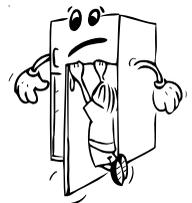
Um Betriebsstörungen zu vermeiden und mehr Freude an Ihrem Gerät zu haben, bitten wir Sie, vor Inbetriebnahme des Gerätes die Bedienungsanleitung aufmerksam durchzulesen. Der Hersteller übernimmt keine Garantie bei unsachgemäßer Installation und Bedienung des Gerätes.

Hinweise

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



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



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



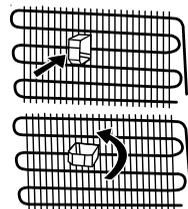
Installation und Anschluss des Gerätes

- Der Kühlschrank wird am Stromnetz mit 220-240V~ 50 Hz angeschlossen.
- Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie die Stromart und Spannung am Aufstellort mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes.
- Nach dem Transport Gerät 3 Stunden stehen lassen, erst dann über eine vorschriftsmäßige geerdete Schutzkontakt-Steckdose anschließen. Ist die Steckdose nicht geerdet, muss das Gerät von einem Elektriker angeschlossen werden.
- Der Hersteller ist nicht für die unsachgemäße Installation oder Bedienerfehler verantwortlich.
- Der Kühlschrank darf weder der direkten Sonneneinstrahlung, noch anderen thermischen Einflüssen ausgesetzt werden.

- Das Gerät darf nicht im Freien stehen.
- Stellen sie das Gerät nicht in die Nähe von Wärmequellen. Ist dies unvermeidbar, halten Sie den Mindestabstand von 50 cm zu Heizkörpern, Gas- oder Kohleöfen und 5 cm zu Elektroöfen ein. Die notwendige Luftzirkulation darf nicht beeinträchtigt werden.



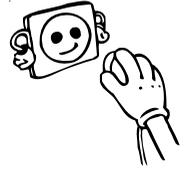
- Der Abstand zur Decke muß mind. 15 cm betragen.
- Stellen Sie keine schweren oder viele Gegenstände auf das Gerät.
- Stellen Sie das Gerät neben einen anderen Kühlschrank oder Gefriertruhe, muss zur Vermeidung einer Kondensation ein Abstand von 2 cm eingehalten werden.



- Montieren Sie das Plastikdistanzstück (Teil mit schwarzen Rippen an der Rückseite), indem Sie es um 90° drehen. Dies verhindert, dass der Kondensator die Wand berührt.
- Montieren Sie die Wandabstandhalter am oberen Teil des Kondensators (Riffelblech auf der Rückseite). Diese vermeiden ein Anlehnen des Gerätes an der Wand.
- Der Kühlschrank ist stabil und waagrecht auf den Boden zu stellen. Durch die zwei vorderen verstellbaren Füße kann das Gerät waagrecht ausgerichtet werden.
- Zur regelmäßigen Reinigung eignet sich lauwarmes Wasser mit einem leicht desinfizierendem Reinigungsmittel (Handspülmittel).Das Gehäuse und Zubehör separat mit Seifenwasser reinigen. Die getrockneten Zubehöerteile wieder in das Gerät einsetzen.

Vor Inbetriebnahme

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



TEIL 1: VOR DER INBETRIEBNAHME

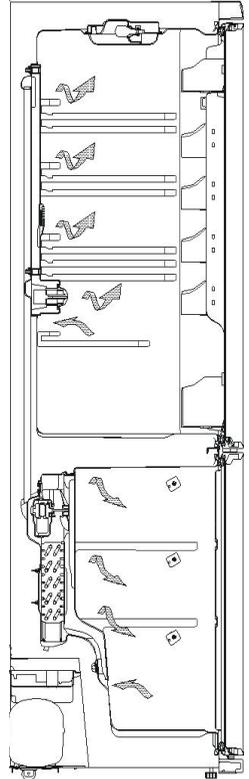
Informationen zur Eisfrei-Technologie

Eisfreie Kühlschränke unterscheiden sich in ihrer Funktionsweise von herkömmlichen Kühlschränken.

Bei herkömmlichen Kühlschränken kann Feuchtigkeit (z. B. durch feuchte Lebensmittel im Kühlbereich) beim Öffnen der Türen in das Gefrierfach eindringen und Eisbildung verursachen.

Um das entstandene Eis zu entfernen, muss der Kühlschrank abgeschaltet, die Lebensmittel herausgenommen und kühl gehalten und das entstandene Eis entfernt werden.

Eisfreie Kühlschränke arbeiten vollkommen anders. Mit Lüftern wird trockene und kalte Luft gleichmäßig an viele Stellen innerhalb des Kühl- und Gefrierbereiches geleitet. Auf diese Weise wird die kühle Luft auch zwischen den einzelnen Ablagen besonders gleichförmig verteilt: So werden Ihre Lebensmittel gleichmäßig und richtig gekühlt, gleichzeitig wird die Ansammlung von Feuchtigkeit und Eis unterbunden. Daher ist Ihr neuer Eisfrei-Kühlschrank neben seiner großen Kapazität und seinem ansprechenden Äußeren auch ein besonders effektives und komfortables Gerät.



TEIL 2: HINWEISE ZUM GEBRAUCH

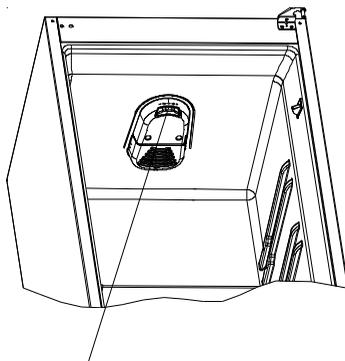
Temperatureinstellung

Kühlbereich

Mit dem Thermostatknopf können Sie die Temperatur im Kühl- und Gefrierbereich grob vorgeben - die Temperaturen werden automatisch gehalten. Sie können den Knopf auf eine Position zwischen 1 und 6 einstellen. Je höher die Einstellung, desto stärker die Kühlung. Im Winter können Sie den Kühlschrank mit einer geringeren Einstellung betreiben, um Energie zu sparen.

Kühlbereich-Thermostatknopf

- 5 - 6** : Starke Kühlleistung.
- 3 - 5** : Normale Kühlleistung.
- 1 - 3** : Geringe Kühlleistung.



Thermostatknopf für Kühl- und Gefrierbereich

Wichtige Hinweise zur Temperatureinstellung

- Bei der Thermostateinstellung sollten Sie berücksichtigen, wie oft die Türen von Kühl- und Gefrierbereich voraussichtlich geöffnet werden, welche Mengen an Lebensmitteln Sie einlagern möchten und in welcher Umgebung Ihr Kühlschrank aufgestellt ist.
- Für einen möglichst effizienten Betrieb sollte das Gerät nicht in Umgebungen unter 10 °C betrieben werden.
- Nach dem Anschluss an die Stromversorgung muss Ihr Kühlschrank etwa 24 Stunden lang (je nach Umgebungstemperatur) ununterbrochen arbeiten, um komplett abzukühlen.
- Verzichten Sie in dieser Zeit bitte auf häufiges Öffnen der Türen, lagern Sie nicht zu viele Lebensmittel ein.
- Wenn Sie den Kühlschrank nach einer Strom Unterbrechung wieder einschalten möchten, warten Sie mindestens 5 Minuten ab, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken. Andernfalls kann der Kompressor beschädigt werden.
- Ihr Gefriergerät ist für den Betrieb in den Umgebungstemperaturbereichen laut den Normen für die am Typenschild angegebene Klimaklasse ausgelegt. Aus Gründen der Kühleffizienz wird nicht empfohlen, den Kühlschrank in Umgebungstemperaturen außerhalb des angegebenen Bereichs zu betreiben.

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

- Diese Geräte wurden entworfen für eine Umgebungstemperatur zwischen 16°C - 43°C.

TEIL 3: LEBENSMITTEL LAGERN

Kühlbereich

- Damit sich keine Feuchtigkeit sammelt oder unangenehme Gerüche entstehen, sollten Sie Lebensmittel grundsätzlich in geschlossenen Behältern oder gut verpackt in den Kühlschrank geben.
- Heiße Lebensmittel und Getränke lassen Sie zuerst auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie sie in den Kühlschrank geben.
- Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel weder die Beleuchtung noch die Innenwände berühren.
- Früchte und Gemüse können Sie unverpackt in das Gemüfefach legen.

In der folgenden Tabelle finden Sie einige Empfehlungen zur Platzierung und Aufbewahrungsdauer von Lebensmitteln im Kühlbereich.

| Lebensmittel | Lagerzeit | Lagerung im Kühlteil |
|---|---|-------------------------|
| Früchte und Gemüse | 1 Woche | Gemüfefach (unverpackt) |
| Fleisch und Fisch | 2-3 Tage | Glasablagen (verpackt) |
| Käse | 3-4 Tage | Türablage |
| Butter, Margarine | | Türablage |
| Milch, Joghurt, Flüssigkeiten in Flaschen | Laut Mindesthaltbarkeitsdat um vom Hersteller | Türablage |
| Eier | 1 Monat | Eierablage |
| Gekochte | | Keine Vorgabe |

Hinweis: Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch sollten Sie nicht im Kühlschrank lagern. Fleisch sollte nach dem Auftauen niemals erneut eingefroren werden, sofern es nicht zwischenzeitlich gekocht wurde.

Das Gefrierfach

- Im Gefrierfach Ihres Kühlschranks lagern Sie gefrorene Lebensmittel über längere Zeit; hier können Sie auch Eis bereiten.
- Um die maximale Leistung des Tiefkühlfachs zu erzielen, sollten Sie nur die Glasregale für den oberen und mittleren Teil verwenden. Für den unteren Teil verwenden Sie bitte den unteren Korb.
- Bitte geben Sie nicht zu viele Lebensmittel in das obere Fach des Gefrierfachs; achten Sie darauf, die Gefrierkapazität Ihres Gerätes nicht zu überschreiten. Legen Sie Lebensmittel erst dann neben bereits gefrorene Lebensmittel, wenn sie komplett durchgekühlt sind; dies dauert etwa 24 Stunden.
- Wir empfehlen, das Thermostat auf 5 eingestellt zu lassen.
- Bitte legen Sie keine frischen Lebensmittel neben bereits gefrorene Nahrungsmittel.
- Teilen Sie Lebensmittel (z. B. Fleisch, Hackfleisch, Fisch, usw.) zunächst in Portionen für jeweils eine Mahlzeit auf, bevor Sie sie einfrieren.

- Frieren Sie aufgetaute oder angetaute Lebensmittel nicht wieder ein. Dadurch können gesundheitliche Risiken durch Lebensmittelvergiftung entstehen.
- Lassen Sie heiße Lebensmittel vor dem Einfrieren erst abkühlen. Ansonsten können bereits gefrorene Lebensmittel antauen; das ist nicht gesund.
- Achten Sie beim Kauf von tiefgekühlten Lebensmitteln darauf, dass diese unter den richtigen Bedingungen gelagert wurden und ihre Verpackung nicht beschädigt ist.
- Halten Sie sich bei der Lagerung von tiefgekühlten Lebensmitteln an die Angaben des Herstellers. Wenn keine besonderen Hinweise angegeben sind, müssen die Lebensmittel in kürzester Zeit verzehrt werden.
- Tiefgekühlte Lebensmittel müssen möglichst schnell wieder tiefgekühlt werden, bevor sie antauen können. Missbrauchen Sie die Türablagen bitte nicht zum Einfrieren.
- Falls tiefgekühlte Lebensmittelpakete feucht sein sollten oder unangenehm riechen, wurden sie vermutlich zuvor nicht richtig oder unter falschen Bedingungen gelagert und sind voraussichtlich verdorben. Verzichten Sie auf den Kauf solcher Lebensmittel!
- Die Aufbewahrungszeiten von tiefgekühlten Lebensmitteln hängen von den Umgebungstemperaturen, der Häufigkeit der Türöffnungen, Thermostateinstellung, Lebensmitteltyp und der Zeit ab, die zwischen dem Kauf und dem Einlagern in das Gefrierfach vergangen ist. Halten Sie sich immer an die Hinweise auf der Verpackung, überschreiten Sie niemals das Mindesthaltbarkeitsdatum.
- Bei länger dauernden Stromausfällen halten Sie die Tür des Gefrierfachs bitte geschlossen. Bei einer Umgebungstemperatur von 25 °C bleiben die Lebensmittel im Gefrierfach etwa 13 Stunden lang ausreichend gekühlt. Bei höheren Umgebungstemperaturen halten sich die Lebensmittel entsprechend weniger lange. Falls Lebensmittel bei längeren Stromausfällen antauen sollten, frieren Sie sie nicht wieder ein, sondern verbrauchen sie so schnell wie möglich.

| Fleisch und Fisch | Vorbereitung | Aufbewahrungszeit (Monate) | Auftauzeit bei Raumtemperatur (Stunden) |
|--|---|-----------------------------------|--|
| Rindersteak | In Folie eingewickelt | 6-10 | 1-2 |
| Lamm | In Folie eingewickelt | 6-8 | 1-2 |
| Kalbsbraten | In Folie eingewickelt | 6-10 | 1-2 |
| Kalbfleisch | In kleinen Stücken | 6-10 | 1-2 |
| Lammfleisch | In Stücken | 4-8 | 2-3 |
| Hackfleisch | Ungewürzt, in flachen Päckchen | 1-3 | 2-3 |
| Innereien (Stücke) | In Stücken | 1-3 | 1-2 |
| Wurst/Salami | Immer verpackt (auch in der Pelle) | 1-2 | Bis komplett aufgetaut |
| Huhn und Pute | In Folie eingewickelt | 7-8 | 10-12 |
| Hirsch, Reh, Wildschwein, Kaninchen | Portionen zu 2,5 kg, ohne Knochen | 9-12 | 10-12 |
| Süßwasserfisch, z. B. Forelle, Karpfen, Wels | Ausgenommen, entschuppt, ausgewaschen und getrocknet, möglichst ohne Kopf und Schwanz | 2 | Bis komplett aufgetaut |
| Magerer Fisch, z. B. Barsch, Butt, Seezunge | | 4-8 | |
| Fettiger Fisch, z. B. Thunfisch, Makrele, Blaubarsch, Sardelle | | 2-4 | Bis komplett aufgetaut |
| Krustentiere | Geputzt und in Beutel verpackt | 4-6 | Bis komplett aufgetaut |
| Kaviar | In der Packung, im Aluminium- oder Kunststoffbehälter | 2-3 | Bis komplett aufgetaut |
| Schnecken | In Salzwasser, im Aluminium- oder Kunststoffbehälter | 3 | Bis komplett aufgetaut |

Hinweis: Angetaute Lebensmittel sollten möglichst bald gekocht werden.

Falls Fleisch nach dem Auftauen nicht gleich zubereitet wird, darf es keinesfalls wieder eingefroren werden.

| Früchte und Gemüse | Vorbereitung | Aufbewahrungszeit (Monate) | Auftauzeit bei Raumtemperatur (Stunden) |
|--------------------------------------|---|-----------------------------------|---|
| Blumenkohl | Blätter entfernen, den Kern aufteilen und in Wasser mit einem Spritzer Zitrone lagern | 10-12 | Kann gleich nach dem Entnehmen verarbeitet werden |
| Grüne Bohnen, Brechbohnen | Waschen und in kleinen Mengen einfrieren | 10-13 | Kann gleich nach dem Entnehmen verarbeitet werden |
| Erbsen | Auslösen und waschen | 12 | Kann gleich nach dem Entnehmen verarbeitet werden |
| Pilze und Spargel | Waschen und in kleinen Mengen einfrieren | 6-9 | Kann gleich nach dem Entnehmen verarbeitet werden |
| Kohl | Abwaschen | 6-8 | 2 - bei Zimmertemperatur |
| Auberginen | Waschen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden | 10-12 | Kann gleich nach dem Entnehmen verarbeitet werden |
| Mais | Putzen und als Kolben oder gelöst einfrieren | 12 | Kann gleich nach dem Entnehmen verarbeitet werden |
| Möhren | Putzen und in Scheiben schneiden | 12 | Kann gleich nach dem Entnehmen verarbeitet werden |
| Paprika | Stängel entfernen, halbieren, Kerne entfernen | 8-10 | Kann gleich nach dem Entnehmen verarbeitet werden |
| Spinat | Gewaschen | 6-9 | 2 - bei Zimmertemperatur |
| Äpfel und Birnen | Schälen und in Scheiben schneiden | 8-10 | 5 - im Kühlschrank |
| Aprikosen und Pfirsiche | Halbieren, Kerne entfernen | 4-6 | 4 - im Kühlschrank |
| Erdbeeren und Himbeeren | Putzen und waschen | 8-12 | 2 - bei Zimmertemperatur |
| Gekochte Früchte | Mit 10 % Zucker in einen Behälter geben | 12 | 4 - bei Zimmertemperatur |
| Pflaumen, Kirschen und Sauerkirschen | Waschen, Stiele entfernen | 8-12 | 5 bis 7 - bei Zimmertemperatur |

| Milchprodukte und Gebäck | | Vorbereitung | Aufbewahrungszeit (Monate) | Hinweise zur Aufbewahrung |
|--------------------------|----------------------------|---|----------------------------|---|
| Milch | | | 2-3 | Nur homogenisierte Milch |
| Käse (kein Weißkäse) | | In Scheiben | 6-8 | Kann bei kurzer Lagerung in der Originalpackung bleiben. Bei längerer Lagerung in Plastikfolie einwickeln |
| Butter, Margarine | | In der Originalverpackung | 6 | |
| * Ei | Eiweiß | | 10-12 | In geschlossenem Behälter |
| | Vollei (Eiweiß und Eigelb) | Gut vermischen, gegen Stocken eine Prise Salz oder Zucker zugeben | 10 | In geschlossenem Behälter |
| | Eigelb | Gut vermischen, gegen Stocken eine Prise Salz oder Zucker zugeben | 8-10 | In geschlossenem Behälter |

* Sollten nicht mit Schale eingefroren werden. Eiweiß und Eigelb können getrennt oder gut vermischt eingefroren werden.

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

Der Geschmack bestimmter Gewürze (Anis, Basilikum, Brunnenkresse, Essig, bestimmte Kräuter, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Senf, Thymian, Majoran, schwarzer Pfeffer, Wurst, usw.) kann sich verändern und verstärken. Würzen Sie zuvor gefrorene Lebensmittel daher nur leicht; geben Sie die Gewürze erst nach dem Auftauen zu.

Die Aufbewahrungsdauer von Lebensmitteln hängt auch von den verwendeten Ölen oder Fetten ab. Geeignet sind Margarine, Rinderfett, Olivenöl und Butter - weniger geeignet sind Erdnussbutter und Schmalz.

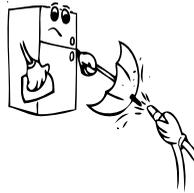
Flüssige Speisen frieren Sie am besten in Kunststoffbehältern ein, sonstige Speisen geben sich mit Plastikfolie oder Beuteln zufrieden.

TEIL 4: REINIGUNG UND WARTUNG

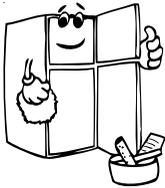
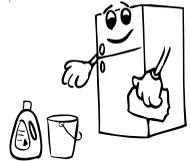
- Trennen Sie das Gerät vom Netz, bevor Sie es reinigen.



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



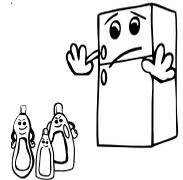
- Das Kühl- und Gefrierfach sollte regelmäßig mit einer Lösung aus Natriumbicarbonat und lauwarmem Wasser gereinigt werden.



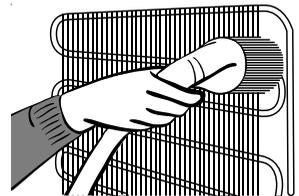
- Reinigen Sie das Zubehör separat mit Seife und Wasser. Reinigen Sie es nicht im Geschirrspüler.



- Verwenden Sie keine scheuernden Produkte, Detergentien oder Seifen. Spülen Sie sie nach dem Waschen mit sauberem Wasser ab und trocknen Sie sie sorgfältig. Wenn Sie die Reinigung abgeschlossen haben, stecken Sie den Stecker des Geräts mit trockenen Händen wieder ein.



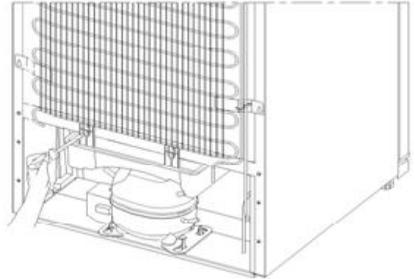
- Sie sollten den Kondensator mindestens einmal jährlich mit einem Besen reinigen, um Energie zu sparen und die Leistung zu erhöhen.



DIE STROMVERSORGUNG MUSS UNTERBROCHEN WERDEN.

Abtauen

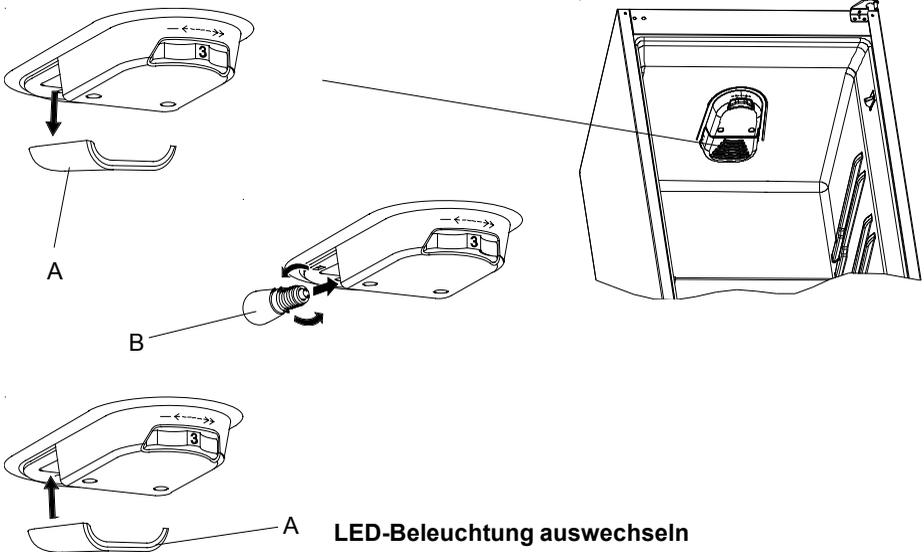
- Ihr Kühlschrank taut automatisch ab. Beim Abtauen fließt das Tauwasser über einen Sammelkanal in den Verdunstungsbehälter an der Rückseite Ihres Kühlschranks und verdunstet dort von selbst.
- **Achten Sie darauf, den Stecker aus der Steckdose zu ziehen, bevor Sie den Verdunstungsbehälter reinigen.**
- Zum Abnehmen des Verdunstungsbehälters lösen Sie die in der Darstellung gezeigten Schrauben. Reinigen Sie den Verdunstungsbehälter in regelmäßigen Abständen mit etwas Seifenwasser. Dadurch vermeiden Sie die Bildung unangenehmer Gerüche.



Innenbeleuchtung auswechseln

So tauschen Sie die Beleuchtung im Kohl- und Gefrierfach aus:

1. Ziehen Sie den Stecker Ihres Kühlschranks aus der Steckdose, stellen Sie den Thermostatknopf auf die Position „•“ ein.
2. Lösen Sie die Abdeckung mit Hilfe eines Schraubenziehers aus ihrer Halterung.
- 3- Setzen Sie eine neue Glühbirne ein: **Maximal 15 W!**
- 4- Bringen Sie die Abdeckung wieder an.
- 5- Warten Sie 5 Minuten ab, bevor Sie den Netzstecker wieder einstecken oder das Thermostat auf die ursprüngliche Position zurückdrehen.



LED-Beleuchtung auswechseln

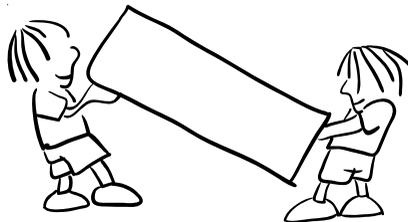
Falls Ihr Kühlschrank eine LED-Beleuchtung hat, wenden Sie sich an den Helpdesk, da sie nur von autorisiertem Personal ausgewechselt werden sollte.

TEIL 5: TRANSPORT UND STANDORTWECHSEL

Transport und Standortwechsel

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

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



Wechsel des Türanschlags

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

TEIL 6: BEVOR SIE SICH AN DEN KUNDENDIENST WENDEN

Falls Ihr Kühlschrank nicht funktionieren sollte:

- Ist der Strom ausgefallen?
- Haben Sie den Stecker richtig in die Steckdose gesteckt?
- Ist die Haussicherung oder die Hauptsicherung durchgebrannt?
- Ist die Steckdose in Ordnung? Dies können Sie leicht überprüfen, indem Sie den Kühlschrank an eine Steckdose anschließen, von der Sie wissen, dass sie richtig funktioniert.

Falls Ihr Kühlschrank nicht ausreichend kühlen sollte:

- Ist das Thermostat zu niedrig eingestellt?
- Haben Sie die Türen Ihres Kühlschranks sehr häufig geöffnet oder länger offen stehen lassen?
- Sind die Türen des Kühlschranks richtig geschlossen?
- Haben Sie Lebensmittel so im Kühlschrank platziert, dass dadurch die Luftzirkulation behindert wurde? (Dies kann zum Beispiel geschehen, wenn Lebensmittel die Rückwand berühren.)

- Haben Sie den Kühlschrank überfüllt?
- Haben Sie ausreichend Platz zwischen Kühlschrank und angrenzenden Möbelstücken gelassen?

Falls die Temperatur im Kühl-/Gefrierbereich zu niedrig ist:

- Haben Sie das Thermostat richtig eingestellt? (Ist das Thermostat vielleicht auf die Position „5“ eingestellt?)
- Haben Sie zu viele frische Lebensmittel auf einmal in das Gefrierfach gegeben?
- In diesem Fall muss der Kompressor länger arbeiten, um die Lebensmittel schnell einfrieren zu können. Daher kann es vorkommen, dass auch die Lebensmittel im Kühlbereich stärker als nötig abgekühlt werden.

Falls Ihr Kühlschrank recht laut arbeitet:

Der Kompressor springt von Zeit zu Zeit an, um die vorgewählte Temperatur zu halten. In dieser Zeit kann es zu bestimmten Geräuschen kommen, die aber völlig normal sind. Sobald die vorgesehene Temperatur wieder erreicht ist, lassen auch die Geräusche nach.

Falls weiterhin Geräusche auftreten:

- Haben Sie das Gerät absolut gerade aufgestellt? Haben Sie die Füße entsprechend nachgestellt?
- Befindet sich irgendetwas hinter dem Gerät?
- Entstehen die Geräusche durch sich bewegende Ablagen oder Dinge auf den Ablagen? Ordnen Sie in diesem Fall die Ablagen und/oder sonstigen Dinge neu an.
- Steht etwas auf dem Gerät, das sich bewegt und dadurch die Geräusche verursacht?

Normale Betriebsgeräusche

Knacken (Eis):

- Diese Geräusche entstehen beim automatischen Abtauen.
- Die Geräusche lassen nach dem Abtauen nach (sie entstehen dadurch, dass sich bestimmte Materialien ausdehnen oder zusammenziehen).

Kurzes Knacken: Dieses Geräusch entsteht beim Ein- und Ausschalten des Kompressors.

Kompressorgeräusche:

- Dies ist ein normales Betriebsgeräusch. Das Geräusch zeigt, dass der Kompressor normal arbeitet.
- Nach dem ersten Einschalten arbeitet der Kompressor eventuell etwas lauter; dies gibt sich jedoch nach kurzer Zeit.

Blubbernde oder gurgelnde Geräusche: Diese Geräusche entstehen, wenn das Kühlmittel durch die Rohrleitungen des Gerätes fließt.

Geräusche wie fließendes Wasser: Dieses Geräusch entsteht, wenn Wasser beim Abtauen in den Verdunstungsbehälter fließt. Dieses Geräusch ist beim Abtauen völlig normal.

Rauschende Geräusche: Dies sind normale Betriebsgeräusche, die durch die Lüfter entstehen. Solche Geräusche entstehen durch die Luftzirkulation in eisfreien Kühlschränken und sind völlig normal.

Falls sich die Kanten des Kühlschranks in der Nähe der Türdichtung erwärmen:

- Gerade in den Sommermonaten (wenn es denn einmal etwas wärmer wird) können sich die Oberflächen in der Nähe der Türdichtung erwärmen; dies ist normal.

Falls sich Wasser an den Innenteilen des Kühlschranks sammelt:

- Haben Sie die Lebensmittel richtig verpackt? Haben Sie Behälter gut abgetrocknet, bevor Sie diese in den Kühlschrank gestellt haben?
- Wurden die Türen des Kühlschranks häufig geöffnet? Beim Öffnen der Türen kann Luftfeuchtigkeit aus der Umgebung in den Kühlschrank eindringen. Besonders dann, wenn Sie das Gerät in einem Raum mit hoher Luftfeuchtigkeit aufgestellt haben, kann es schneller zur Ansammlung von Feuchtigkeit im Inneren kommen.
- Beim automatischen Abtauen können sich Wassertropfen an der Rückwand bilden.

Falls sich die Türen nicht richtig öffnen oder schließen lassen:

- Werden die Türen durch Lebensmittel blockiert?
- Haben Sie Türablagen, Ablagen und Schubladen richtig platziert?
- Sind die Türdichtungen defekt oder eingerissen?
- Haben Sie Ihren Kühlschrank absolut gerade aufgestellt?

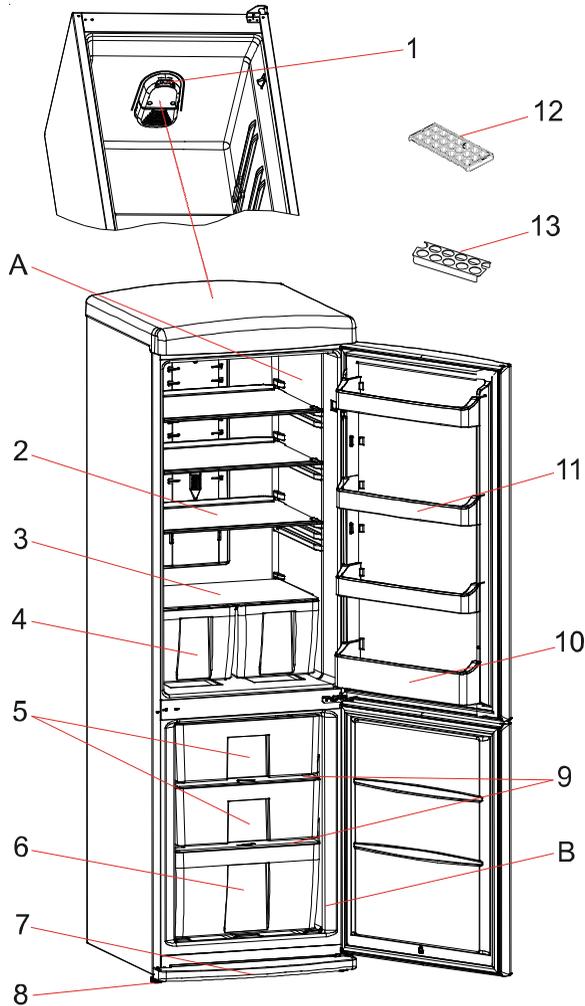
WICHTIGE HINWEISE:

- Bei plötzlichen Stromausfällen und beim Einstecken des Steckers in die Steckdose kann eine thermische Schutzschaltung des Kompressors ansprechen, wenn der Gasdruck im Kühlungssystem noch nicht richtig ausgeglichen wurde. Warten Sie einfach 4 bis 5 Minuten ab, bis der Kühlschrank anspringt. Machen Sie sich keine Sorgen.
- Falls Sie Ihren Kühlschrank längere Zeit nicht benutzen (zum Beispiel in der Urlaubszeit) ziehen Sie bitte den Stecker aus der Steckdose. Reinigen Sie den Kühlschrank wie in Abschnitt 4 beschrieben, lassen Sie die Türen offen stehen, damit sich keine Feuchtigkeit sammelt und unangenehme Gerüche entstehen.
- Falls Sie sämtliche Hinweise beachtet haben, das Gerät aber dennoch nicht richtig funktionieren sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst in Ihrer Nähe.

Tipps zum Energiesparen

- 1- Stellen Sie das Gerät in einem kühlen, gut belüfteten Raum auf, jedoch nicht in direkter Sonneneinstrahlung oder neben Hitzequellen (Strahler, Herde etc.). Verwenden Sie andernfalls eine isolierende Trennwand.
- 2- Lassen Sie warme Speisen und Getränke ganz auskühlen, bevor Sie sie in das Gerät geben.
- 3- Geben Sie gefrorene Nahrungsmittel zum Auftauen in das Kühlfach. Die tiefe Temperatur der gefrorenen Nahrungsmittel unterstützt während des Auftauens die Kühlfunktion im Kühlteil. Dies spart Energie. Werden die Nahrungsmittel außerhalb des Geräts aufgetaut, wird Energie verschwendet.
- 4- Getränke und flüssige Speisen müssen verschlossen werden, wenn sie in das Gerät gegeben werden. Andernfalls steigt die Feuchtigkeit im Gerät an. Die Arbeitszeit der Kühlung verlängert sich dadurch. Durch das Verschließen wird außerdem die Geruchsbildung verhindert.
- 5- Öffnen Sie die Gerätetür immer nur möglichst kurz, wenn Sie etwas hineingeben.
- 6- Halten Sie auch die Deckel der verschiedenen Kühlfächer im Kühlteil immer geschlossen (Crisper, Kühlfach etc.)
- 7- Die Türdichtung muss stets sauber und flexibel gehalten werden. Tauschen Sie abgenützte Dichtungen aus.

TEIL 7: KÜHLSCHRANKTEILE UND -KOMPONENTEN



Diese Abbildung dient lediglich der Veranschaulichung.
Die Teile und Komponenten können je nach Modell variieren.

A) Kühlbereich

B) Gefrierbereich

1) Thermostat

2) Kühlbereich-Glasablage

3) Glasablage über dem Gemüsefach

4) Gemüsefach

5) Mittlere Schublade

6) Untere Schublade

7) Fuß Teil *

8) Verstellbare Füße

9) Glaseinschub

10) Flaschenhalter

11) Obere Ablage

12) Eisschale

13) Eierhalter

