

Home Appliances

# SJ-FTB03ITXWE-ES

# SJ-FTB03ITXLE-ES

Fridge-freezers

ES Manual de Uso

PT Manual de Instruções

EN User Manual

FR Guide d'utilisation






DE Bedienungsanleitung

**SHARP**  
Be Original.

## Gracias por elegir este producto.

Este Manual de usuario contiene información de seguridad e instrucciones importantes relacionadas con el uso y mantenimiento del aparato.

Tómese el tiempo que necesite para leer este Manual de usuario antes de usar el aparato y guárdelo por si tuviese que consultarlo más adelante.

Icono	Tipo	Significado
	ADVERTENCIA	Riesgo de lesión grave o muerte
	RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA	Riesgo de voltaje peligroso
	INCENDIO	Advertencia; Riesgo de incendio / materiales inflamables
	PRECAUCIÓN	Riesgo de lesiones o daños materiales
	IMPORTANTE / NOTA	Uso correcto del sistema

# ÍNDICE

<b>1 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD .....</b>	<b>4</b>
1.1 Advertencias de seguridad general .....	4
1.2 Advertencias para la instalación .....	8
1.3 Durante el uso .....	8
<b>2 DESCRIPCIÓN DEL APARATO .....</b>	<b>10</b>
2.1 Dimensiones .....	11
<b>3 USO DEL APARATO.....</b>	<b>12</b>
3.1 Información sobre la tecnología "Less Frost" .....	12
3.2 Ajuste del Termostato .....	12
3.3 Advertencias de ajustes de temperatura .....	12
3.4 Accesorios .....	13
3.4.1 Cubitera .....	13
3.4.2 Rascador de plástico .....	13
<b>4 ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS .....</b>	<b>14</b>
4.1 Compartimento de refrigerador .....	14
4.2 Compartimento del congelador .....	15
<b>5 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO .....</b>	<b>18</b>
5.1 Descongelación .....	18
<b>6 TRANSPORTE Y REUBICACIÓN .....</b>	<b>19</b>
6.1 Transporte y reubicación .....	19
6.2 Reinstalación de la puerta .....	19
<b>7 ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO DE POSVENTA .....</b>	<b>20</b>
<b>8 CONSEJOS PARA AHORRAR ELECTRICIDAD.....</b>	<b>21</b>
<b>9 DATOS TÉCNICOS.....</b>	<b>21</b>
<b>10 INFORMACIÓN PARA LOS INSTITUTOS DE PRUEBAS.....</b>	<b>22</b>
<b>11 INFORMACIÓN PARA EL USUARIO .....</b>	<b>22</b>

# 1 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## 1.1 Advertencias de seguridad general

**Lea detenidamente este manual de usuario.**

**⚠️ ADVERTENCIA:** Mantenga libres de obstrucciones las aperturas de ventilación del receptáculo de la nevera o de la estructura integrada.

**⚠️ ADVERTENCIA:** No utilice dispositivos mecánicos ni otros medios para acelerar el proceso de descongelación, salvo los recomendados por el fabricante.

**⚠️ ADVERTENCIA:** No utilice aparatos eléctricos dentro de los compartimentos de la nevera en los que se guardan alimentos, salvo que sean del tipo recomendado por el fabricante.

**⚠️ ADVERTENCIA:** Evite dañar el circuito refrigerante.

**⚠️ ADVERTENCIA:** Para evitar que la inestabilidad del aparato dé lugar a algún tipo de peligro, debe fijarse conforme a las instrucciones.

**⚠️** Si el aparato usa refrigerante de tipo R600a (esta información se muestra en la etiqueta del refrigerador), debe tener cuidado durante el transporte y la instalación para evitar que se dañen los elementos del refrigerador. R600a es un gas natural y respetuoso con el medioambiente, pero es explosivo. Si se dañan los elementos del refrigerador y como consecuencia se produce una fuga, aleje el aparato

de llamas abiertas o fuentes de calor y ventile unos minutos la habitación en la que se encuentra la nevera.

- Durante el transporte y la colocación del aparato, evite dañar el circuito de gas del refrigerador.
- No almacene en este aparato sustancias explosivas, como latas de aerosol con propulsor inflamable.
- Este aparato ha sido diseñada para ser utilizado en aplicaciones domésticas, como:
  - Cocinas para personal de tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
  - Casas rústicas y habitaciones para clientes de hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
  - Establecimientos de tipo “Bed & Breakfast”.
  - Aplicaciones minoristas de catering y similares.
- Para evitar peligros, si la toma eléctrica no fuese compatible con el enchufe, deberá cambiarla el fabricante, un agente de servicio o una persona con una cualificación equivalente.
- El cable de alimentación del refrigerador dispone de un enchufe con conexión a tierra especial. Este enchufe debe usarse con una toma con conexión a tierra especial de 16 amperios. Si su vivienda no dispone de una toma de estas características, contrate a un electricista homologado para que instale una.

- Esta nevera la pueden usar niños de al menos 8 años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos siempre que hayan recibido la supervisión o instrucciones necesarias con respecto al uso de la nevera de forma segura y comprendan los riesgos asociados. Los niños no deben jugar con este aparato. Ningún niño debe realizar la limpieza ni el mantenimiento de usuario de este aparato sin supervisión.
- Los niños de 3 a 8 años pueden cargar y descargar aparatos frigoríficos. No se espera que los niños realicen la limpieza o el mantenimiento del aparato, no se espera que los niños muy pequeños (0-3 años) usen los aparatos, no se espera que los niños pequeños (3-8 años) usen los aparatos de manera segura a menos que se les brinde supervisión continua, los niños mayores (8-14 años) y las personas vulnerables pueden usar los aparatos de manera segura después de que se les haya dado la supervisión o instrucción apropiada con respecto al uso del aparato. No se espera que las personas muy vulnerables usen los aparatos de manera segura a menos que reciban supervisión continua.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe cambiarlo el fabricante, un agente de servicio autorizado o una persona con una cualificación equivalente a fin de evitar peligros.

- Esta nevera no ha sido diseñada para ser utilizada a una altitud superior a 2000 m.

**Para evitar la contaminación de los alimentos, por favor respete las siguientes instrucciones:**

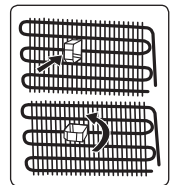
- La apertura de la puerta durante largos períodos de tiempo puede provocar un aumento significativo de la temperatura en los compartimentos del aparato.
- Limpie regularmente las superficies que puedan entrar en contacto con los alimentos y los sistemas de drenaje accesibles.
- Almacene la carne y el pescado crudos en recipientes adecuados en el frigorífico, de modo que no estén en contacto con otros alimentos ni goteen sobre ellos.
- Los compartimentos de dos estrellas para alimentos congelados son adecuados para almacenar alimentos pre-congelados, almacenar o hacer helados y hacer cubitos de hielo.
- Los compartimentos de una, dos y tres estrellas no son adecuados para la congelación de alimentos frescos.
- Si el aparato frigorífico se deja vacío durante mucho tiempo, apáguelo, descongélelo, límpielo, séquelo y deje la puerta abierta para evitar que se desarrolle moho dentro del aparato.

## 1.2 Advertencias para la instalación

Antes de utilizar el refrigerador-congelador por primera vez, preste atención a las siguientes cuestiones:

- El voltaje de funcionamiento del refrigerador-congelador es de 220-240 V a 50 Hz.
- El enchufe debe quedar accesible tras la instalación.
- Puede que el refrigerador-congelador emita cierto olor cuando se utilice por primera vez. Este olor es normal y desaparecerá cuando el refrigerador-congelador comience a enfriarse.
- Antes de conectar el refrigerador-congelador, asegúrese de que la información que se muestra en la placa de características (voltaje y carga conectada) concuerde con las características del suministro eléctrico. Si tiene alguna duda, póngase en contacto con un electricista cualificado.
- Inserte el enchufe en una toma eléctrica que disponga de una conexión a tierra eficaz. Si la toma eléctrica no tiene toma a tierra o el enchufe no es compatible con la toma eléctrica, le recomendamos que se ponga en contacto con un electricista cualificado.
- El aparato debe conectarse a una toma eléctrica con fusible debidamente instalada. El suministro eléctrico (CA) y el voltaje del lugar en el que se vaya a colocar el aparato deben coincidir con los datos que se muestran en la placa de características del propio aparato, que se encuentra en su lateral interior izquierdo.
- No nos hacemos responsables de los daños que se produzcan al conectar el aparato sin conexión a tierra.
- No coloque el refrigerador-congelador en un lugar en el que esté expuesto a la luz directa del sol.
- El refrigerador-congelador no se debe usar nunca en exteriores ni en un lugar en el que esté expuesto a la lluvia.
- El aparato debe estar separado como mínimo 50 cm de cocinas, hornos de gas y radiadores y 5 cm de hornos eléctricos.

- Si coloca el refrigerador-congelador junto a un congelador de baja temperatura, debe estar separado de él al menos 2 cm para evitar que se forme humedad en la superficie exterior.
- No cubra el cuerpo ni la parte superior del refrigerador-congelador con encaje. Esto afecta al rendimiento del refrigerador-congelador.
- En la parte superior de la nevera debe haber un espacio de al menos 150 mm. No coloque nada sobre la nevera.
- No coloque objetos pesados sobre la nevera.
- Limpie a conciencia la nevera antes de usarla (consulte la sección de Limpieza y mantenimiento).
- Antes de usar el refrigerador-congelador, limpie todas sus piezas con una solución de agua caliente y una cucharilla de bicarbonato de sodio. A continuación, límpielas con agua limpia y séquelas. Tras limpiar las diferentes piezas, vuelva a colocarlas en el refrigerador-congelador.
- Utilice las patas delanteras regulables para asegurarse de que el aparato esté nivelado y en una posición estable. Puede ajustar las patas girándolas en cualquiera de las dos direcciones. Esto debe hacerse antes de meter alimentos en el aparato.
- Instale el separador de plástico (la pieza con paletas negras que se encuentra en la parte trasera) girándolo 90 ° (tal como se muestra en la figura) para evitar que el condensador toque la pared.
- La distancia entre el aparato y la pared debe ser de 75 mm como máximo.



## 1.3 Durante el uso

- No utilice un alargador para conectar el refrigerador-congelador a la red eléctrica.
- No utilice enchufes dañados, desgastados o viejos.



- No fuerza o dañe el cable ni tire de él.
- Este aparato ha sido diseñado para que lo usen personas adultas. No deje que ningún niño juegue con el aparato o que se cuelgue de la puerta.
- No toque nunca el enchufe/cable de alimentación con las manos mojadas. De hacerlo, podría producirse un cortocircuito o una descarga eléctrica.
- No coloque latas ni botellas de cristal en el compartimento donde se hacen los cubitos de hielo, ya que podrían explotar al congelarse su contenido.
- No coloque materiales explosivos o inflamables dentro de la nevera. Las bebidas con alto contenido de alcohol deben colocarse verticalmente en el compartimento del refrigerador y asegurarse de que estén muy bien cerradas.
- No toque los cubitos de hielo al sacarlos del compartimento donde se hacen. El hielo podría ocasionar quemaduras por frío y cortes.
- No toque los productos congelados con las manos mojadas. No coma helado ni cubitos de hielo justo después de sacarlos del compartimento donde se hacen los cubitos de hielo.
- No vuelva a congelar alimentos que ya se han descongelado. Esto podría ocasionar problemas de salud, como una intoxicación alimentaria.

#### **Aparatos antiguos y fuera de servicio**

- Si su antiguo frigorífico o congelador tiene un candado, rómpalo o quítelo antes de desecharlo, dado que se podría quedar atrapado en su interior un niño y producir un accidente.
- Las neveras y los congeladores antiguos contienen material de aislamiento y refrigerante con CFC. Por lo tanto, evite dañar el medioambiente al desechar un antiguo frigorífico.

#### **Declaración de conformidad de la CE**

Declaramos que nuestros productos cumplen con las Directivas, Decisiones y Normativas europeas pertinentes y con los requisitos enumerados en los estándares mencionados.

#### **Desecho del antiguo aparato**

El símbolo que se muestra sobre el producto o su embalaje indica que este producto no se puede tratar como residuo doméstico. En su lugar, debe llevarse al punto de recogida pertinente para el reciclado de equipos eléctricos y electrónicos. Asegúrese de que este producto sea desechado debidamente para evitar que se puedan producir daños en el medioambiente y la salud de las personas. Si desea obtener información detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su oficina municipal, el servicio de desecho de residuos domésticos o la tienda en la que adquirió el producto.



#### **El embalaje y el medio ambiente**

Los materiales de embalaje protegen su máquina de los daños que puedan ocasionarse durante el transporte. Los materiales de embalaje son respetuosos con el medio ambiente, ya que son reciclables. El uso de material reciclado reduce el consumo de materias primas y, por lo tanto, la producción de residuos.



#### **Notas:**

- Lea detenidamente el manual de instrucciones antes de instalar y usar el aparato. No somos responsables de los daños que se produzcan como consecuencia de un uso indebido.
- Siga todas las instrucciones del aparato y del manual de instrucciones y guarde este manual en un lugar seguro para resolver cualquier tipo de problema que pueda producirse en el futuro.
- Este aparato se ha diseñado para ser utilizado en viviendas y solo debe utilizarse en entornos domésticos y para los fines especificados. No es

adecuado para uso comercial o común. Este tipo de uso invalidará la garantía del aparato y nuestra compañía no se hará responsable de las pérdidas que se produzcan.

- Este aparato se ha diseñado para ser usado en hogares y solo es apto para enfriar/conservar alimentos. No es adecuado para uso comercial o común ni para guardar sustancias que no sean alimentos. Nuestra empresa no es responsable de las pérdidas que se puedan producir en caso contrario.

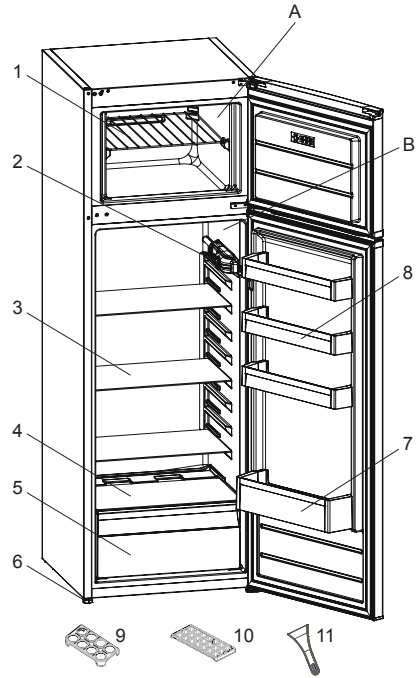
#### Notas generales:


**Compartimiento de alimentos frescos (frigorífico):** Se garantiza un uso más eficiente de la energía con una disposición uniforme de los cajones en la parte inferior del electrodoméstico y de los estantes, la posición de los cajones de la puerta no afecta el consumo de energía.

**Compartimiento del congelador (congelador):** Según la disposición de los cajones y los estantes bandejas podrá hacer un uso más eficiente de la energía. Estos se encuentran en posición de existencias.

## 2 DESCRIPCIÓN DEL APARATO

Este electrodoméstico no está destinado para su uso como un electrodoméstico integrado.



 Esta presentación sobre las piezas del aparato solo se ofrece a título informativo. Las piezas pueden variar según el modelo de aparato.

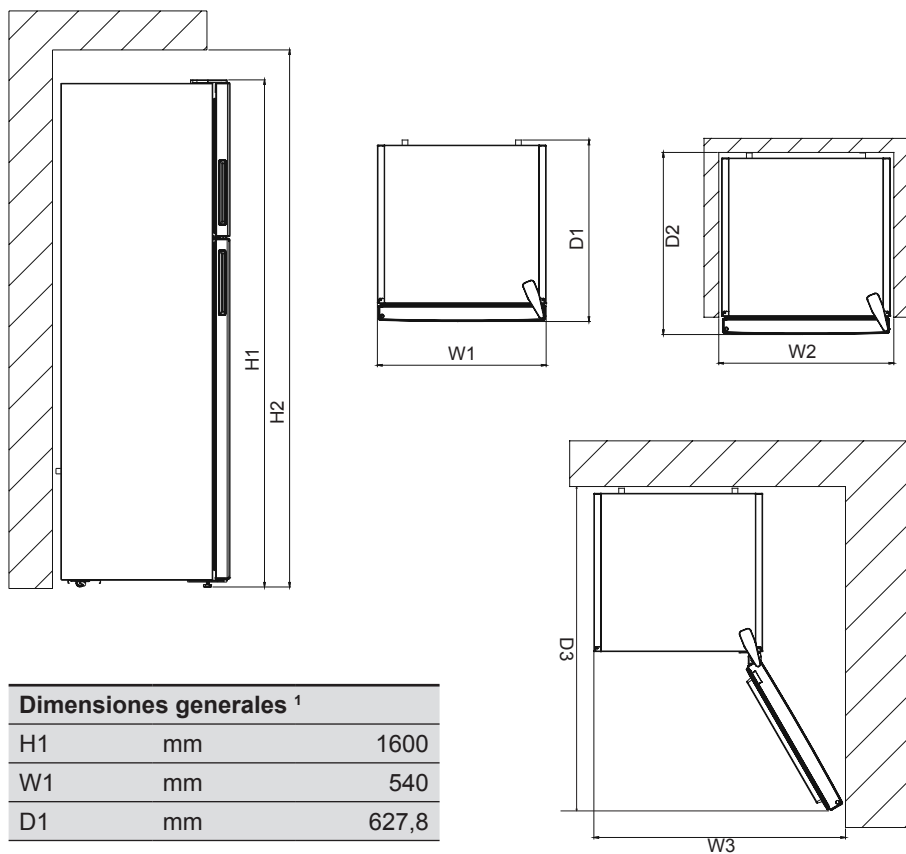
A) Compartimiento de congelador

B) Compartimiento de refrigerador

- 1) Estante de congelador
- 2) Compartimento de termostato
- 3) Estantes de refrigerador
- 4) Cubierta de cajón para fruta y verdura
- 5) Cajón para fruta y verdura
- 6) Patas de nivelación
- 7) Estante portabotellas
- 8) Estantes de puerta
- 9) Huevera
- 10) Cubitera
- 11) Rascador de hielo \*

\* En algunos modelos

## 2.1 Dimensiones



Dimensiones generales <sup>1</sup>		
H1	mm	1600
W1	mm	540
D1	mm	627,8

El espacio requerido en el uso <sup>2</sup>		
H2	mm	1750
W2	mm	640
D2	mm	667,8

Espacio total requerido en el uso <sup>3</sup>		
W3	mm	658,5
D3	mm	1106,5


## 3 USO DEL APARATO

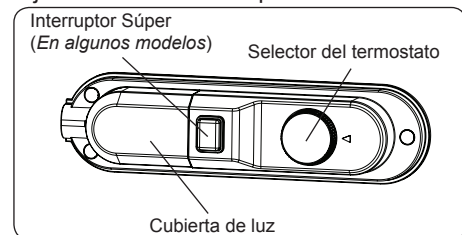
### 3.1 Información sobre la tecnología "Less Frost"

Gracias a la envoltura alrededor del evaporador, la tecnología LessFrost ofrece un enfriamiento más eficiente, una menor necesidad de descongelación manual y un espacio de almacenamiento más flexible.

### 3.2 Ajuste del Termostato


El termostato del refrigerador regulan automáticamente la temperatura en el interior de los congelador y del refrigerador. Gire el selector a una posición más alta, de 1 a 5, para obtener temperaturas más bajas. Durante las estaciones más frías, ajuste el termostato en posiciones inferiores para reducir el consumo eléctrico.

 **NOTA IMPORTANTE:** No gire el selector más allá de la posición 1 o dejará de funcionar el aparato.



#### Ajustes del termostato

- Para la conservación de alimentos en el compartimento congelador durante un corto período de tiempo, puede colocar el mando del termostato entre la posición 1 y 3.
- Para la conservación de alimentos en el compartimento congelador durante un período largo de tiempo, puede colocar el mando del termostato en la posición 3 y 4.
- Para congelar alimentos frescos puede colocar el mando del termostato entre la posición 5. Cuando haya conseguido la temperatura deseada, deberá volver a situar el regulador en su posición anterior.

 **Tenga en cuenta que:** Que la temperatura ambiente, la temperatura de la comida almacenada y la regularidad con que se abra la puerta del aparato, afectan a la temperatura del compartimento frigorífico. Si fuera necesario, modifique la temperatura seleccionada según los casos.

**Supercongelación:** Este interruptor se utilizará como interruptor de supercongelación. Para obtener la máxima capacidad de congelación, encienda este interruptor 24 horas antes de colocar alimentos frescos. Una vez colocados los alimentos frescos en el congelador, suele ser suficiente 24 horas en la posición de encendido (ON). Para ahorrar energía, por favor apague este interruptor transcurridos 24 horas de colocar los alimentos frescos.

**Interruptor invierno:** Si la temperatura ambiente está por debajo de 16 °C, este interruptor se utilizará como interruptor de invierno y mantendrá su refrigerador por encima de 0 °C, mientras que el congelador estará por debajo de -18 °C con temperatura ambiente baja.

### 3.3 Advertencias de ajustes de temperatura

- La temperatura ambiental, la temperatura de los alimentos recién introducidos y la frecuencia con la que se abra la puerta afectan a la temperatura del refrigerador. Si fuese necesario, seleccione otra temperatura.
- En lo que a eficacia se refiere, no se recomienda operar el aparato en entornos de temperaturas inferiores a los 10 °C.
- Al regular el termostato, tenga en cuenta la frecuencia con la que se abren las puertas del aparato, el volumen de alimentos almacenados y el entorno en el que se ubica el aparato.
- Cuando encienda el aparato por primera vez, deje que funcione durante 24 horas para que alcance la temperatura de funcionamiento. Durante este período, no abra la puerta ni guarde demasiados alimentos en el interior del aparato.

- Durante los cortes del suministro eléctrico apague el aparato para impedir que se dañe el compresor. Una vez que se restaure el suministro, espere entre 5 y 10 minutos para volver a enchufar el aparato. De este modo se impide que se dañen sus componentes.
- El aparato está diseñado para trabajar en las temperaturas ambientales indicadas en los estándares, conforme a la clase climática indicada en la etiqueta de información. No se recomienda utilizar el refrigerador en entornos en los que se den temperaturas que estén fuera del rango especificado. Esto reduciría la eficacia del aparato en lo que a refrigeración se refiere.
- Este aparato está diseñado para trabajar en los rangos de temperatura ambiental (ST/N = 16 °C - 38 °C) indicados en los estándares, conforme a la clase climática indicada en la etiqueta de información. No recomendamos operar este aparato fuera de los límites de temperatura indicados, dado que se ve afectada su eficacia. Compruebe las Advertencias debajo.

**Tipo de clima y significado:**

**T (tropical):** Este electrodoméstico de refrigeración está destinado para su uso a temperaturas ambiente que oscilan entre los 16 °C y los 43 °C.

**ST (subtropical):** Este electrodoméstico de refrigeración está destinado para su uso a temperaturas ambiente que oscilan entre los 16 °C y los 38 °C.

**N (templado):** Este electrodoméstico de refrigeración está destinado para su uso a temperaturas ambiente que oscilan entre 16 °C y 32 °C.

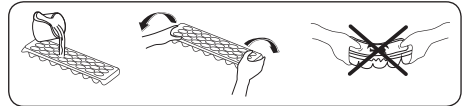
**SN (temperatura extendida):** Este electrodoméstico de refrigeración está destinado para su uso a temperaturas ambiente que oscilan entre 10 °C y 32 °C.

**3.4 Accesorios**

*Las descripciones visuales y textuales proporcionadas en la sección de accesorios pueden variar en función del modelo de aparato que haya adquirido.*

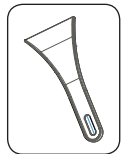
**3.4.1 Cubitera**

- Llene de agua la cubitera y colóquela en el congelador.
- Cuando el agua se haya congelado totalmente, puede doblar la cubitera para sacar los cubitos de hielo.



**3.4.2 Rascador de plástico**

Después de cierto tiempo, en algunas zonas del congelador se acumula escarcha. La escarcha que se acumula en el congelador debe retirarse de manera regular. Si fuese necesario, utilice el rascador de plástico proporcionado. No utilice objetos metálicos punzantes para hacerlo. Podría perforar el circuito refrigerador y dañar la unidad de forma permanente.



## 4 ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

### 4.1 Compartimento de refrigerador

- Para reducir la humedad y evitar la subsiguiente formación de escarcha, guarde los líquidos en recipientes herméticos en el refrigerador. La escarcha tiende a acumularse en las partes más frías del líquido que se evapora y con el tiempo deberá descongelarse el aparato con una mayor asiduidad.
- No coloque nunca alimentos calientes en el refrigerador. Los alimentos calientes deben dejarse enfriar a temperatura ambiental y deben colocarse de tal forma que se garantice una adecuada circulación del aire en el compartimento del refrigerador.
- Asegúrese de que no haya ningún elemento en contacto directo con la pared trasera del aparato, ya que se formará escarcha y el embalaje se pegará a ella. No abra la puerta del refrigerador con frecuencia.
- Recomendamos envolver el pescado limpio y la carne de manera holgada y guardarlos en el estante de cristal que está justo encima del compartimento para verduras, donde se encuentra el refrigerador de aire, ya que ofrece las mejores condiciones de almacenamiento.
- Almacene las frutas y verduras sueltas en los cajones para fruta y verdura.
- Almacene las frutas y verduras sueltas en el cajón para fruta y verdura.
- Al almacenar por separado las frutas y las verduras, se impide que los vegetales sensibles al etileno (verduras de hoja verde, brócoli, zanahoria, etc.) se vean afectados por las frutas que liberan gas etileno (plátanos, melocotones, albaricoques, etc.).
- No coloque vegetales húmedos en el refrigerador.

- El tiempo de conservación de los alimentos depende de la calidad inicial del alimento y de si este disfrutó de un ciclo ininterrumpido de refrigeración antes de meterse en el refrigerador.
- Para evitar la contaminación cruzada no almacene productos de carne con frutas o verduras. El agua que sale de la carne podría contaminar otros productos que haya en el refrigerador. Debe envasar los productos de carne y limpiar el líquido que se haya derramado en los estantes.
- No coloque alimentos en frente del conducto de aireación.
- Consuma los alimentos envasados antes de la fecha de caducidad recomendada.



**NOTA:** Las patatas, cebollas y el ajo no se deben guardar en el refrigerador.

- Para condiciones de uso normales, bastará con ajustar la temperatura de su refrigerador a +4 °C.
- La temperatura del compartimento del frigorífico debe estar en el rango de 0 a 8 °C, los alimentos frescos por debajo de 0 °C se congelan y se pudren, la carga bacteriana aumenta por encima de 8 °C, y se estropean.
- No coloque comida caliente en el refrigerador, espere a que se enfríe. Los alimentos calientes aumentan el grado de su refrigerador y causan intoxicación alimentaria, así como el deterioro innecesario de la comida.
- La carne, el pescado, etc. deben almacenarse en el compartimento de refrigeración de la comida, y el compartimento de las verduras es preferible para las verduras. (si está disponible)
- Para evitar la contaminación cruzada, los productos cárnicos y las frutas y verduras no se deben almacenar juntos.
- Los alimentos deben colocarse en recipientes cerrados o cubiertos para evitar la humedad y los olores.

La siguiente tabla le servirá de referencia rápida para determinar la manera más eficaz de almacenar en el refrigerador los principales grupos de alimentos.

Alimento	Tiempo máximo de conservación	Cómo y dónde almacenarlos
Vegetales y frutas	1 semana	Cajón para vegetales
Carne y pescado	2-3 días	Envolver en bolsas o film de plástico o guardar en un recipiente para carne y colocar en el estante de cristal.
Queso fresco	3-4 días	En su estante de puerta
Mantequilla y margarina	1 semana	En su estante de puerta
Productos embotellados, como leche y yogur	Hasta la fecha de caducidad recomendada por el productor	En su estante de puerta
Huevos	1 mes	En el estante para huevos
Alimentos cocinados	2 días	En cualquier estante

## 4.2 Compartimento del congelador

- El congelador se utiliza para almacenar alimentos congelados, congelar alimentos frescos y hacer cubitos de hielo.
- Para congelar alimentos frescos, envolver y sellar los alimentos frescos adecuadamente, es decir, el envase debe ser hermético y no debe tener filtraciones. Son ideales las bolsas especiales para congeladores, las bolsas de polietileno con papel de aluminio y los recipientes de plástico.
- No almacene alimentos frescos junto a alimentos congelados, ya que estos podrían descongelarse.
- Antes de congelar alimentos frescos, divídalos en porciones que se puedan consumir de una sentada.
- Los alimentos descongelados deben consumirse en un corto período de tiempo.

- No coloque nunca alimentos calientes en el congelador, ya que descongelarán los alimentos congelados.
  - A la hora de almacenar alimentos, siga las instrucciones proporcionadas por el fabricante en el envase del alimento. Si un alimento no proporciona información en su envase, no debe almacenarse más de 3 meses tras la fecha de compra.
  - Al comprar alimentos congelados, asegúrese de que se hayan almacenado en condiciones adecuadas y que no se haya dañado el envase.
  - Los alimentos congelados deben transportarse en contenedores adecuados y colocarse en el congelador lo antes posible.
  - No compre alimentos congelados si el envase presenta indicios de humedad o está hinchado de forma anómala. Puede que se haya almacenado a una temperatura inadecuada y que el contenido se haya deteriorado.
  - El tiempo de conservación de los alimentos congelados depende de la temperatura ambiental, la temperatura seleccionada en el termostato, la frecuencia con la que se abre la puerta, el tipo de alimento y el tiempo transcurrido para transportar el producto desde la tienda hasta el domicilio. Siga en todo momento las instrucciones impresas en el envase y no supere nunca el tiempo de conservación indicado.
  - En la etiqueta del aparato se muestra la cantidad máxima de alimentos frescos (en kg) que se puede congelar en un período de 24 horas.
  - Para congelar alimentos frescos, asegúrese de que la máxima superficie posible de los alimentos esté en contacto con la superficie de refrigeración.
- NOTA:** Si intenta abrir la puerta del congelador justo después de haberla cerrado, verá que cuesta abrirla. Es normal. Una vez que se haya alcanzado el equilibrio, la puerta se abrirá con facilidad.

### Nota importante:


- No vuelva a congelar alimentos ya descongelados.
- El sabor de algunas especias de platos cocinados (anís, basilica, berros, vinagre, especias variadas, jengibre, ajo, cebolla, mostaza, tomillo, mejorana, pimienta negra, etc.) cambia y coge un sabor fuerte cuando se guardan durante mucho tiempo. Por este motivo recomendamos añadir pequeñas cantidades de especias a los alimentos que vaya a congelar o añadir las especias que se desee tras descongelar los alimentos.
- El tiempo de conservación de los alimentos depende del aceite que se utilice. Algunos de los aceites adecuados para conservar alimentos son margarina, grasa de ternero, aceite de oliva y mantequilla. El aceite de cacahuete y la grasa de cerdo no sirven para conservar alimentos.
- Los alimentos líquidos deben congelarse en recipientes de plástico. El resto de alimentos debe congelarse en bolsas o film de plástico.



La siguiente tabla le servirá de referencia rápida para determinar la manera más eficaz de almacenar los principales grupos de alimentos en el congelador.

Carne y pescado	Preparación	Tiempo máximo de conservación (meses)
Bistec	Envolver en film.	6 - 8
Carne de cordero	Envolver en film.	6 - 8
Ternera asada	Envolver en film.	6 - 8
Tacos de ternera	En trozos pequeños.	6 - 8
Tacos de cordero	En trozos.	4 - 8
Carne picada	En un envase sin especias.	1 - 3
Menudillos (piezas)	En trozos.	1 - 3
Salami/salchichas de Bolonia	Se deben guardar en un paquete aunque tengan piel.	
Pollo y pavo	Envolver en film.	4 - 6
Ganso y pato	Envolver en film.	4 - 6
Ciervo, conejo y jabalí	En porciones de 2,5 kg o en filetes.	6 - 8



Carne y pescado	Preparación	Tiempo máximo de conservación (meses)
Pescados de agua dulce (salmón, carpa, siluro)	Tras limpiar las entrañas y escamas del pescado, lávelo y séquelo. Si fuese necesario, quítele la cola y la cabeza.	2
Pescados magros (lubina, rodaballo, lenguado)		4
Pescados grasos (atún, verdel, anjova, anchoa)		2 - 4
Mariscos	Limpios y en una bolsa.	4 - 6
Caviar	En su envase o en un contenedor de aluminio o de plástico.	2 - 3
Caracoles	En agua salada o en un contenedor de aluminio o de plástico.	3
 <b>NOTA:</b> La carne descongelada se debe cocinar como si fuese carne fresca. Si no se cocina la carne tras haberla descongelado, no debe volver a congelarse.		


Vegetales y frutas	Preparación	Tiempo máximo de conservación (meses)
Habichuelas y alubias	Lavar, cortar en trozos pequeños y hervir en agua.	10 - 13
Alubias	Pelar, lavar y hervir en agua.	12
Repollo	Limpiar y hervir en agua.	6 - 8
Zanahoria	Limpiar, cortar en rodajas y hervir en agua.	12
Pimienta	Cortar el tallo, cortar en dos trozos, quitar el corazón y hervir en agua.	8 - 10
Espinacas	Lavar y hervir en agua.	6 - 9
Coliflor	Quitar las hojas, cortar en pedazos el corazón y dejar en agua con un poco de jugo de limón durante un rato.	10 - 12
Berenjena	Cortar en trozos de 2 cm tras lavar.	10 - 12
Maiz	Limpiar y envasar con su tallo o como maíz tierno.	12
Manzanas y peras	Pelar y cortar en rodajas.	8 - 10
Albaricoques y melocotones	Cortar en dos trozos y quitar la pipá.	4 - 6
Fresas y moras	Lavar y pelar.	8 - 12
Frutas cocinadas	Añadir un 10 % de azúcar al contenedor.	12
Ciruelas, cerezas y bayas agrias	Lavar y pelar los tallos.	8 - 12


	Tiempo máximo de conservación (meses)	Tiempo de descongelación a temperatura ambiental (horas)	Tiempo de descongelación en horno (minutos)
Pan	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225 °C)
Galletas	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pastelitos	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225 °C)
Pastel	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200 °C)


	Tiempo máximo de conservación (meses)	Tiempo de descongelación a temperatura ambiental (horas)	Tiempo de descongelación en horno (minutos)
Masa de hojaldre	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15-20 (200 °C)

Productos lácteos	Preparación	Tiempo máximo de conservación (meses)	Condiciones de almacenamiento
Leche envasada (homogeneizada)	En su propio envase.	2 - 3	Leche pura: en su propio envase.
Queso (salvo el queso blanco)	En lonchas.	6 - 8	El envase original se puede utilizar para un almacenamiento de corta duración. Para períodos más largos, mantener envuelto en film.
Mantequilla y margarina	En su envase.	6	


## 5 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

 Antes de realizar tareas de limpieza, desconecte la unidad del suministro eléctrico.

 No lave el aparato vertiendo agua sobre él.

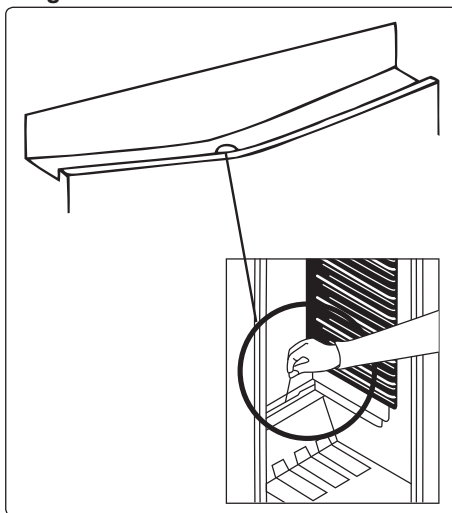
 No utilice jabones, detergentes ni productos abrasivos para limpiar el aparato. Después de haberlo lavado, enjuáguelo con agua limpia y séquelo con cuidado. Cuando haya terminado de limpiarlo, vuelva a conectar el enchufe a la red eléctrica con las manos secas.

- Asegúrese de que no entre agua en el receptáculo de las luces ni otros componentes eléctricos.
- El aparato debe limpiarse periódicamente con una solución de agua tibia y bicarbonato sódico.
- Limpie los accesorios por separado, a mano y con agua y jabón. No lave los accesorios en el lavavajillas.
- Limpie el condensador con un cepillo al menos dos veces al año. Esto le ayudará a ahorrar en electricidad y a mejorar la productividad.

 **Durante las tareas de limpieza debe desconectarse el aparato de la red eléctrica.**

### 5.1 Descongelación

#### Descongelación del compartimento del refrigerador



- El uso normal del refrigerador hace que se acumule escarcha automáticamente en su interior. La bandeja de evaporación recoge el agua, que se evapora automáticamente.
- La bandeja de evaporación y el orificio de desagüe deben limpiarse periódicamente con el tapón de desagüe de descongelación para impedir que el agua se acumule en la parte inferior del

refrigerador en lugar de fluir hacia el exterior.

- También puede limpiar el orificio de desagüe vertiendo medio vaso de agua en él.

### **Compartimento del congelador**

La escarcha que se acumula en el congelador debe retirarse de manera regular mediante el rascador de plástico suministrado. El compartimento del congelador se debe limpiar al menos dos veces al año del mismo modo que el compartimento del refrigerador, es decir, mediante la función de descongelación.

#### **Para ello:**

- El día antes de realizar la descongelación, coloque el selector de temperatura del termostato en la posición "5" para congelar por completo los alimentos.
- Durante la descongelación, los alimentos congelados deben mantenerse envueltos en varias capas de papel y deben conservarse en un lugar fresco. El inevitable aumento de la temperatura reducirá su tiempo de conservación. Recuerde que estos alimentos deben consumirse en un período de tiempo relativamente corto.
- Coloque el selector del termostato en la posición "•" y desconecte el aparato de la red eléctrica. Deje la puerta abierta hasta que la unidad se haya descongelado por completo.
- Para acelerar el proceso de descongelación, coloque uno o varios cuencos de agua caliente en el compartimento del congelador.
- Seque el interior de la unidad con cuidado y coloque el selector del termostato en la posición MAX (MÁX.).

### **Cambio de las luces LED**



Si el aparato dispone de luces LED, póngase en contacto con el servicio de soporte técnico, ya que solo debe cambiarlas personal autorizado.

## **6 TRANSPORTE Y REUBICACIÓN**

### **6.1 Transporte y reubicación**

- El embalaje original y la espuma se pueden conservar para volver a transportar el aparato (opcional).
- Sujete el aparato con un embalaje grueso, bandas o cuerdas fuertes y siga las instrucciones de transporte que se suministran en el embalaje.
- Cuando vaya a reubicar o transportar el aparato, quite todas las piezas móviles (estantes, accesorios, cajones para vegetales, etc.) o fíjelas al aparato protegiéndolas con bandas de los golpes.



El aparato debe transportarse siempre en posición vertical.

### **6.2 Reinstalación de la puerta**

- No se puede cambiar la dirección en la que se abre la puerta si los tiradores están instalados en la superficie frontal de la puerta del aparato.
- Se puede cambiar la dirección en la que se abre la puerta en aquellos modelos que no tienen tiradores.
- Si se puede cambiar la dirección en la que se abre la puerta de su aparato, póngase en contacto con el Centro de servicio autorizado más cercano para hacerlo.

## 7 ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO DE POSVENTA

Si su refrigerador no funciona adecuadamente, puede que haya un problema menor. Compruebe lo siguiente.

### **El aparato no funciona**

#### **Compruebe lo siguiente:**

- Hay electricidad.
- El aparato está conectado a la red eléctrica.
- El termostato se encuentra en la posición “o”.
- La toma eléctrica está defectuosa. Para comprobarlo, conecte otro aparato que funcione a dicha toma.

### **El aparato no funciona bien**

#### **Compruebe lo siguiente:**

- El aparato está sobrecargado.
- Las puertas están bien cerradas.
- Hay polvo en el condensador.
- Hay suficiente espacio cerca de las paredes trasera y laterales.

### **El aparato hace ruido**

El gas de refrigeración que circula por el circuito refrigerador puede hacer un poco de ruido (sonido de burbujas) incluso cuando el compresor no esté trabajando. No se preocupe, es normal. Si oye otro tipo de ruido, compruebe que:

- El aparato esté nivelado.
- No haya nada en contacto con la parte trasera del aparato.
- Haya objetos en el aparato que estén vibrando.

### **Hay agua en la parte inferior del refrigerador**

#### **Compruebe lo siguiente:**

El orificio de desagüe no está atascado (utilice el tapón del desagüe de descongelación para limpiar el orificio de desagüe).

## **Recomendaciones**

- Si se apaga o desenchufa el aparato, debe dejar pasar al menos 5 minutos antes de volver a enchufar o encender la unidad para evitar que se dañe el compresor.
- La unidad de refrigeración del refrigerador se encuentra en la parte trasera del aparato. Por consiguiente, puede que se formen gotas de agua o hielo en la superficie trasera del refrigerador debido al funcionamiento del compresor a intervalos especificados. Esto es normal, no hace falta descongelar el aparato salvo que haya una cantidad excesiva de hielo.
- Desenchufe el refrigerador si no lo va a utilizar durante mucho tiempo (por ejemplo, durante las vacaciones de verano). Limpie el refrigerador de acuerdo con el capítulo dedicado a la limpieza y deje la puerta abierta para evitar humedad y olores.
- Si tras seguir las instrucciones proporcionadas anteriormente sigue habiendo algún problema, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano.
- El aparato que ha comprado solo está diseñado para uso doméstico. No es adecuado para uso comercial o común. Queremos destacar que si el usuario utiliza el aparato de alguna manera que se incumplan estas indicaciones, ni el fabricante ni el distribuidor serán responsables de ninguna reparación ni avería dentro del período de garantía.

## 8 CONSEJOS PARA AHORRAR ELECTRICIDAD

1. Instale el aparato en una habitación fresca y bien ventilada, donde no reciba la luz directa del sol y no esté cerca de una fuente de calor (como un radiador o un horno). De lo contrario, debería utilizarse una placa aislante.
2. Deje que los alimentos y las bebidas calientes se enfríen antes de colocarlos en el aparato.
3. Coloque los alimentos que se hayan descongelado en el compartimento del refrigerador. La baja temperatura del alimento que se está descongelando ayudará a refrigerar el compartimento del refrigerador. De este modo se reduce el consumo eléctrico. Descongelar alimentos fuera del aparato supone un desperdicio de electricidad.
4. Las bebidas u otro tipo de líquidos deben taparse cuando se coloquen dentro del aparato. Si no se tapan, aumentará la humedad en el interior del aparato, lo que hará que el aparato consuma más electricidad. Mantener tapadas las bebidas y otros líquidos ayuda a conservar su aroma y sabor.
5. Evite dejar las puertas abiertas durante mucho tiempo así como abrirlas muy a menudo, ya que de lo contrario, entrará aire caliente en el aparato y hará que el compresor tenga que trabajar a menudo de manera innecesaria.
6. Mantenga cerradas las cubiertas de los distintos compartimentos de temperatura (como el cajón para fruta y verdura y el enfriador).
7. La junta de estanqueidad de la puerta debe estar limpia y flexible. Cambie las juntas de estanqueidad si están gastadas.
8. Es posible almacenar más alimentos quitando el estante del congelador. El consumo de electricidad declarado hace referencia a una máxima carga sin estante de congelador.

## 9 DATOS TÉCNICOS

La información técnica se encuentra en la placa de datos técnicos en el lado interior izquierdo del aparato y en la etiqueta de energía.

El código QR de la etiqueta energética suministrada con el aparato proporciona un enlace web a la información relacionada con el rendimiento del aparato en la base de datos de EU EPREL.

Guarde la etiqueta de energía como referencia junto con el manual de usuario y todos los demás documentos que se proporcionan con este aparato.

También puede encontrar la misma información en EPREL utilizando el enlace <https://eprel.ec.europa.eu> y el nombre del modelo y el número de producto que se encuentra en la placa de características del aparato.

## **10 INFORMACIÓN PARA LOS INSTITUTOS DE PRUEBAS**

La instalación y la preparación del aparato para cualquier verificación de EcoDiseño deberá cumplir con EN 62552.

Los requisitos de ventilación, las dimensiones 54 de los huecos y las distancias mínimas

traseras serán los indicados en el Parte 2 de este Manual de Usuario.

Por favor, póngase en contacto con el fabricante para cualquier otra información adicional, incluyendo los planos de carga.

## **11 INFORMACIÓN PARA EL USUARIO**

Utilice siempre recambios originales.

Cuando comunique con nuestro Centro de Servicio Autorizado, asegúrese de tener los siguientes datos: Modelo, Número de serie e Índice de servicio.






La información puede encontrarla en la placa de características. Sujeto a cambios sin previo aviso.

Los recambios originales de algunos componentes específicos están disponibles solamente durante los 10 primeros años desde la puesta en el mercado de la última unidad del modelo.

### Obrigado por escolher este produto.

Este Manual de Utilizador contém informações de segurança e instruções importantes relativamente ao manuseamento e manutenção do seu eletrodoméstico.

Por favor, despenda algum tempo a ler este Manual de Utilizador antes de utilizar o seu eletrodoméstico e guarde-o para referência futura.

Ícone	Tipo	Significado
	NOTA	Risco de lesão grave ou morte
	RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO	Risco de tensão perigosa
	INCÊNDIO	Aviso; Risco de incêndio/materiais inflamáveis
	PRECAUÇÃO	Risco de danos materiais ou lesão
	IMPORTANTE / AVISO	Manusear corretamente o sistema

# ÍNDICE

<b>1 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA</b> .....	<b>25</b>
1.1 Avisos Gerais de Segurança .....	25
1.2 Avisos de instalação .....	30
1.3 Durante a Utilização .....	31
<b>2 DESCRIÇÃO DO ELETRODOMÉSTICO</b> .....	<b>32</b>
2.1 Dimensões.....	33
<b>3 UTILIZAR O ELETRODOMÉSTICO</b> .....	<b>34</b>
3.1 Informações sobre a Tecnologia Less Frost (Menos Gelo).....	34
3.2 Configurações do Termóstato.....	34
3.3 Avisos de Configurações de Temperatura.....	34
3.4 Acessórios .....	35
3.4.1 Bandeja de gelo.....	35
3.4.2 Espátula de Plástico .....	35
<b>4 ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS</b> .....	<b>36</b>
4.1 Compartimento do Frigorífico .....	36
4.2 Compartimento do Congelador .....	37
<b>5 LIMPEZA E MANUTENÇÃO</b> .....	<b>40</b>
5.1 Descongelação.....	40
<b>6 ENVIO E REPOSICIONAMENTO</b> .....	<b>41</b>
6.1 Transportar e alterar o posicionamento.....	41
6.2 Reposicionar a Porta .....	41
<b>7 ANTES DE CONTACTAR O SERVIÇO PÓS-VENDAS</b> .....	<b>42</b>
<b>8 DICAS PARA POUPAR ENERGIA</b> .....	<b>43</b>
<b>9 DADOS TÉCNICOS</b> .....	<b>43</b>
<b>10 INFORMAÇÃO PARA TESTES</b> .....	<b>44</b>
<b>11 SERVIÇO E ASSISTÊNCIA AO CONSUMIDOR</b> .....	<b>44</b>



# 1 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

## 1.1 Avisos Gerais de Segurança

**Leia este manual cuidadosamente.**

**⚠️ NOTA:** Mantenha as aberturas de ventilação, no revestimento do eletrodoméstico ou na estrutura embutida, livres de obstruções.

**⚠️ NOTA:** Não utilize dispositivos mecânicos ou outros meios para acelerar o processo de descongelamento que não os recomendados pelo fabricante.

**⚠️ NOTA:** Não utilize eletrodomésticos elétricos dentro dos compartimentos de armazenamento de alimentos do eletrodoméstico a menos que tal seja recomendado pelo fabricante.

**⚠️ NOTA:** Não danifique o circuito de refrigeração.

**⚠️ NOTA:** Quando posicionar o aparelho, certifique-se de que o cabo de alimentação não está preso ou danificado.

**⚠️ NOTA:** Não coloque várias tomadas portáteis ou fontes de alimentação portáteis na parte traseira do aparelho.

**⚠️ NOTA:** De modo a evitar quaisquer perigos resultantes da instabilidade do eletrodoméstico, o mesmo deverá ser fixado de acordo com as instruções.

**⚠️** Se o seu eletrodoméstico utilizar R600a como refrigerante (estas informações serão fornecidas na identificação do congelador) deverá tomar cuidado

durante o transporte e instalação para evitar que elementos do congelador fiquem danificados. O R600a é amigo do ambiente e um gás natural, no entanto, explosivo. Na eventualidade de uma fuga devido a danos dos elementos do congelador, afaste o seu frigorífico de chamas vivas ou fontes de calor e ventile, durante alguns minutos, a divisão onde se localiza o frigorífico.

- Enquanto transporta e posiciona o frigorífico, não danifique o circuito de gás do congelador.
- Não armazene substâncias explosivas, como por exemplo, latas de aerossóis com propulsor inflamável neste eletrodoméstico.
- O eletrodoméstico deverá ser utilizado em aplicações domésticas e residenciais, como por exemplo:
  - áreas de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
  - quintas e por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais.
  - ambientes tipo residencial;
  - aplicações de não retalho, catering e similares.
- Se a tomada não coincidir com a ficha do frigorífico, deverá ser substituída pelo fabricante, agente de serviço ou pessoa de qualificação similar de modo a evitar perigos.
- Uma tomada de ligação a terra especial foi conectada ao cabo elétrico do seu frigorífico. Esta

tomada deverá ser utilizada com uma tomada de ligação a terra especial de 16 amperes. Se não existir tomada na sua casa, por favor, instale uma com a ajuda de um electricista autorizado.

- Este eletrodoméstico pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e superior e por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais e físicas reduzidas ou com falta de experiência ou conhecimento a menos que tenham sido supervisionados ou tenham recebido instruções relativamente à utilização do eletrodoméstico de forma segura e que tenham entendido os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o eletrodoméstico. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não deverão ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Crianças com idades entre 3 e 8 anos podem encher e esvaziar eletrodomésticos de refrigeração. As crianças não devem efetuar a limpeza ou a manutenção do eletrodoméstico; crianças muito pequenas (0–3 anos) não devem utilizar os eletrodomésticos; crianças pequenas (3–8 anos) apenas podem utilizar os eletrodomésticos de forma segura sob supervisão constante; crianças mais velhas (8–14 anos) e pessoas vulneráveis podem utilizar os eletrodomésticos de forma segura após terem sido supervisionadas ou recebido as instruções adequadas relativamente à utilização do eletrodoméstico. As pessoas muito vulneráveis

apenas podem utilizar os eletrodomésticos em segurança sob supervisão constante.

- Se o cabo elétrico estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, agente de serviço ou pessoa qualificada similar de modo a evitar perigos.
- Este eletrodoméstico não tem como objetivo ser utilizado em altitudes que excedam 2000 m.

**De forma a evitar que os alimentos fiquem contaminados, respeite as instruções que se seguem:**

- Manter a porta aberta durante longos períodos de tempo pode causar um aumento significativo da temperatura nos compartimentos do eletrodoméstico.
- Efetue uma limpeza regular das superfícies que entrem em contacto com qualquer alimento e dos sistemas de drenagem acessíveis.
- Armazene carne e peixe crus em recipientes adequados dentro do frigorífico, de forma que não entrem em contacto com os outros alimentos ou que não vertam para cima dos mesmos.
- Os compartimentos de duas estrelas para alimentos congelados são adequados para armazenar alimentos pré-congelados, para armazenar ou fazer gelado e cubos de gelo.
- Os compartimentos de uma, duas e três estrelas não são adequados para congelar alimentos frescos.

- Se o frigorífico ficar vazio durante longos períodos de tempo, este deve ser desligado, descongelado, limpo e seco, sendo necessário deixar a porta aberta para evitar o aparecimento de bolor dentro do eletrodoméstico.

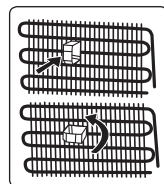
## 1.2 Avisos de instalação

Antes de utilizar o seu congelador-rigorífico pela primeira vez, tome atenção aos seguintes pontos:

- A tensão operativa do seu congelador-rigorífico é de 220-240 V a 50Hz.
- A tomada deverá ficar acessível após a instalação.
- O seu congelador-frigorífico poderá ter um odor quando for operado pela primeira vez. Isto é normal e o odor irá desaparecer quando o seu congelador-rigorífico começar a refrigerar.
- Antes de ligar o seu congelador-rigorífico, certifique-se de que as informações da placa de informação (tensão e carga conectada) coincidem com a alimentação de eletricidade principal. Se tiver dúvidas, consulte um eletricista qualificado.
- Insira a ficha na tomada com uma conexão de terra eficiente. Se a tomada não tiver contacto de terra ou a ficha não coincidir, recomendamos que contacte um eletricista qualificado para assistência.
- O eletrodoméstico deverá estar conectado com uma tomada com fusíveis instalados adequadamente. A tensão de alimentação (CA) e tensão no ponto operativo devem coincidir com os detalhes na placa de identificação do eletrodoméstico (a placa de identificação localiza-se na parte esquerda interior do eletrodoméstico).
- Não assumimos a responsabilidade por danos que ocorram devido à utilização de equipamento sem ligação a terra.
- Coloque o seu congelador-frigorífico num local em que não fique exposto à luz direta do sol.
- O seu congelador-frigorífico nunca deve ser utilizado no exterior ou ficar exposto à chuva.
- O seu eletrodoméstico deverá estar a, pelo menos, 50 cm de distância de fogões, fornos a gás e aquecedores, e a,

pelo menos, 5 cm de distância de fornos elétricos.

- Se o seu congelador-frigorífico for colocado perto de um congelador, deverão existir, pelo menos, 2 cm entre eles para evitar que se forme humidade na superfície exterior.
- Não cubra o eletrodoméstico ou o topo do congelador-frigorífico com um pano. Isto irá afetar o desempenho do congelador-frigorífico.
- É necessário um espaço de, pelo menos, 150 mm no topo do seu eletrodoméstico. Não coloque nada no topo do seu eletrodoméstico.
- Não coloque itens pesados sobre o eletrodoméstico.
- Limpe o eletrodoméstico adequadamente antes da utilização (consultar Limpeza e Manutenção).
- Antes de utilizar o seu congelador-rigorífico, limpe todas as partes com uma solução de água quente e uma colher de sopa de bicarbonato de sódio. Depois, enxague com água limpa e seque. Volte a colocar as partes no congelador-frigorífico após a limpeza.
- Utilize as pernas dianteiras ajustáveis para se certificar de que o eletrodoméstico está nivelado e estável. Pode ajustar as pernas rodando-as em qualquer direção. Isto deverá ser realizado antes de colocar alimentos no eletrodoméstico.
- Instale o guia de distância de plástico (a parte com palhetas pretas na traseira) rodando-o 90° (tal como indicado na imagem) para evitar que o condensador toque na parede.
- A distância entre o eletrodoméstico e a parede traseira deverá ser, no máximo, de 75 mm.



### 1.3 Durante a Utilização

- Não conecte o seu frigorífico congelador à alimentação elétrica principal utilizando uma extensão.
- Não utilize tomadas danificadas, desgastadas ou antigas.
- Não puxe, dobre ou danifique o cabo.
- Não use adaptador de ficha.
- Este eletrodoméstico foi criado para ser utilizado por adultos. Não deixe que crianças brinquem com o eletrodoméstico ou se pendurem na porta.
- Nunca toque na ficha/cabo elétrico com as mãos molhadas. Isto pode causar curto circuito ou choque elétrico.
- Não coloque garrafas de vidro ou latas no compartimento de gelo uma vez que rebentam quando o conteúdo congela.
- Não coloque material explosivo ou inflamável no seu frigorífico. Coloque bebidas com elevado conteúdo de álcool verticalmente no compartimento do frigorífico e certifique-se de que as partes superiores estão bem fechadas.
- Aquando da remoção de gelo do compartimento de gelo, não lhe toque. O gelo poderá causar queimaduras e/ou cortes.
- Não toque nos alimentos congelados com as mãos molhadas. Não coma gelado ou cubos de gelo imediatamente após os mesmos terem sido removidos do compartimento de gelo.
- Não volte a congelar alimentos descongelados. Isto poderá causar problemas de saúde como por exemplo, intoxicação alimentar.

#### **Frigoríficos antigos e que não funcionam**

- Se o seu frigorífico ou congelador antigo tiver um cadeado, quebre ou remova o cadeado antes de o eliminar, uma vez que crianças podem ficar presas dentro do mesmo e haver um acidente.
- Frigoríficos e congeladores antigos contêm material de isolamento e

refrigerante com CFC. Assim, tome cuidado para não danificar o ambiente quando eliminar o seu frigorífico antigo.

#### **Declaração de Conformidade CE**

Declaramos que os nossos produtos cumprem com as Diretivas, Decisões e Regulamentações Europeias e com os requisitos listados nos padrões referenciados.

#### **Eliminação do seu eletrodoméstico antigo**

O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não poderá ser tratado como resíduo doméstico. Ao invés disso, deverá ser entregue no ponto de recolha adequado para a reciclagem de equipamento elétrico e eletrónico. Ao assegurar que este produto é eliminado corretamente, irá ajudar a evitar consequências potencialmente negativas para o ambiente e para a saúde humana que poderiam, de outra forma, ser causadas pelo manuseamento inadequado de resíduos deste produto. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, por favor, contacte a secretaria da sua cidade, o seu serviço de eliminação de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.



#### **Embalagem e o Ambiente**

Os materiais de embalagem protegem a sua máquina contra danos que possam ocorrer durante o transporte. Os materiais de embalagem são ecologicamente corretos, pois são recicláveis. O uso de material reciclado reduz o consumo de matéria-prima e, por isso, reduz a produção de resíduos.



#### **Notas:**

- Por favor, leia o manual de instruções cuidadosamente antes de instalar e utilizar o seu eletrodoméstico. Não nos responsabilizamos por quaisquer danos incorridos devido a má utilização.
- Siga todas as instruções indicadas no seu eletrodoméstico e no manual de

instruções e guarde este manual num local seguro para resolver os problemas que possam ocorrer no futuro.

- Este eletrodoméstico é fabricado para ser utilizado em casa e só pode ser utilizado em ambientes domésticos e para os propósitos especificados. Não é adequado para utilização comercial ou comum. Tal utilização irá fazer com que a garantia do eletrodoméstico seja cancelada e a nossa empresa não se responsabilizará por perdas que possam ocorrer.
- Este eletrodoméstico foi fabricado para ser utilizado em casa e só serve para refrigerar/armazenar alimentos. Não é adequado para utilização comercial ou comum e/ou para armazenar substâncias que não alimentos. A nossa empresa não se responsabiliza pelas perdas incorridas em caso contrário.

#### Notas gerais:

##### Compartmento de alimentos frescos

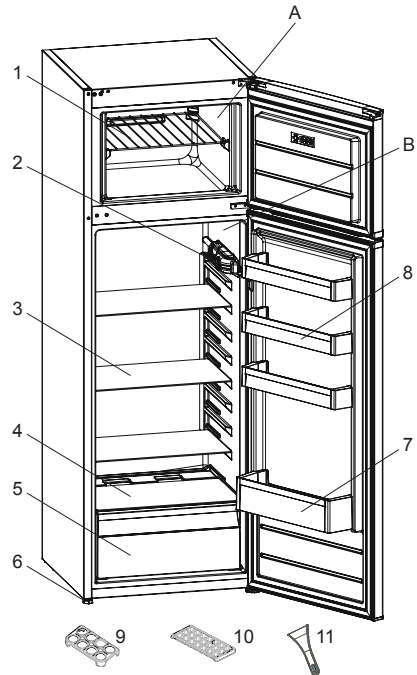
**(frigorífico):** A utilização eficiente da energia é garantida pela configuração, com as gavetas na parte inferior do eletrodoméstico e uma distribuição uniforme das prateleiras, e a posição dos compartimentos das portas não afeta o consumo energético.


##### Compartmento para congelados

**(congelador):** A utilização eficiente da energia é garantida pela configuração, com as gavetas e os compartimentos na posição de stock.

## 2 DESCRIÇÃO DO ELETRODOMÉSTICO

Este eletrodoméstico não se destina a ser encastrado.



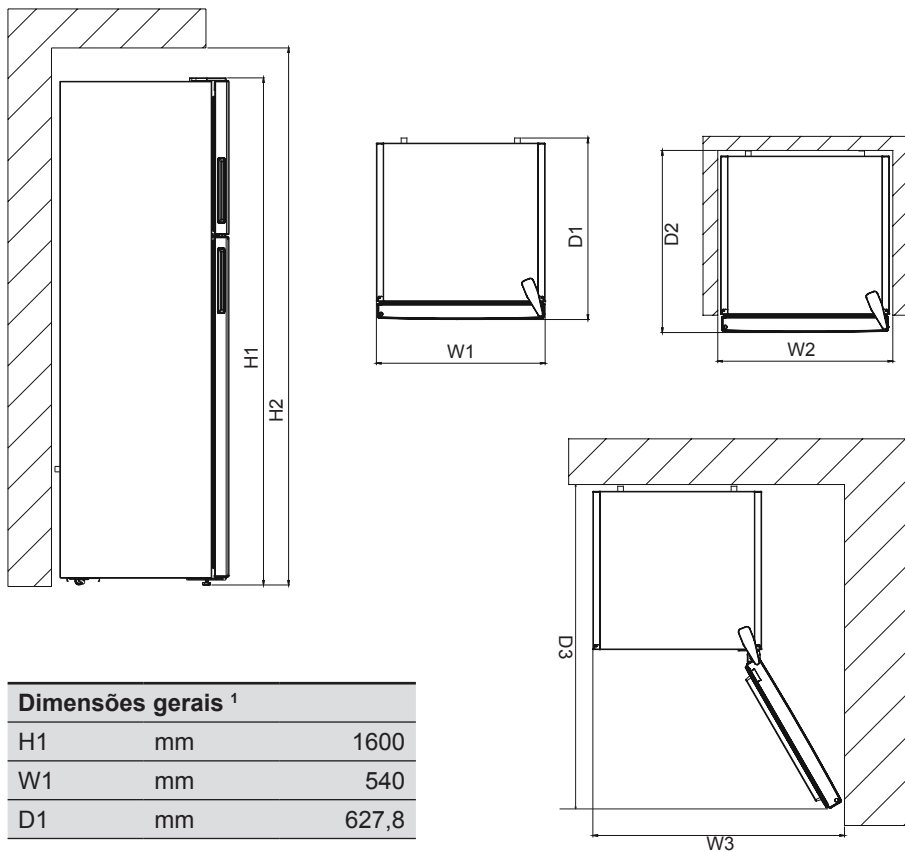
 Esta apresentação serve apenas como informação sobre partes do eletrodoméstico. As partes poderão variar de acordo com o modelo de eletrodoméstico.

- A) Compartimento do congelador
- B) Compartimento do Frigorífico
- 1) Prateleira do congelador
- 2) Caixa do termóstato
- 3) Prateleiras do frigorífico
- 4) Tampa da gaveta
- 5) Gaveta
- 6) Pés de nivelção
- 7) Prateleira de garrafas
- 8) Prateleiras de porta
- 9) Suporte de ovos
- 10) Bandeja da caixa de gelo
- 11) Espátula de gelo de plástico \*

\* Em alguns modelos



## 2.1 Dimensões



Dimensões gerais <sup>1</sup>		
H1	mm	1600
W1	mm	540
D1	mm	627,8

Espaço necessário para utilização <sup>2</sup>		
H2	mm	1750
W2	mm	640
D2	mm	667,8

Espaço geral necessário para utilização <sup>3</sup>		
W3	mm	658,5
D3	mm	1106,5


## 3 UTILIZAR O ELETRODOMÉSTICO

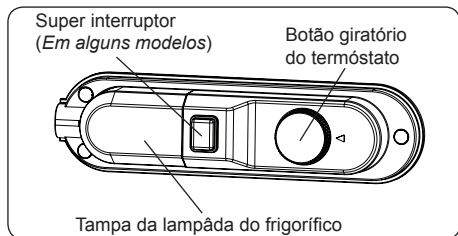
### 3.1 Informações sobre a Tecnologia Less Frost (Menos Gelo)

Graças ao evaporador envolvente, a tecnologia Less Frost oferece refrigeração mais eficiente, menos necessidade de descongelação manual e mais espaço de armazenamento flexível.

### 3.2 Configurações do Termóstato

O Termostato do frigorífico regula automaticamente a temperatura interior dos compartimentos. Rodando o botão desde a posição “1” até “5”, temperaturas mais frias serão conseguidas.

 **NOTA IMPORTANTE:** Não rode o botão giratório além da posição 1 uma vez que irá impedir que o seu eletrodoméstico funcione.



### Configurações do Termóstato

- Coloque o botão giratório para a posição média/baixa, até 3, para armazenamento a curto prazo de alimentos no eletrodoméstico.
- Coloque o botão giratório para a posição média, 3 ou 4, para armazenamento a longo prazo de alimentos no eletrodoméstico.
- Coloque o botão giratório para a posição até 5 para congelar alimentos frescos. O aparelho trabalhará mais tempo. Assim, depois de conseguir o frio desejado, coloque o botão na posição anterior.

**Congelação rápida:** Este botão deve ser usado como botão de congelação rápida. Para uma maior capacidade de congelação, ligue este botão 24 horas antes de colocar alimentos frescos.

Depois de colocar os alimentos frescos no congelador, 24 horas na posição ON é geralmente suficiente. Para economizar energia, desligue este botão 24 horas após ter colocado os alimentos frescos.

**Botão de inverno:** Se a temperatura ambiente estiver abaixo dos 16 °C, este botão deve ser usado como botão de inverno, para manter a temperatura do frigorífico acima dos 0 °C e a do congelador abaixo dos -18 °C, em ambientes de baixas temperaturas.

### 3.3 Avisos de Configurações de Temperatura

- A temperatura ambiente, a temperatura de alimentos frescos armazenados e a frequência com que a porta é aberta afetam a temperatura no compartimento do frigorífico. Se necessário, altere a configuração de temperatura.
- Não se recomenda que opere o seu frigorífico em ambientes mais frios do que 10°C em termos da sua eficiência.
- Aquando da configuração do termóstato, tenha em consideração com que frequência as portas do eletrodoméstico são abertas e fechadas, como os alimentos são armazenados no seu frigorífico e o ambiente no qual o frigorífico está localizado.
- Quando liga o eletrodoméstico pela primeira vez, deixe que funcione continuamente durante 24 horas de modo a atingir a temperatura operativa. Durante este período, não abra a porta ou coloque uma grande quantidade de alimentos dentro do eletrodoméstico.
- Desligue da tomada o seu eletrodoméstico durante um corte de energia para evitar danos no compressor. Assim que a eletricidade for reposta, atrase a conexão da tomada no seu eletrodoméstico durante 5 a 10 minutos. Isto irá ajudar a evitar danos nos componentes do eletrodoméstico.
- O seu eletrodoméstico foi criado para operar dentro dos limites de temperatura ambiente indicados nos padrões, de

acordo com a classe climática indicada na etiqueta de informação. Não se recomenda que o seu frigorífico seja operado em ambientes que estejam fora dos limites de temperatura indicados. Isto irá reduzir a eficiência de refrigeração do eletrodoméstico.

- O seu aparelho foi criado para operar nos intervalos de temperatura ambiente (ST/N = 16 °C - 38 °C) indicados nos padrões, de acordo com a classe climática indicada na etiqueta de informação. Não recomendamos que opere o seu aparelho fora dos limites de temperatura indicados em termos de eficiência de refrigeração. Verifique os avisos opostos.

#### **Classe climática e significado:**

**T (tropical):** Este aparelho de refrigeração destina-se a ser utilizado com temperaturas ambientes que vão dos 16 °C aos 43 °C.

**ST (subtropical):** Este aparelho de refrigeração destina-se a ser utilizado com temperaturas ambientes que vão dos 16 °C aos 38 °C.

**N (temperado):** Este aparelho de refrigeração destina-se a ser utilizado com temperaturas ambientes que vão dos 16 °C aos 32 °C.

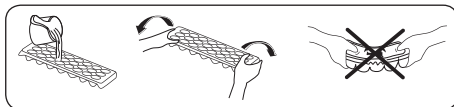
**SN (temperado prolongado):** Este aparelho de refrigeração destina-se a ser utilizado com temperaturas ambientes que vão dos 10 °C aos 32 °C.

### **3.4 Acessórios**

**As descrições visuais e textuais na secção de acessórios poderão variar de acordo com o modelo do seu eletrodoméstico.**

#### **3.4.1 Bandeja de gelo**

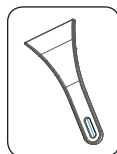
- Encha a bandeja de gelo com água e coloque-o no compartimento de congelação.
- Após a água estar totalmente congelada, pode torcer a bandeja, tal como indicado abaixo, para remover os cubos de gelo.



#### **3.4.2 Espátula de Plástico**

Após algum tempo, gelo acumular-se-á em algumas áreas do congelador.

O gelo acumulado no congelador deverá ser removido com regularidade. Utilize a espátula de plástico fornecida, se necessário. Não utilize objetos de metal afiados para esta operação. Estes poderão perfurar o circuito do frigorífico e causar danos irreparáveis na unidade.




## 4 ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS

### 4.1 Compartimento do Frigorífico

- Para reduzir a humidade e evitar a consequente formação de gelo, armazene líquidos sempre em recipientes selados no frigorífico. O gelo tende a concentrar-se nas partes mais frias do líquido de evaporação e, em certas alturas, o seu eletrodoméstico irá exigir uma descongelação mais frequente.
- Nunca coloque alimentos quentes no compartimento do frigorífico. Alimentos quentes devem arrefecer à temperatura ambiente e devem ser organizados para assegurar uma circulação de ar adequada dentro do compartimento do frigorífico.
- Certifique-se de que nenhum item entra em contacto direto com a parede traseira do eletrodoméstico uma vez que o gelo irá desenvolver-se e a embalagem ficará colada ao mesmo. Não abra a porta do frigorífico com frequência.
- Recomendamos que carne e peixe limpos sejam embrulhados e armazenados na prateleira de vidro mesmo acima do cesto de vegetais onde o ar é mais fresco, uma vez que isto fornece melhores condições de armazenamento.
- Guarde frutas e vegetais soltos nos recipientes de gaveta.
- Guarde frutas e vegetais soltos na gaveta.
- Guardar frutas e vegetais separadamente ajuda a evitar que vegetais sensíveis ao etileno (couves, brócolos, cenoura, etc.) sejam afetados pelos frutos que libertam etileno (banana, pêssego, alperce, figo, etc.).
- Não coloque vegetais molhados no frigorífico.
- O tempo de armazenamento para todos os produtos alimentares depende da

qualidade inicial dos alimentos e de um ciclo de refrigeração ininterrupto antes do armazenamento no frigorífico.

- Para evitar a contaminação cruzada não armazene produtos de carne com frutas e vegetais. A água que sai da carne pode contaminar outros produtos no frigorífico. Deverá embalar os produtos de carne e limpar quaisquer fugas nas prateleiras.
  - Não coloque alimentos em frente à passagem de fluxo de ar.
  - Consuma os bens embalados antes da data de validade recomendada.
-  **NOTA:** Batatas, cebolas e alho não devem ser guardados no frigorífico.
- Para condições normais de funcionamento, bastará ajustar a definição de temperatura do frigorífico para +4 °C.
  - A temperatura do compartimento do frigorífico deve estar compreendida entre os 0 e os 8 °C. Abaixo dos 0 °C, os alimentos frescos ficam enregelados e apodrecidos, enquanto que, acima dos 8 °C, a carga bacteriana aumenta e estraga-os.
  - Não coloque alimentos quentes imediatamente no frigorífico; aguarde para que a temperatura diminua, no exterior. Os alimentos quentes aumentam os graus de temperatura do frigorífico, o que provoca intoxicações alimentares e a deterioração desnecessária dos alimentos.
  - Carnes, peixes, etc., devem ser armazenados no compartimento do refrigerador dos alimentos, enquanto que o compartimento para legumes é indicado para legumes. (se disponível)
  - Para evitar contaminação cruzada, os produtos à base de carne não devem ser armazenados juntamente com fruta e legumes.
  - Os alimentos devem ser colocados no frigorífico em recipientes fechados ou cobertos, para impedir a entrada de humidade e maus odores.

São especificadas abaixo algumas recomendações para a colocação e armazenamento dos seus alimentos no compartimento de refrigeração.

Alimentos	Tempo máximo de armazenamento	Como e onde armazenar
Vegetais e frutas	1 semana	Cesto de vegetais
Carne e peixe	2 - 3 dias	Embrulhe em película, coloque em sacos ou num recipiente de carne e armazene na prateleira de vidro
Queijo Fresco	3 - 4 dias	Na prateleira de porta indicada
Manteiga e margarina	1 semana	Na prateleira de porta indicada
Produtos engarrafados, por exemplo, leite e iogurtes	Até à data de validade recomendada pelo produtor	Na prateleira de porta indicada
Ovos	1 mês	Na prateleira de ovos indicada
Alimentos cozinhados	2 dias	Todas as prateleiras

#### 4.2 Compartimento do Congelador

- O congelador é utilizado para armazenar alimentos congelados, congelar alimentos frescos e fazer cubos de gelo.
- Para congelar alimentos frescos, envolva-os devidamente numa embalagem hermética e estanque. O ideal são sacos específicos para congelar, folha de alumínio, sacos de polietileno e recipientes de plástico.
- Não armazene alimentos frescos próximo de alimentos congelados uma vez que podem descongelar alimentos congelados.
- Antes de congelar alimentos frescos, divida-os em porções que possam ser consumidos numa refeição.

- Consuma alimentos descongelados dentro de um curto período de tempo após a descongelação.
- Nunca coloque alimentos quentes no compartimento do congelador uma vez que irá descongelar alimentos congelados.
- Deixe sempre as instruções do fabricante na embalagem dos alimentos quando armazenar alimentos congelados. Se forem indicadas informações nos alimentos, não devem ser armazenados durante mais de 3 meses a partir da data da compra.
- Quando comprar alimentos congelados, certifique-se de que foram armazenados nas condições adequadas e que a embalagem não está danificada.
- Os alimentos congelados devem ser transportados em recipientes adequados e colocados no congelador assim que possível.
- Não adquira alimentos congelados se a embalagem mostrar sinais de humidade e inchaço anormal. É provável que tenham sido armazenados a uma temperatura inadequada e que os conteúdos se deterioraram.
- A vida de armazenamento de alimentos congelados depende da temperatura ambiente, da definição do termóstato, da frequência com que a porta é aberta, do tipo de alimentos e do tempo necessário para transportar o produto da loja até à sua casa. Siga sempre as instruções indicadas na embalagem e nunca exceda a vida de armazenamento máxima indicada.
- A quantidade máxima de alimentos frescos (em kg) que pode ser congelada em 24 horas é indicada na etiqueta do eletrodoméstico.
- Para congelar alimentos frescos, certifique-se de que tanto quanto possível a superfície dos alimentos está em contacto com a superfície de refrigeração.

**NOTA:** Se tentar abrir a porta do congelador imediatamente após a fechar, irá concluir que não irá abrir facilmente. Isto é normal. Assim que o equilíbrio tiver sido atingido, a porta irá abrir facilmente.

**Nota importante:**


- Não volte a congelar alimentos congelados.
- O sabor de algumas especiarias encontrado em pratos cozinhados (anis, manjeriço, agrião, vinagre, especiarias várias, gengibre, alho, cebola, mostarda, tomilho, manjerona, pimenta preta, etc.) altera e assumem um sabor forte quando armazenadas durante um longo período de tempo. Assim, adicione pequenas quantidades de especiarias aos alimentos a serem congelados ou a especiaria desejada deverá ser adicionada após os alimentos estarem descongelados.
- O tempo de armazenamento dos alimentos depende do tipo de óleo usado. Os óleos adequados são margarina, bezerro cevedo, azeite e manteiga. Os óleos inadequados são óleo de amendoim e gordura de porco.
- Alimentos com forma líquida devem ser congelados em recipientes de plástico e outros alimentos devem ser congelados em sacos de plástico.



A tabela abaixo é um guia rápido para lhe mostrar a forma mais eficiente de armazenar grandes grupos de alimentos no compartimento do congelador.

Carne e peixe	Preparação	Tempo máximo de armazenamento (meses)
Bife	Embrulhar em película	6 - 8
Carne de borrego	Embrulhar em película	6 - 8
Vitela para assar	Embrulhar em película	6 - 8
Cubos de vitela	Em pequenos pedaços	6 - 8
Cubos de borrego	Em pedaços	4 - 8
Carne picada	Em embalagem sem utilizar especiarias	1 - 3
Miúdos (pedaços)	Em pedaços	1 - 3
Salame/salsicha de Bolonha	Deverá ser mantido embalado mesmo que tenha membrana	
Galinha e peru	Embrulhar em película	4 - 6
Ganso e pato	Embrulhar em película	4 - 6

Carne e peixe	Preparação	Tempo máximo de armazenamento (meses)
Veado, coelho, javali	Em porções de 2,5 kg ou em bifes	6 - 8
Peixe de água fresca (Salmão, carpa, peixe-gato)	Após limpar as tripas e escamas do peixe, lavar e secar. Se necessário, remover a cauda e a cabeça.	2
Peixe magro (Robalo, rodovalho, solha)		4
Peixes gordos (Atum, cavala, peixe azul, anchovas)		2 - 4
Marisco	Limpo e num saco	4 - 6
Caviar	Na embalagem ou num recipiente de plástico ou alumínio	2 - 3
Caracóis	Em água salgada ou num recipiente de plástico ou alumínio	3

 **NOTA:** Carne congelada que tenha sido descongelada deve ser cozinhada como carne fresca. Se a carne não for cozinhada depois da congelação, não deverá ser novamente congelada.


Vegetais e frutas	Preparação	Tempo máximo de armazenamento (meses)
Feijão verde e feijões	Lave, corte em pedaços pequenos e ferva em água	10 - 13
Feijões	Descasque, lave e ferva em água	12
Couve	Limpe e ferva em água	6 - 8
Cenoura	Limpe, corte em pedaços e ferva em água	12
Pimento	Corte o pedúnculo, corte em dois pedaços, remova o interior e ferva em água	8 - 10
Espinafre	Lave e ferva em água	6 - 9
Couve-flor	Retire as folhas, corte o coração em pedaços e deixe em água com um pouco de sumo de limão durante algum tempo	10 - 12
Beringela	Corte em pedaços de 2cm após lavar	10 - 12
Milho	Limpe e embale com o carolo ou como milho doce	12
Maçã e pera	Descasque e corte	8 - 10
Alperce e pêssego	Corte em dois pedaços e remova o caroço	4 - 6
Morango e amora	Lave e descasque	8 - 12
Frutos cozinhados	Adicione 10 % de açúcar ao recipiente	12
Ameixa, cereja, bagas	Lave e descasque os pés	8 - 12


	Tempo máximo de armazenamento (meses)	Tempo de descongelamento à temperatura ambiente (horas)	Tempo de descongelamento no forno (minutos)
Pão	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225 °C)
Bolachas	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Bolos	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225 °C)
Tarte	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200 °C)


	Tempo máximo de armazenamento (meses)	Tempo de descongelamento à temperatura ambiente (horas)	Tempo de descongelamento no forno (minutos)
Massa levedada	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15-20 (200 °C)

Produtos lácteos	Preparação	Tempo máximo de armazenamento (meses)	Condições de armazenamento
Pacote de leite (Homogeneizado)	Na embalagem	2 - 3	Leite puro - na embalagem
Queijo - excluindo queijo branco	Em fatias	6 - 8	A embalagem original poderá ser utilizada para armazenamento a curto prazo. Manter embrulhada em película durante longos períodos.
Manteiga, margarina	Na embalagem	6	

## 5 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

 Desconecte a unidade da alimentação elétrica antes de limpar.

 Não lave o seu eletrodoméstico colocando-lhe água.

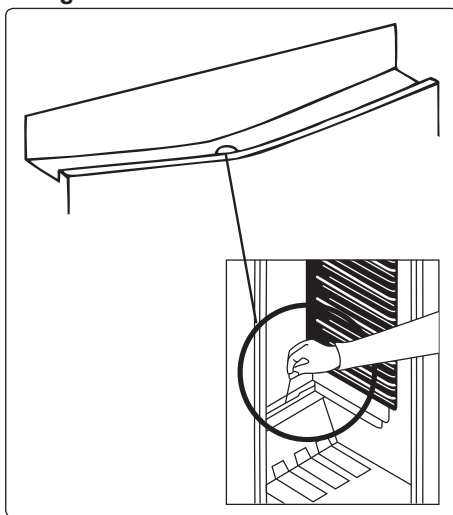
 Não utilize produtos abrasivos, detergentes ou sabões para limpar o eletrodoméstico. Após a lavagem, enxague com água limpa e seque cuidadosamente. Quando tiver terminado a limpeza, volte a ligar a ficha à alimentação elétrica com as mãos secas.

- Certifique-se de que nenhuma água entra no revestimento da lâmpada e outros componentes elétricos.
- O eletrodoméstico deve ser limpo com regularidade utilizando uma solução de bicarbonato de soda e água morna.
- Limpe os acessórios separadamente à mão com sabão e água. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.
- Limpe o condensador com uma escova, pelo menos, duas vezes por ano. Isto irá ajudar a poupar energia e a aumentar a produtividade.

 **A alimentação elétrica deverá ser desconectada durante a limpeza.**

### 5.1 Descongelação

#### Descongelar o compartimento do frigorífico



- O descongelamento ocorre automaticamente no compartimento do frigorífico durante o funcionamento. A água é recolhida pela bandeja de evaporação e evapora automaticamente.
- A bandeja de evaporação e o orifício de drenagem de água devem ser limpos periodicamente com a tampa de drenagem de descongelamento para evitar que a água se acumule no fundo do frigorífico ao invés de fluir para fora.



- Poderá ainda limpar o orifício de drenagem deitando meio copo de água no mesmo.

### **Compartimento do Congelador**

O gelo acumulado no compartimento do congelador deverá ser removido com regularidade (utilizar a espátula de plástico fornecida). O compartimento do congelador deverá ser limpo da mesma forma que o compartimento do frigorífico, com a função de descongelação, pelo menos, duas vezes por ano.

#### **Para tal:**

- No dia antes da congelação, defina o marcador do termóstato para a posição «5» para os alimentos congelarem totalmente.
- Durante a descongelação, os alimentos congelados deverão ser embrulhados em várias camadas de papel e mantidos num local fresco. O aumento inevitável na temperatura irá encurtar a vida útil. Lembre-se de utilizar os alimentos dentro de um período de tempo relativamente curto.
- Coloque o botão giratório do termóstato para a posição “•” e desconecte o eletrodoméstico da alimentação principal. Deixe a porta aberta até que a unidade esteja totalmente descongelada.
- Para acelerar o processo de descongelamento, coloque uma ou mais tigelas de água quente no compartimento do congelador.
- Seque o interior da unidade cuidadosamente e coloque o botão giratório do termóstato para a posição MAX.

### **Substituir a iluminação LED**



Se o seu frigorífico tiver iluminação LED, contacte o atendimento ao cliente uma vez que esta só deve ser substituída por pessoal autorizado para tal.

## **6 ENVIO E REPOSICIONAMENTO**

### **6.1 Transportar e alterar o posicionamento**

- A embalagem original e a espuma podem ser guardadas para novo transporte (opcional).
- Segure o seu eletrodoméstico com embalagem espessa, fitas ou cordas fortes e siga as instruções de transporte indicadas na embalagem.
- Remova todas as partes móveis (prateleiras, acessórios, cestos de vegetais, e etc.) e fixe-as ao eletrodoméstico contra choques utilizando fitas aquando da alteração de posicionamento ou transporte.



Transporte sempre o seu eletrodoméstico na posição vertical.

### **6.2 Reposicionar a Porta**

- Não é possível alterar a direção de abertura da porta do seu eletrodoméstico se as pegas da porta estiverem instaladas na superfície frontal da porta do eletrodoméstico.
- É possível alterar a direção de abertura da porta em modelos sem pegas.
- Se a direção de abertura da porta do seu eletrodoméstico puder ser alterada, contacte o Centro de Serviço Autorizado mais próximo para alterar a direção de abertura.

## 7 ANTES DE CONTACTAR O SERVIÇO PÓS-VENDAS

Se o seu frigorífico não estiver a funcionar corretamente, poderá haver um pequeno problema. Verifique o seguinte.

### **O eletrodoméstico não funciona**

#### **Verifique se:**

- Existe alimentação elétrica
- Se a alimentação principal está desconectada
- A definição do termóstato está na posição “•”
- A tomada está avariada. Para verificar isto, ligue outro eletrodoméstico a funcionar à mesma tomada.

### **O eletrodoméstico tem um desempenho fraco**

#### **Verifique se:**

- O eletrodoméstico está sobrecarregado
- As portas estão bem fechadas
- Existe qualquer pó no condensador
- Existe espaço suficiente perto das paredes traseiras e laterais

### **O eletrodoméstico é ruidoso**

O gás de refrigeração que circula no circuito do frigorífico poderá fazer um ligeiro ruído (som borbulhento) mesmo quando o compressor não está a funcionar. Não se preocupe, isto é normal. Se ouvir um som diferente, verifique se:

- O eletrodoméstico está nivelado
- Há algo em contacto com a traseira do eletrodoméstico
- Se objetos no eletrodoméstico estão a vibrar.

### **Existe água na parte inferior do frigorífico**

#### **Verifique se:**

O orifício de drenagem para a água não está entupido (utilize a tomada de drenagem de descongelação para limpar o orifício de drenagem).

## **Recomendações**

- Se a unidade estiver desligada ou desconectada da tomada, deverá esperar, pelo menos, 5 minutos antes de reiniciar ou voltar a ligar à tomada o eletrodoméstico de modo a não danificar o compressor.
- A unidade de refrigeração do seu frigorífico localiza-se na traseira do eletrodoméstico. Assim, gotas de águas ou gelo poder-se-ão formar na superfície traseira do seu frigorífico devido à operação do compressor em intervalos específicos. Isto é normal, não existe necessidade de realizar uma operação de descongelação a menos que haja gelo em excesso.
- Se não tiver intenção de utilizar o frigorífico durante um longo período de tempo (como por exemplo, durante as férias de verão), defina o termóstato para a posição “•”, descongele e limpe o frigorífico, deixando a porta aberta para evitar a formação de mofo e odor.
- Se persistir um problema após ter seguido as instruções acima, consulte o centro de serviço autorizado mais próximo.
- O eletrodoméstico que adquiriu foi criado apenas para uso doméstico. Não é adequado para utilização comercial ou comum. Se o consumidor utilizar o eletrodoméstico de forma a que não cumpra com isto, enfatizamos que o fabricante e o revendedor não serão responsáveis por qualquer reparação ou avaria dentro do período de garantia.

## 8 DICAS PARA POUPAR ENERGIA

1. Instale o eletrodoméstico num local fresco e bem ventilado, mas fora do alcance da luz direta do sol ou longe de uma fonte de calor (como por exemplo, um radiador ou forno) caso contrário, deve ser utilizada uma placa de isolamento.
2. Deixe que alimentos e bebidas quentes arrefeçam antes de os colocar dentro do eletrodoméstico.
3. Coloque alimentos a descongelar no compartimento do frigorífico. A baixa temperatura dos alimentos congelados irá ajudar a refrigerar o compartimento do frigorífico enquanto os alimentos são descongelados. Isto irá poupar energia. Alimentos congelados deixados a descongelar fora do eletrodoméstico irão resultar num desperdício de energia.
4. Bebidas e outros líquidos deverão ser tapados quando dentro do eletrodoméstico. Se deixados destapados, a humidade dentro do eletrodoméstico irá aumentar, assim, o eletrodoméstico usa mais energia. Manter bebidas e outros líquidos destapados ajuda a preservar o seu odor e sabor.
5. Evite manter as portas abertas durante longos períodos e abrir as portas com muita frequência uma vez que ar quente irá entrar no eletrodoméstico e fazer com que o compressor ligue com frequência desnecessária.
6. Mantenha as tampas de diferentes compartimentos (como por exemplo, a gaveta e o refrigerador) fechadas.
7. A junta da porta deverá estar limpa e ser maleável. Substitua as juntas, se desgastadas.
8. É possível armazenar mais alimentos removendo a prateleira do congelador. O consumo de energia é declarado com a carga máxima e sem a prateleira do congelador.

## 9 DADOS TÉCNICOS

As informações técnicas encontram-se na placa de características existente no lado interno do aparelho e na etiqueta de energia.

O código QR na etiqueta de energia fornecida com o aparelho disponibiliza um link da web para a informação relacionada com o desempenho do aparelho na base de dados de EU EPREL. Mantenha a etiqueta de energia para consulta juntamente com o manual do utilizador e todos os outros documentos disponibilizados com este aparelho.

É também possível encontrar a mesma informação na EPREL utilizando o link <https://eprel.ec.europa.eu> e o nome do modelo e número do produto que encontra na placa de classificação do aparelho.

## 10 INFORMAÇÃO PARA TESTES

A instalação e preparação do aparelho para qualquer verificação EcoDesign deve estar em conformidade com EN 62552.

Os requisitos de ventilação, dimensões de encaixe e folgas traseiras mínimas deverão ser conforme declarado neste Manual do Utilizador na parte 2.

Contacte o fabricante para quaisquer informações adicionais, incluindo planos de carga.

## 11 SERVIÇO E ASSISTÊNCIA AO CONSUMIDOR

Utilize sempre as peças sobresselentes originais.

Quando entrar em contacto com o nosso Centro de Serviço Autorizado, garanta que tenha os seguintes dados disponíveis: Modelo, Número de Série e o Índice de Serviço (SI).






A informação pode ser encontrada no rótulo do produto. Sujeito a modificações sem aviso prévio.

As peças sobresselentes originais para alguns componentes específicos estão disponíveis por um período de 10 anos desde a colocação no mercado da última unidade do modelo.

## Thank you for choosing this product.

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

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

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

# CONTENTS

<b>1 SAFETY INSTRUCTIONS .....</b>	<b>47</b>
1.1 General Safety Warnings .....	47
1.2 Installation warnings .....	51
1.3 During Usage.....	51
<b>2 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE .....</b>	<b>53</b>
2.1 Dimensions.....	54
<b>3 USING THE APPLIANCE .....</b>	<b>55</b>
3.1 Information on Less Frost Technology.....	55
3.2 Thermostat Setting .....	55
3.3 Temperature Settings Warnings .....	55
3.4 Accessories .....	56
3.4.1 Ice Tray.....	56
3.4.2 The Plastic Scraper .....	56
<b>4 FOOD STORAGE .....</b>	<b>56</b>
4.1 Refrigerator Compartment.....	56
4.2 Freezer Compartment .....	57
<b>5 CLEANING AND MAINTENANCE .....</b>	<b>60</b>
5.1 Defrosting .....	61
<b>6 SHIPMENT AND REPOSITIONING.....</b>	<b>62</b>
6.1 Transportation and Changing Positioning .....	62
6.2 Repositioning the Door.....	62
<b>7 BEFORE CALLING AFTER-SALES SERVICE.....</b>	<b>62</b>
<b>8 TIPS FOR SAVING ENERGY .....</b>	<b>63</b>
<b>9 TECHNICAL DATA .....</b>	<b>64</b>
<b>10 INFORMATION FOR TEST INSTITUTES.....</b>	<b>64</b>
<b>11 CUSTOMER CARE AND SERVICE.....</b>	<b>65</b>

# 1 SAFETY INSTRUCTIONS

## 1.1 General Safety Warnings

**Read this user manual carefully.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

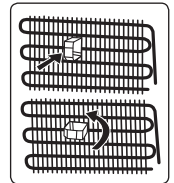
## 1.2 Installation warnings

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

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

performance of your fridge freezer.

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



## 1.3 During Usage

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

high alcohol content vertically in the fridge compartment and make sure their tops are tightly closed.

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

### Old and Out-of-order Fridges

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

### CE Declaration of conformity

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

### Disposal of your old appliance

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



### Packaging and the Environment

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



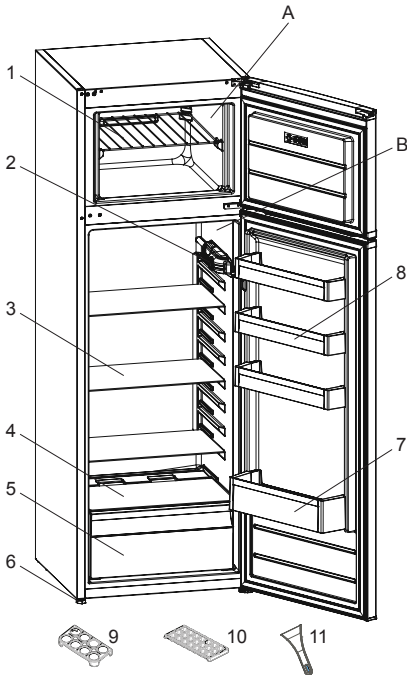
The packaging materials are environmentally friendly as they are recyclable. The use of recycled material reduces raw material consumption and therefore decreases waste production.


### Notes:

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

## 2 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

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



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

- A) Freezer compartment
- B) Refrigerator compartment

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

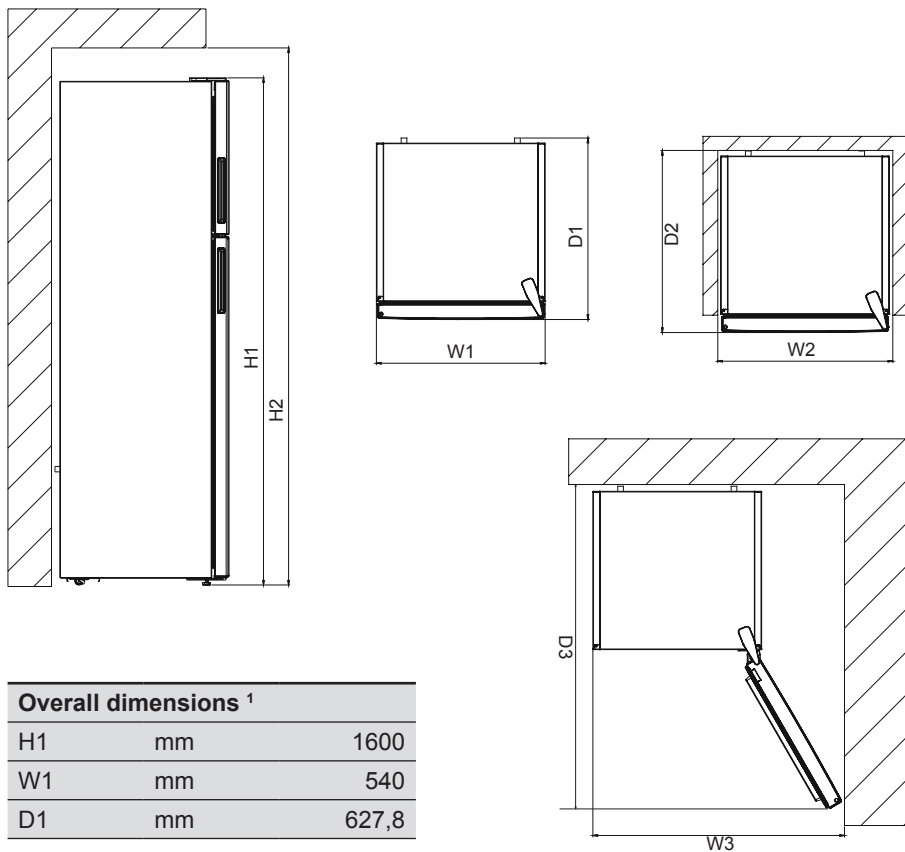
\* In some models

### General notes:

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

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

## 2.1 Dimensions



Overall dimensions <sup>1</sup>		
H1	mm	1600
W1	mm	540
D1	mm	627,8

Space required in use <sup>2</sup>		
H2	mm	1750
W2	mm	640
D2	mm	667,8

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


## 3 USING THE APPLIANCE

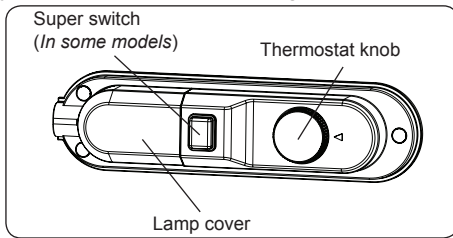
### 3.1 Information on Less Frost Technology

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

### 3.2 Thermostat Setting

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

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



### Thermostat Settings

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

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

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

### 3.3 Temperature Settings Warnings

- The ambient temperature, temperature of the freshly stored food and how often the door is opened affects the temperature in the refrigerator compartment. If required, change the temperature setting.
- It is not recommended that you operate your fridge in environments colder than 10°C in terms of its efficiency.
- When setting the thermostat, take into consideration how often the appliance doors are opened and closed, how much food is stored in the refrigerator, and the environment in which the refrigerator is located.
- When the appliance is first switched on, allow it to run for 24 hours in order to reach operating temperature. During this time, do not open the door and do not keep a large quantity of food inside.
- Unplug your appliance during a power cut to prevent damage to the compressor. Once power is restored, delay plugging in your appliance for 5 to 10 minutes. This will help prevent damage to the appliance's components.
- Your appliance is designed to operate in the ambient temperature ranges stated in the standards, according to the climate class stated in the information label. It is not recommended that your fridge is operated in the environments which are outside of the stated temperature ranges. This will reduce the cooling efficiency of the appliance.
- Your appliance is designed to operate in the ambient temperature (ST/N = 16°C - 38°C) intervals stated in the standards, according to the climate class displayed on the information label. We do not recommend operating your appliance out of the stated temperature limits in terms of cooling effectiveness.

### Climate class and meaning:

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

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

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

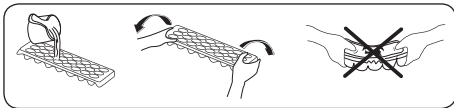
**SN (extended temperate):** This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 10 °C to 32 °C.

### 3.4 Accessories

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

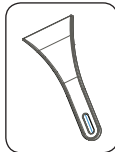
#### 3.4.1 Ice Tray

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



#### 3.4.2 The Plastic Scraper

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



## 4 FOOD STORAGE


### 4.1 Refrigerator Compartment

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



products and clean any leakages on the shelves.

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

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

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

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

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

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

## 4.2 Freezer Compartment

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

- Do not purchase frozen food if the packaging shows signs of humidity and abnormal swelling. It is probable that it has been stored at an unsuitable temperature and that the contents have deteriorated.
- The storage life of frozen food depends on the room temperature, the thermostat setting, how often the door is opened, the type of food, and the length of time required to transport the product from the shop to your home. Always follow the instructions printed on the packaging and never exceed the maximum storage life indicated.
- The maximum amount of fresh food (in kg) that can be frozen in 24 hours is indicated on the appliance label.
- To freeze fresh food, ensure that as much of the surface of the food as possible is in contact with the cooling surface.


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

**Important note:**

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



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

Meat and fish	Preparation	Maximum storage time (months)
<b>Steak</b>	Wrap in foil	6 - 8
<b>Lamb meat</b>	Wrap in foil	6 - 8
<b>Veal roast</b>	Wrap in foil	6 - 8
<b>Veal cubes</b>	In small pieces	6 - 8
<b>Lamb cubes</b>	In pieces	4 - 8
<b>Minced meat</b>	In packaging without using spices	1 - 3
<b>Giblets (pieces)</b>	In pieces	1 - 3
<b>Bologna sausage/salami</b>	Should be kept packaged even if it has a membrane	
<b>Chicken and turkey</b>	Wrap in foil	4 - 6
<b>Goose and duck</b>	Wrap in foil	4 - 6
<b>Deer, rabbit, wild boar</b>	In 2.5 kg portions or as fillets	6 - 8
<b>Freshwater fish (Salmon, Carp, Crane, Catfish)</b>	After cleaning the bowels and scales of the fish, wash and dry it. If necessary, remove the tail and head.	2
<b>Lean fish (Bass, Turbot, Flounder)</b>		4
<b>Fatty fishes (Tuna, Mackerel, Bluefish, Anchovy)</b>		2 - 4
<b>Shellfish</b>	Clean and in a bag	4 - 6
<b>Caviar</b>	In its packaging, or in an aluminium or plastic container	2 - 3
<b>Snails</b>	In salty water, or in an aluminium or plastic container	3
 <b>NOTE:</b>	Thawed frozen meat should be cooked as fresh meat. If the meat is not cooked after defrosting, it must not be re-frozen.	




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

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

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

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

## 5 CLEANING AND MAINTENANCE

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

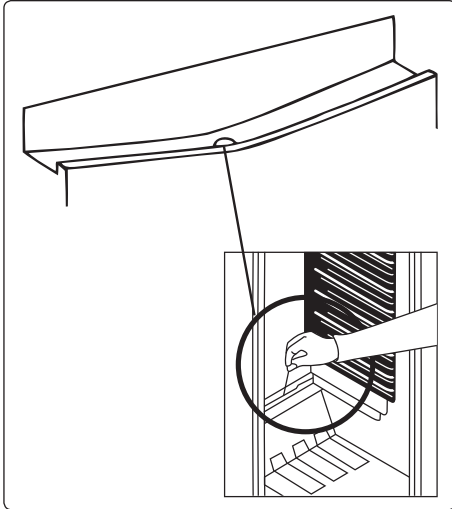
- Clean the condenser with a brush at least twice a year. This will help you to save on energy costs and increase productivity.



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

## 5.1 Defrosting

### Defrosting the Refrigerator Compartment



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


### Defrosting the Freezer Compartment

Frost accumulated in the freezer compartment should be removed regularly (using the plastic scraper provided). The freezer compartment should be cleaned in the same way as the refrigerator compartment, with the defrost function, at least twice a year.

### For this:

- The day before you defrost, set the thermostat dial to position “5” to freeze food completely.
- During defrosting, frozen food should be wrapped in several layers of paper and kept in a cool place. The inevitable rise in temperature will shorten its storage life. Remember to use this food within a relatively short period of time.
- Set the thermostat knob to position “•” and disconnect the appliance from the mains. Leave the door open until the unit is completely defrosted.
- To accelerate the defrosting process, place one or more bowls of warm water in the freezer compartment.
- Dry the inside of the unit carefully and set the thermostat knob to the MAX position.


### Replacing LED Lighting

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

## 6 SHIPMENT AND REPOSITIONING

### 6.1 Transportation and Changing Positioning

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

 Always carry your appliance in the upright position.

### 6.2 Repositioning the Door

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

## 7 BEFORE CALLING AFTER-SALES SERVICE

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

### The appliance does not operate

#### Check if:

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

### The appliance performs poorly

#### Check if:

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

### The appliance is noisy

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

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

### Your refrigerator is operating noisily

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

#### Cracking (ice cracking) noise occurs:

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

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

**Motor noise:** Indicates the compressor is operating normally. The compressor

may cause more noise for a short time when it is first activated.

### **Bubbling noise and splashing**

**occurs:** Due to the flow of the refrigerant in the tubes of the system.

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

### **There is water in the lower part of the refrigerator**

#### **Check if:**

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

#### **Recommendations**

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

## **8 TIPS FOR SAVING ENERGY**

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

## 9 TECHNICAL DATA

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

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

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

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

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

## 10 INFORMATION FOR TEST INSTITUTES

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

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



## **11 CUSTOMER CARE AND SERVICE**

Always use original spare parts.

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






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

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

## **Merci d'avoir choisi ce produit.**

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

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

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

# SOMMAIRE

<b>1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ .....</b>	<b>68</b>
1.1 Avertissements généraux relatifs à la sécurité .....	68
1.2 Avertissements relatifs à l'installation .....	73
1.3 En cours d'utilisation.....	74
<b>2 DESCRIPTION DE L'APPAREIL .....</b>	<b>75</b>
2.1 Dimensions.....	76
<b>3 UTILISATION DE L'APPAREIL .....</b>	<b>77</b>
3.1 Informations relatives a la technologie moins de givre.....	77
3.2 Réglage du Thermostat.....	77
3.3 Avertissements relatifs aux paramètres de température .....	77
3.4 Accessoires .....	78
3.4.1 Bac à glaçons ( <i>Sur certains modèles</i> ).....	<b>78</b>
3.4.2 Raclette en plastique ( <i>Sur certains modèles</i> ) .....	<b>78</b>
3.4.3 Porte-bouteille( <i>Dans certains modèles</i> .....	<b>78</b>
<b>4 RANGEMENT DES ALIMENTS .....</b>	<b>78</b>
4.1 Compartiment du réfrigérateur .....	78
4.2 Compartiment congélateur .....	80
<b>5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....</b>	<b>83</b>
5.1 Décongélation.....	83
<b>6 TRANSPORT ET CHANGEMENT DE PLACE .....</b>	<b>84</b>
6.1 Transport et changement de place.....	84
6.2 Changement de position de la porte.....	85
<b>7 AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE .....</b>	<b>85</b>
<b>8 CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE .....</b>	<b>86</b>
<b>9 DONNÉES TECHNIQUES .....</b>	<b>87</b>
<b>10 INFORMATIONS POUR LES INSTITUTS DE TEST.....</b>	<b>87</b>
<b>11 SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE .....</b>	<b>87</b>

# 1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## 1.1 Avertissements généraux relatifs à la sécurité

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

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

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


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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



## 1.2 Avertissements relatifs à l'installation

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

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

- Votre appareil doit être placé à une distance d'au moins 50 cm de tout poêle, four à gaz et radiateur de chauffage et à au moins 5 cm de tout four électrique.
- Si votre réfrigérateur-congélateur est placé à proximité d'un congélateur, une distance d'au moins 2 cm doit les séparer afin d'éviter la formation d'humidité au niveau de sa surface externe.
- Ne pas couvrir le corps ou le dessus du réfrigérateur-congélateur avec une nappe ou un napperon. Ceci risquerait d'altérer ses performances.
- Un intervalle d'au moins 150 mm est requis au-dessus de l'appareil. Ne rien placer sur l'appareil.
- Ne pas poser d'objets lourds sur l'appareil.
- Nettoyer soigneusement l'appareil avant toute utilisation (voir Nettoyage et entretien).
- Avant d'utiliser votre réfrigérateur-congélateur, essuyer tous ses éléments avec une solution composée d'eau chaude et d'une cuillère à café de bicarbonate de soude. Rincer ensuite à l'eau claire et sécher. Remettre tous les éléments du réfrigérateur-congélateur en place après les avoir nettoyés.
- Utiliser les pieds avant réglables pour s'assurer que votre appareil est de niveau et stable. Il est possible d'ajuster les pieds en les tournant dans l'un ou l'autre sens. Ceci doit être effectué avant de placer des aliments dans l'appareil.
- Lorsque le produit est en marche, des températures élevées peuvent émaner des panneaux latéraux. Cette situation est tout à fait normale.
- Pour que le produit fonctionne efficacement, laissez suffisamment d'espace autour du réfrigérateur pour assurer la circulation de l'air. Si vous placez le produit dans une zone encastrée dans le mur, assurez-vous qu'il y a au moins 100 mm entre le haut du réfrigérateur et le haut du compartiment, et 50 mm entre les panneaux latéraux et

le côté du compartiment.

- La distance entre l'appareil et le mur situé à l'arrière doit être au maximum de 75 mm.

### 1.3 En cours d'utilisation

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

### Anciens réfrigérateurs et réfrigérateurs hors d'usage

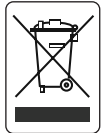
- Si l'ancien réfrigérateur ou congélateur est équipé d'un système de verrouillage, briser ou retirer ce dernier avant la mise au rebut car des enfants pourraient s'enfermer à l'intérieur de manière accidentelle.
- Les anciens réfrigérateurs et congélateurs contiennent des matériaux d'isolation et des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

### Déclaration CE de conformité

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

### Mise au rebut de votre ancien appareil

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



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

### Emballage et Environnement

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

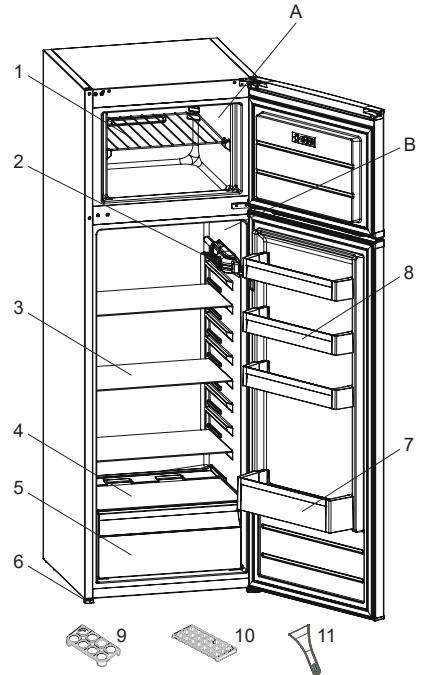



## Remarques :

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

## 2 DESCRIPTION DE L'APPAREIL

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



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

- A) Compartiment congélateur
- B) Compartiment réfrigérateur
- 1) Clayette congélateur
- 2) Boîtier thermostat
- 3) Clayettes réfrigérateur
- 4) Couverture du compartiment légumes
- 5) Compartiment légumes
- 6) Pieds réglables
- 7) Balconnet à bouteilles
- 8) Balconnets
- 9) Support porte-œufs
- 10) Bac à glaçons
- 11) Raclette en plastique \*

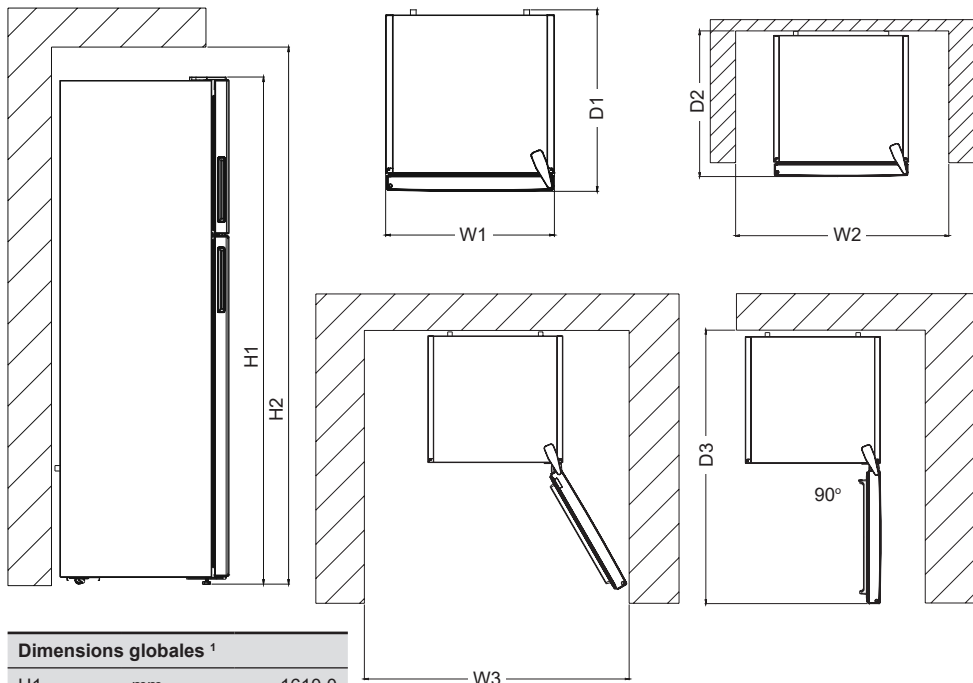
\* Sur certains modèles

## Remarques générales:

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

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

## 2.1 Dimensions



Dimensions globales <sup>1</sup>		
H1	mm	1610,0
W1	mm	540,0
D1	mm	570,0

<sup>1</sup> la hauteur, la largeur et la profondeur de l'appareil sans la poignée.

Espace nécessaire à l'utilisation <sup>2</sup>		
H2	mm	1760,0
W2	mm	640,0
D2	mm	667,8

<sup>2</sup> la hauteur, la largeur et la profondeur de l'appareil, y compris la poignée, ainsi que l'espace nécessaire à la libre circulation de l'air de refroidissement.

Espace global nécessaire à l'utilisation <sup>3</sup>		
W3	mm	658,5
D3	mm	1106,5

<sup>3</sup> la hauteur, la largeur et la profondeur de l'appareil, y compris la poignée, plus l'espace nécessaire à la libre circulation de l'air de refroidissement, plus l'espace nécessaire pour permettre l'ouverture de la porte à l'angle minimum permettant le retrait de tous les équipements internes.

## 3 UTILISATION DE L'APPAREIL

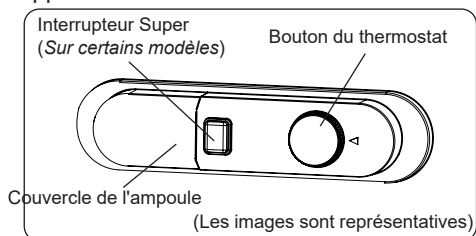
### 3.1 Informations relatives à la technologie moins de givre

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

### 3.2 Réglage du Thermostat

Le thermostat régule automatiquement la température à l'intérieur des compartiments réfrigérateur et congélateur. Les températures du réfrigérateur s'obtiennent en tournant le bouton vers les numéros du haut ; 1 à 3, 1 à 5 ou SF (le nombre de numéros du thermostat dépend du produit).

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



#### Paramètres du thermostat:

- 1 – 2 :** Pour un stockage à court terme de la nourriture
- 3 – 4 :** Pour un stockage à long terme de la nourriture
- 5 :** Niveau maximal de refroidissement. L'appareil fonctionne plus longtemps. Si nécessaire, changez le réglage de température.

Si l'appareil dispose de la position SF :

- Tournez le bouton sur SF pour congeler rapidement les aliments frais. Dans cette position, le compartiment congélateur fonctionnera à des températures plus basses. Une fois que vos aliments sont congelés, remettez le bouton du thermostat dans sa position d'utilisation

normale. Si vous ne changez pas la position sur SF, votre appareil se remettra automatiquement à la dernière position du thermostat en fonction de la durée indiquée dans la remarque. Remettez le bouton du thermostat en position SF et replacez-le à son usage normal, en fonction de la durée mentionnée dans la remarque. Si le bouton du thermostat est en position SF lors du premier démarrage de l'appareil, le fonctionnement de ce dernier retourne automatiquement en position 3 du thermostat, conformément à la durée indiquée dans la remarque.

**Super Congélation :** Cet interrupteur doit être utilisé comme interrupteur de super congélation. Pour une congélation maximale, mettez l'interrupteur en position ON 24 heures avant de placer les aliments frais. Une fois les aliments frais dans le congélateur, 24 heures à la position ON sont généralement suffisantes. Pour économiser de l'énergie, mettez l'interrupteur en position OFF 24 heures après l'introduction des aliments frais.

**Interrupteur d'hiver :** Si la température ambiante est inférieure à 16 °C, cet interrupteur doit être utilisé comme interrupteur d'hiver et il permet de maintenir votre réfrigérateur au-dessus de 0 °C alors que le congélateur est en dessous de -18 °C en cas de température ambiante faible.

### 3.3 Avertissements relatifs aux paramètres de température

- Votre appareil été conçu de manière à fonctionner dans la plage de température ambiante dans les normes conformément à la classe du climat mentionnée dans l'étiquette de l'information. Il est déconseillé de faire fonctionner votre réfrigérateur à des endroits où la température est en dehors de la plage indiquée. Cela réduit l'efficacité de refroidissement de l'appareil.
- Les réglages de température doivent être effectués en fonction de la fréquence d'ouverture de la porte, de la quantité de

nourriture conservée dans l'appareil et de la température ambiante de la pièce où il se trouve.

- Lorsque l'appareil est mis en marche pour la première fois, il convient de le laisser tourner pendant 24 heures pour qu'il atteigne la température de fonctionnement. Au cours de cette période, ne pas ouvrir la porte, ni garder une quantité importante de nourriture à l'intérieur de l'appareil.
- Une fonction de temporisation de 5 minutes est appliquée pour éviter d'endommager le compresseur de votre appareil lors du branchement ou débranchement au réseau, ou lorsqu'une panne d'énergie se produit. Votre appareil recommencera à fonctionner normalement après 5 minutes.

#### Classe Climatique et signification :

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

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

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

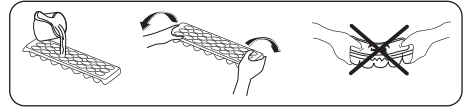
**SN (Tempéré étendu) :** Cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 10 °C et 32 °C.

### 3.4 Accessoires

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

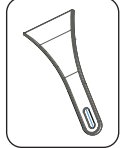
#### 3.4.1 Bac à glaçons (Sur certains modèles)

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

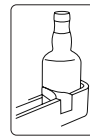


#### 3.4.2 Raclette en plastique (Sur certains modèles)

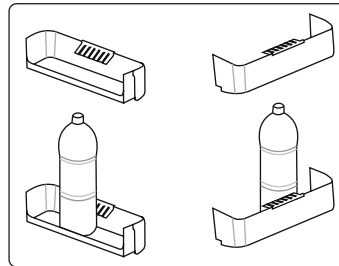
Quelque temps après, du givre s'accumule dans certaines zones du congélateur. Le givre accumulé dans le congélateur doit être éliminé régulièrement. Utilisez le grattoir en plastique fourni à cet effet, si besoin. N'utilisez pas d'objets métalliques tranchants pour cette opération. Ceci peut perforer le circuit de réfrigération et provoquer des dommages irréversibles à l'appareil.



#### 3.4.3 Porte-bouteille (Dans certains modèles)



Utiliser le porte-bouteille pour empêcher les bouteilles de glisser ou de tomber.



## 4 RANGEMENT DES ALIMENTS

### 4.1 Compartiment du réfrigérateur

- Pour diminuer l'humidité et éviter la formation de givre associée, toujours ranger les aliments dans des récipients fermés dans le réfrigérateur. Le givre a tendance à se concentrer dans les parties les plus froides où l'humidité des aliments s'évapore et, au fil du temps, votre appareil nécessitera un dégivrage plus fréquent.

- Couvrez tous les plats cuits lorsque vous les placez dans le réfrigérateur. N'y introduisez pas d'aliment chaud. Placez-les lorsqu'ils sont frais car la température/humidité à l'intérieur du réfrigérateur pourrait augmenter et causer un dysfonctionnement du réfrigérateur.
- S'assurer qu'aucun élément n'est en contact direct avec la paroi arrière de l'appareil car du givre risque de se former et l'emballage de coller à cette dernière. Ne pas ouvrir fréquemment la porte du réfrigérateur.
- Il est recommandé que la viande et le poisson vidé soient placés dans un emballage hermétique et mis sur la clayette en verre située juste au-dessus du bac à légumes où l'air est plus frais, ce qui offre des conditions de conservation optimales.
- Ranger les fruits et les légumes en vrac dans le compartiment à légumes.
- Le stockage séparé des fruits et des légumes permet d'éviter que les légumes sensibles à l'éthylène (feuilles vertes, brocolis, carottes, etc.) ne soient affectés par des fruits libérant de l'éthylène (banane, pêche, abricot, figue, etc.).
- Ne pas placer de légumes humides dans le réfrigérateur.
- La durée de conservation de l'ensemble des aliments dépend de leur qualité initiale et du respect d'un cycle de réfrigération ininterrompu avant leur rangement dans le réfrigérateur.
- L'eau s'écoulant de la viande risque de contaminer les autres produits du réfrigérateur. Les produits carnés doivent être emballés et les coulures sur les clayettes doivent être nettoyées.
- Ne pas placer d'aliments sur le passage du flux d'air.
- Consommer les aliments emballés avant la date d'expiration recommandée.

Évitez que les aliments touchent le capteur de température situé dans le compartiment réfrigérateur. Pour maintenir une température de conservation optimale

à l'intérieur du compartiment réfrigérateur, évitez tout contact entre les aliments et le capteur.


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

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

Aliment	Durée de conservation maximale	Méthode et lieu de conservation
<b>Légumes et fruits</b>	1 semaine	Bac à légumes
<b>Viande et poisson</b>	2 à 3 jours	Emballer dans un film ou des sacs plastiques ou dans une boîte conçue pour la viande et ranger sur la clayette en verre

Aliment	Durée de conservation maximale	Méthode et lieu de conservation
Fromage frais	3 à 4 jours	Sur le balconnet indiqué
Beurre et margarine	1 semaine	Sur le balconnet indiqué
Produits en bouteille, par exemple lait et yaourt	Jusqu'à la date d'expiration recommandée par le producteur	Sur le balconnet indiqué
Œufs	1 mois	Sur le balconnet à œufs indiqué
Aliments cuits	2 jours	Toutes les clayettes

#### REMARQUE :

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

### 4.2 Compartiment congélateur

- Le congélateur est utilisé pour stocker des aliments congelés, congeler des aliments frais et faire des glaçons.
- Les aliments sous forme liquide doivent être congelés dans des tasses en plastique et le reste dans sachets ou sacs en plastique. Pour congeler des aliments frais : emballer et sceller correctement les aliments frais, en d'autres mots l'emballage doit être étanche à l'air et ne pas fuir. Les sacs congélateurs, les sacs en polyéthylène renforcé d'aluminium et les conteneurs en plastique sont idéaux.
- Ne pas ranger des aliments frais à côté d'aliments congelés car cela risquerait de faire fondre les aliments congelés.
- Avant de congeler des aliments frais, les diviser en portions de façon à pouvoir les consommer en une seule fois.
- Consommer les aliments congelés rapidement après leur décongélation
- Toujours respecter les instructions du fabricant figurant sur l'emballage des aliments lorsque l'on stocke des aliments congelés. En l'absence d'informations,

ne pas conserver les aliments plus de 3 mois à compter de la date d'achat.


- Lors de l'achat d'aliments congelés, s'assurer qu'ils ont été conservés dans des conditions adéquates et que leur emballage n'est pas endommagé.
- Les aliments congelés doivent être transportés dans des conteneurs adéquats et placés dans le congélateur dès que possible.
- Ne pas acheter d'aliments congelés si leur emballage présente des signes d'humidité et un gonflement anormal. Il est alors probable qu'ils ont été conservés à une température inappropriée et que leur contenu est altéré.
- La durée de conservation des aliments congelés dépend de la température ambiante, du paramètre du thermostat, de la fréquence d'ouverture de la porte, du type de nourriture et de la durée requise pour transporter le produit du magasin à votre domicile. Toujours suivre les instructions sur l'emballage et ne pas dépasser la période de conservation.
- Si vous laissez la porte du congélateur ouverte pendant une longue période, la glace apparaîtra sur la surface inférieure du congélateur. Par conséquent, la circulation d'air est obstruée. Afin d'éviter cela, veuillez d'abord débrancher le cordon et patienter que la glace soit décongelée. Une fois la glace fondue, veuillez nettoyer le congélateur.
- Le volume spécifié sur la plaque signalétique de l'appareil indique le volume sans paniers, couvercles, etc.
- Veuillez ne jamais recongeler les aliments une fois qu'ils sont décongelés. Ce geste pourrait représenter un danger pour votre santé dans la mesure où vous courrez le risque d'être victime d'une intoxication alimentaire.

**REMARQUE :** La porte du congélateur s'ouvre difficilement après la fermeture immédiate de la porte. C'est normal. Une fois l'équilibre atteint, la porte s'ouvrira facilement.





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

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

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


Légumes et fruits	Préparation	Durée de conservation maximale (mois)
Aubergines	Couper en morceaux de 2 cm après lavage	10 à 12


Légumes et fruits	Préparation	Durée de conservation maximale (mois)
Maïs	Nettoyer et emballer avec la tige ou sous forme de grains de maïs doux	12
Pommes et poires	Peler et trancher	8 à 10
Abricots et pêches	Couper en deux morceaux et retirer le noyau	4 à 6
Fraises et mûres	Laver et équeuter	8 à 12
Fruits cuits	Ajouter 10 % de sucre dans le récipient	12
Prunes, cerises	Laver et équeuter	8 à 12


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

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



## 5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

 Ne nettoyez pas le réfrigérateur en y versant l'eau.

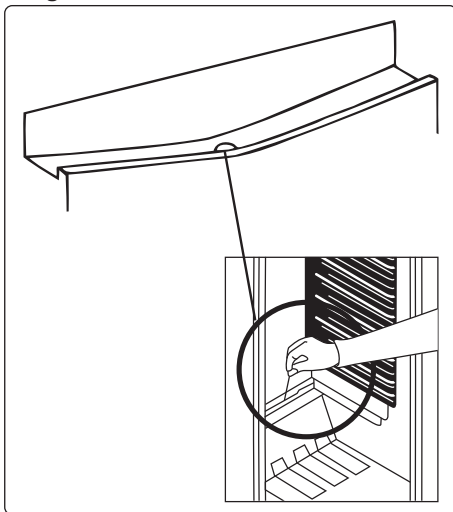
 N'utilisez pas de produits abrasifs, ni de détergents pour nettoyer l'appareil. Après avoir procédé au lavage, rincer à l'eau claire et sécher soigneusement. Lorsque le nettoyage est terminé, rebrancher la fiche sur l'alimentation électrique avec les mains sèches.

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

  **La prise d'alimentation doit être débranchée pendant le nettoyage.**

### 5.1 Décongélation

#### Dégivrage du compartiment du réfrigérateur



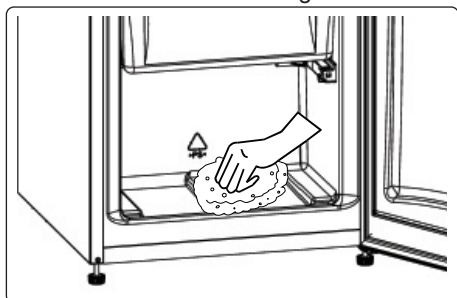
- Le dégivrage se déclenche automatiquement dans le compartiment du réfrigérateur quand il fonctionne. L'eau est récupérée par le bac d'évaporation et s'évapore automatiquement.
- Le bac d'évaporation et l'orifice d'évacuation de l'eau doivent être nettoyés périodiquement en utilisant la tige de vidange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

#### Processus de dégivrage du congélateur

- De petites quantités de givre s'accumulent à l'intérieur du congélateur, en fonction de la durée pendant laquelle la porte peut être laissée ouverte ou de la quantité d'humidité introduite. Il est important d'éviter toute formation de givre ou de glace dans des endroits susceptibles d'affecter le mécanisme de fermeture du joint de la porte. Cela pourrait permettre à l'air de pénétrer dans l'armoire, ce qui favoriserait le fonctionnement continu du compresseur.

Les couches fines et douces de givre accumulées peuvent être enlevées à l'aide d'une brosse ou d'un racloir en plastique. N'utilisez pas d'articles métalliques, des racloirs pointus, des outils mécaniques ou d'autres dispositifs pour accélérer le processus de dégivrage. Enlever tout givre délogé de la surface de l'armoire. Il n'est pas nécessaire d'arrêter l'appareil pour enlever les fines couches de givre.

- Pour retirer des glaces lourdes, bien vouloir débrancher l'appareil, vider son contenu dans des boîtes en carton et l'emballer dans des couvertures épaisses ou des couches de papier pour garder au frais. Le dégivrage sera plus efficace s'il est effectué lorsque le congélateur est presque vide et doit être effectué le plus rapidement possible pour éviter une augmentation inutile de la température du contenu.
- N'utilisez pas d'articles métalliques, des racloirs pointus, des outils mécaniques ou d'autres dispositifs pour accélérer le processus de dégivrage. Une augmentation de la température des aliments congelés pendant le dégivrage réduira leur durée de conservation. Maintenir le contenu du congélateur bien emballé et dans un endroit frais pendant toute la durée de la décongélation.




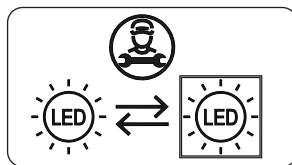
- Essuyez l'intérieur du compartiment avec une éponge ou un chiffon doux.
- Pour accélérer le processus de dégivrage, placer un ou deux bols d'eau chaude dans le compartiment congélateur.

- Examinez le contenu des paquets en les remplaçant dans le congélateur. Si certains aliments sont décongelés, consommez-les dans un délai de 24 heures ou faites-les cuire avant de les recongeler.
- Une fois le dégivrage terminé, nettoyez l'intérieur de l'appareil avec une solution d'eau tiède et un peu de bicarbonate de soude puis, séchez-le soigneusement. Lavez toutes les pièces amovibles de la même manière et réassemblez-les. Rebranchez l'appareil au réseau électrique et laissez-le fonctionner pendant 2 à 3 heures sur le réglage numéro MAX avant d'y replacer des aliments.

### Remplacement de l'éclairage LED

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

 **Remarque :** Le nombre et l'emplacement des bandes LED peuvent varier selon le modèle.



### Si produit équipé d'une lampe LED

Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique <E>.

### Si produit équipé de bande(s) LED ou carte(s) LED

Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique <F>.


## 6 TRANSPORT ET CHANGEMENT DE PLACE

### 6.1 Transport et changement de place

- L'emballage d'origine et la mousse peuvent être conservés pour transporter de nouveau l'appareil (de façon optionnelle).
- Envelopper votre appareil avec un emballage épais, des sangles ou des

cordes solides et suivre les instructions de transport figurant sur l'emballage.

- Retirer toutes les pièces amovibles ou les fixer dans l'appareil à l'aide de ruban adhésif pour éviter les chocs en cas de changement de place ou de transport.

 Toujours transporter votre appareil en position verticale.

## 6.2 Changement de position de la porte

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

## 7 AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

Si vous rencontrez un problème avec votre **appareil**, veuillez vérifier les points suivants avant de contacter le service après-vente.

**Votre appareil ne fonctionne pas**

**Vérifier si :**

- Il est alimenté en électricité.
- La fiche est correctement branchée dans la prise
- Le fusible de la prise ou le fusible du secteur a sauté
- La prise est défectueuse. Pour vérifier cela, brancher un autre appareil en état de marche sur la même prise.

**L'appareil fonctionne mal**

**Vérifier si :**

- L'appareil est trop chargé.
- La porte de l'appareil est correctement fermée
- De la poussière se trouve sur le condenseur.
- L'espace situé à l'arrière et sur les côtés est suffisant.

**Votre appareil est bruyant lorsqu'il est en fonctionnement**

**Bruits normaux**

**Un cliquetis se produit :**

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

**Un court bruit de craquement se produit :** Ce bruit se fait entendre

lorsque le thermostat active et désactive le compresseur.

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

**Des bruits de bouillonnement et des projections se produisent :** Causés par l'écoulement du réfrigérant dans les tubes du système.

**Des bruits d'écoulement de l'eau se produisent :** En raison de l'eau qui s'écoule vers le récipient d'évaporation. Ce bruit est normal pendant le dégivrage.

**Des bruits de soufflage d'air se produisent :** Sur certains modèles, pendant le fonctionnement normal du système en raison de la circulation de l'air.

**Les bords de l'appareil en contact avec le joint de la porte sont chauds**

En particulier en été (saisons chaudes), les surfaces en contact avec le joint de porte peuvent devenir plus chaudes pendant le fonctionnement du compresseur, c'est normal.

**Il y a une accumulation d'humidité à l'intérieur de l'appareil**

**Vérifier si :**

- L'ensemble des aliments sont emballés correctement. Les récipients doivent être secs avant d'être placés dans l'**appareil**.
- La porte de l'**appareil** est ouverte fréquemment. L'humidité de la pièce pénètre dans l'**appareil** lorsque les

portes sont ouvertes. L'humidité augmente rapidement si les portes sont ouvertes fréquemment, notamment si l'humidité de la pièce est élevée.

### **La porte ne s'ouvre ou ne se ferme pas correctement**

#### **Vérifier si :**

- Il y a des aliments ou des emballages qui empêchent la fermeture de la porte
- Les joints de porte sont cassés ou tordus
- Votre **appareil** se trouve sur une surface plane.

Le compresseur peut fonctionner bruyamment ou le bruit du compresseur/réfrigérateur peut augmenter sur certains modèles pendant le fonctionnement dans certaines conditions, notamment lorsque le produit est branché pour la première fois, lors d'un changement de la température ambiante ou lors d'un changement d'utilisation. Cela est normal et le bruit diminue automatiquement lorsque le réfrigérateur atteint la température requise.

#### **Recommandations**

- Si l'appareil est mis hors tension ou débranché, attendre au moins 5 minutes avant de brancher l'appareil ou de le redémarrer afin d'éviter d'endommager le compresseur.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée (comme pendant les vacances), débrancher la fiche. Dégivrer et nettoyer l'appareil, puis laisser la porte ouverte pour éviter la formation de moisissures et d'odeurs.
- Si un problème persiste après avoir suivi toutes les instructions ci-dessus, prière de consulter votre technicien agréé le plus proche.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne convient pas à une utilisation commerciale ou commune. Si le consommateur utilise l'appareil d'une façon inappropriée, nous insistons sur le fait que le fabricant et le vendeur ne pourront être tenus responsables quant à une quelconque réparation ou panne survenant pendant

la période de garantie.

## **8 CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE**

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

## 9 DONNÉES TECHNIQUES

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

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

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

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

## 10 INFORMATIONS POUR LES INSTITUTS DE TEST

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

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

## 11 SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

Utilisez toujours des pièces de rechange d'origine.

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

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

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

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

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

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



# INHALT

<b>1 SICHERHEITSHINWEISE</b> .....	<b>90</b>
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise .....	90
1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen .....	94
1.3 Im Betrieb .....	95
<b>2 GERÄTEBESCHREIBUNG</b> .....	<b>96</b>
2.1 Abmessungen .....	97
<b>3 VERWENDEN DES GERÄTS</b> .....	<b>98</b>
3.1 Information zur ‚Less Frost‘-Technologie .....	98
3.2 Thermostateinstellung .....	98
3.3 Warnhinweise zur Temperatureinstellung .....	98
3.4 Zubehör .....	99
3.4.1 Eiswürfelschale <i>(bei einigen Modellen)</i> .....	<b>99</b>
3.4.2 Der Kunststoffschaber <i>(bei einigen Modellen)</i> .....	<b>99</b>
3.4.3 Der Flaschenhalter <i>(bei einigen Modellen)</i> .....	<b>99</b>
<b>4 LEBENSMITTELLAGERUNG</b> .....	<b>99</b>
4.1 Kühlteil .....	99
4.2 Gefrierteil .....	101
<b>5 REINIGUNG UND WARTUNG</b> .....	<b>103</b>
5.1 Abtauen .....	104
<b>6 VERSAND UND UMSETZUNG</b> .....	<b>105</b>
6.1 Transportieren und Umstellen .....	105
6.2 Türanschlag ändern .....	105
<b>7 VOR DEM ANRUF BEIM KUNDENDIENST</b> .....	<b>105</b>
<b>8 ENERGIESPARTIPPS</b> .....	<b>107</b>
<b>9 TECHNISCHE DATEN</b> .....	<b>107</b>
<b>10 INFORMATIONEN FÜR PRÜFINSTITUTE</b> .....	<b>107</b>
<b>11 KUNDENDIENST</b> .....	<b>107</b>

# 1 SICHERHEITSHINWEISE

## 1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen

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

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

mindestens 5 cm betragen.

- Wenn die Kühl-Gefrierkombination neben einem Tiefkühlgerät steht, muss zwischen den beiden Geräten ein Abstand von mindestens 2 cm eingehalten werden, damit sich an der Außenseite keine Feuchtigkeit bildet.
- Die Kühl-Gefrierkombination nicht abdecken, da dadurch die Leistung des Geräts beeinträchtigt würde.
- Zur Oberseite des Geräts ist ein Abstand von mindestens 150 mm erforderlich. Keine Gegenstände auf dem Gerät abstellen.
- Keine schweren Gegenstände auf dem Gerät abstellen.
- Vor der Verwendung das Gerät sorgfältig reinigen (siehe „Reinigung und Wartung“).
- Vor der Verwendung der Kühl-Gefrierkombination alle Teile mit einer Lösung aus warmem Wasser und einem Teelöffel Natron abwischen. Anschließend mit klarem Wasser abspülen und trocknen. Nach dem Reinigen alle Teile wieder in die Kühl-Gefrierkombination einsetzen.
- Richten Sie das Gerät aus und sorgen Sie für einen stabilen Stand, indem Sie die höhenverstellbaren Standfüße (vorn) entsprechend einstellen. Drehen Sie dazu die Füße vorne am Gerät in die jeweilige Richtung. Führen Sie diesen Schritt vor dem Beladen des Geräts mit Lebensmitteln aus.
- Während das Produkt in Betrieb ist, werden die Seitenblenden möglicherweise spürbar warm. Dies ist völlig normal.
- Damit das Produkt effizient arbeiten kann, müssen Sie zur Gewährleistung einer angemessenen Luftzirkulation rund herum genügend Abstand einhalten. Falls Sie das Produkt in einem vertieften Bereich an der Wand aufstellen möchten, muss der Abstand zwischen Oberseite und Decke 100 mm und zwischen Wänden und Seitenblenden 50 mm betragen.

- Das Gerät sollte mit einem lichten Abstand von nicht mehr als 75 mm von der Wand entfernt aufgestellt werden.

### 1.3 Im Betrieb

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

### Alte und nicht mehr funktionstüchtige Kühlschränke

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

einschließen.

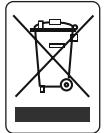
- Dämmmaterial und Kühlmittel alter Kühl- und Gefrierschränke enthalten FCKW. Beim Entsorgen deshalb sorgfältig vorgehen, um Umweltschäden zu vermeiden.

### CE-Konformitätserklärung

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

### Entsorgung von Altgeräten

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



### Verpackung und Umwelt

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



### Hinweise:

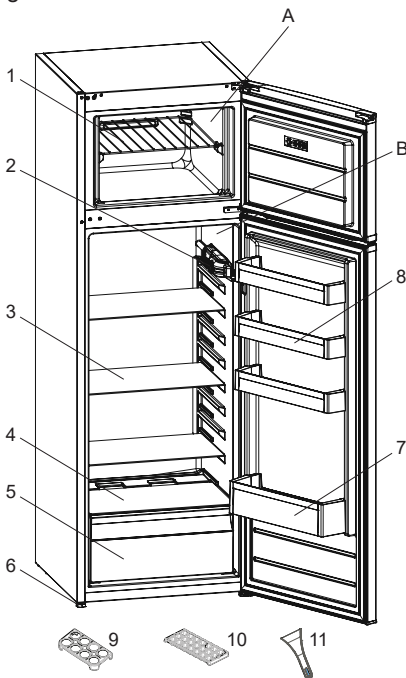
- Lesen Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät aufstellen und verwenden. Es wird keine Haftung für Schäden infolge von falscher Handhabung übernommen.
- Befolgen Sie die Anweisungen in der


Gebrauchsanleitung des Geräts und bewahren Sie die Anleitung an einem sicheren Ort auf, damit Sie bei evtl. auftretenden Problemen jederzeit Zugriff darauf haben.

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

## 2 GERÄTEBESCHREIBUNG

Dieses Gerät ist nicht als Einbaugerät vorgesehen.



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

A) Gefrierteil

B) Kühlteil

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

\* bei bestimmten Modellen

### Allgemeine Hinweise:

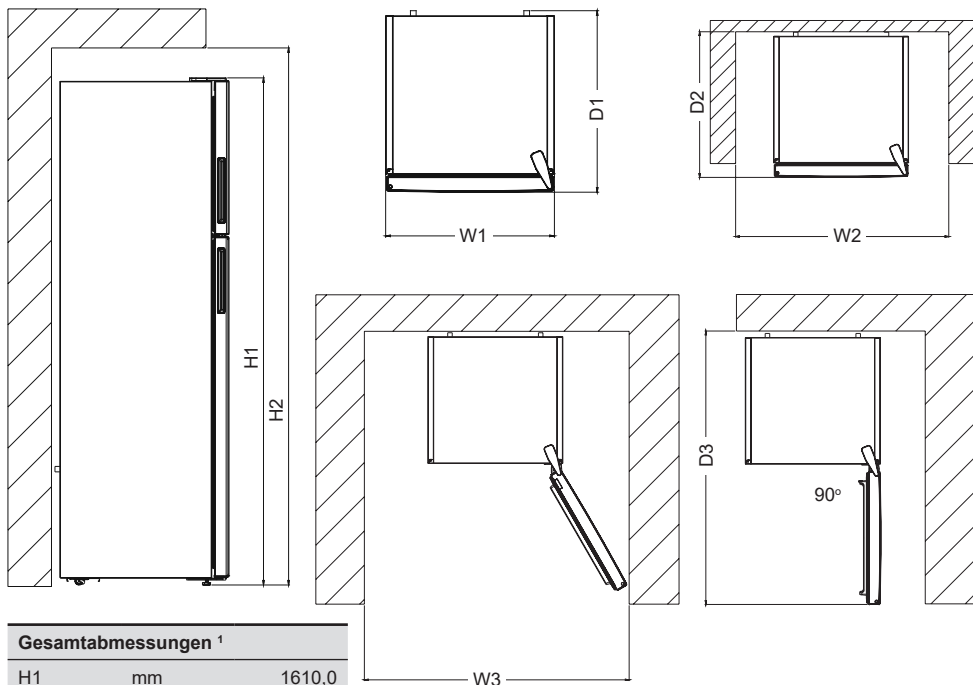
#### Fach für frische Lebensmittel (Kühlteil):

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

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



## 2.1 Abmessungen



Gesamtabmessungen <sup>1</sup>		
H1	mm	1610,0
W1	mm	540,0
D1	mm	570,0

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

Platzbedarf im Einsatz <sup>2</sup>		
H2	mm	1760,0
W2	mm	640,0
D2	mm	667,8

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

Gesamtplatzbedarf im Einsatz <sup>3</sup>		
W3	mm	658,5
D3	mm	1106,5

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


## 3 VERWENDEN DES GERÄTS

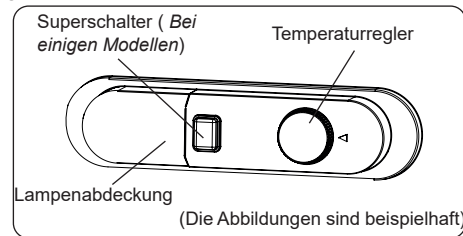
### 3.1 Information zur ‚Less Frost‘-Technologie

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

### 3.2 Thermostateinstellung

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

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



### Thermostateinstellungen

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

Wenn das Gerät eine SF-Position hat:

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

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

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

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

### 3.3 Warnhinweise zur Temperatureinstellung

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

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

#### Klimaklasse und -definition:

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

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

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

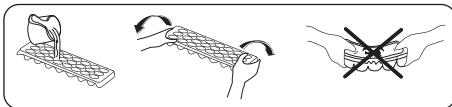
**SN (ausgedehnt temperiert):** Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von 10 bis 32 °C vorgesehen.

### 3.4 Zubehör

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

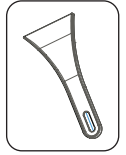
#### 3.4.1 Eiswürfelschale (bei einigen Modellen)

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

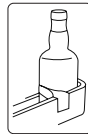


#### 3.4.2 Der Kunststoffschaber (bei einigen Modellen)

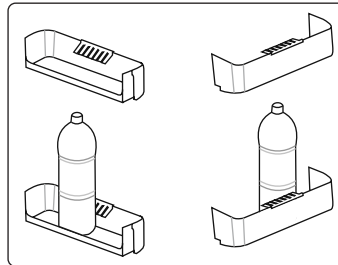
Nach einer gewissen Zeit bildet sich in bestimmten Bereichen des Gefrierteils Reif. Dieser Reif muss regelmäßig entfernt werden. Verwenden Sie dazu den bereitgestellten Eisschaber. Verwenden Sie dazu keinesfalls scharfkantige Metallgegenstände. Diese können den Kühlmittelkreislauf durchstechen und irreparable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



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



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



## 4 LEBENSMITTELAGERUNG

### 4.1 Kühlteil

- Bewahren Sie Flüssigkeiten stets in verschlossenen Behältern im Kühlschrank auf, um Feuchtigkeit und die daraus entstehende Bildung von Reif zu vermeiden. Reif konzentriert sich an den kältesten Stellen, an denen die Flüssigkeit verdunstet, und im Lauf der Zeit muss das Gerät immer häufiger abgetaut werden.
- Gekochte Speisen müssen abgedeckt bleiben, wenn sie im Kühlschrank aufbewahrt werden. Stellen Sie keine

warmen Speisen in den Kühlschrank, sondern erst, wenn sie abgekühlt sind, da sonst die Temperatur/Luftfeuchtigkeit im Kühlschrank ansteigt und die Effizienz des Kühlschranks sinkt.

- Achten Sie darauf, dass das Kühlgut nicht die Geräterückwand berührt, da sich Reif bildet und die Verpackung an der Rückwand haften bleibt. Öffnen Sie die Kühlschranktür nicht zu häufig.
- Es empfiehlt sich, Fleisch und rohen Fisch locker einzuschlagen und auf dem Glasfachboden direkt über der Gemüsebox zu lagern.
- Hier bieten sich aufgrund der kühleren Luft die besten Lagerbedingungen dafür.
- Obst und Gemüse sollte getrennt gelagert werden, damit ethylenempfindliche Gemüsesorten (grüne Blätter, Brokkoli, Karotten usw.) nicht durch ethylenausscheidendes Obst (Bananen, Pfirsiche, Aprikosen, Feigen usw.) angegriffen werden.
- Legen Sie kein feuchtes Gemüse in den Kühlschrank.
- Die Lagerdauer für Lebensmittel hängt zum einen von der Anfangsqualität des Produkts ab. Zum anderen ist aber auch eine ununterbrochene Kühlkette vor der Einlagerung im Kühlschrank ein wichtiges Kriterium.
- Das aus dem Fleisch austretende Wasser kann andere Produkte im Kühlschrank verderben. Verpacken Sie Fleischprodukte deshalb immer gut und wischen Sie ausgetretene Flüssigkeiten auf den Fachböden ab.
- Legen Sie keine Lebensmittel vor den Luftkanälen ab.
- Verbrauchen Sie abgepackte Lebensmittel vor dem empfohlenen Mindesthaltbarkeitsdatum.

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

erhalten bleibt.


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

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

Lebensmittel	Maximale Lagerdauer	Lagerart und -ort
<b>Obst und Gemüse</b>	1 Woche	Gemüsebox
<b>Fleisch und Fisch</b>	2 - 3 Tage	In Kunststoffolie oder -beutel oder im Fleischbehälter auf dem Glasfachboden lagern
<b>Käse</b>	3 - 4 Tage	Im dafür vorgesehenen Türfach
<b>Butter und Margarine</b>	1 Woche	Im dafür vorgesehenen Türfach

Lebensmittel	Maximale Lagerdauer	Lagerart und -ort
Flaschenprodukte, z. B. Milch und Joghurt	Bis zum vom Hersteller angegebenen Ablaufdatum	Im dafür vorgesehenen Türfach
Eier	1 Monat	Im dafür vorgesehenen Eierfach
Gekochte Lebensmittel	2 Tage	Alle Ablagefächer

#### HINWEIS:

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


#### 4.2 Gefrierteil


- Im Gefrierteil werden gefrorene Lebensmittel aufbewahrt, frische Lebensmittel eingefroren und Eiswürfel erzeugt.
- Lebensmittel in flüssiger Form sollten in Plastikbechern und andere Lebensmittel in Plastikfolien oder -beuteln eingefroren werden. Zum Einfrieren frischer Lebensmittel; wickeln und versiegeln Sie frische Lebensmittel richtig, d.h. die Verpackung sollte luftdicht sein und nicht auslaufen. Spezielle Gefrierbeutel, Alufolie, Polyäthylenbeutel und Kunststoffbehälter sind dazu am besten geeignet.
- Lagern Sie frische Lebensmittel nicht neben gefrorenen Lebensmitteln ein, da diese sonst angetaut werden können.
- Frieren Sie frische Lebensmittel portionsweise ein.
- Brauchen Sie angetautes Gefriergut innerhalb kurzer Zeit nach dem Auftauen auf.
- Halten Sie sich beim Lagern von Tiefkühlkost stets an die Anweisungen des Herstellers auf der Lebensmittelverpackung. Wenn keine Angaben zur Lagerdauer verfügbar sind, bewahren Sie Lebensmittel maximal 3 Monate ab Kaufdatum im Gefrierteil auf.
- Achten Sie beim Kauf von Tiefkühlprodukten darauf, dass sie

sachgemäß gelagert wurden und die Verpackung nicht beschädigt ist.

- Tiefkühlprodukte müssen in geeigneten Behältnissen transportiert und sobald wie möglich in den Gefrierschrank gebracht werden.
- Kaufen Sie keine Tiefkühlprodukte, deren Packung feucht oder aufgequollen ist. Dies können Anzeichen für Lagerung bei falschen Temperaturen und für verdorbenen Inhalt sein.
- Die Haltbarkeit gefrorener Lebensmittel hängt von der Raumtemperatur, den Thermostateinstellungen, der Häufigkeit des Türöffnens, der Art der Lebensmittel und der Dauer des Transports vom Laden zu Ihnen nach Hause ab. Befolgen Sie immer die auf der Verpackung angegebenen Anweisungen; überschreiten Sie die Aufbewahrungsdauer nicht.
- Dies kann die Luftzirkulation beeinträchtigen. Vermeiden Sie dies, indem Sie zunächst das Kabel ziehen und warten, bis das Eis getaut ist. Nach Abtauen dieses Eises sollten Sie den Tiefkühlbereich reinigen. Reinigen Sie den Gefrierschrank, wenn er vollständig abgetaut ist.
- Die auf den Produkten angegebenen Volumenangaben beziehen sich immer auf die Lebensmittel ohne Verpackung.
- Bitte frieren Sie einmal gefrorene Lebensmittel nach dem Auftauen nicht wieder ein. Es kann gesundheitsschädlich sein, da möglicherweise giftige Stoffwechselprodukte entstehen können.

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

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

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




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

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

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

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

## 5 REINIGUNG UND WARTUNG

-  Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen vom Netz.
-  Schütten Sie kein Wasser über das Gerät.
-  Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Mittel, Reinigungsmittel oder Seifen. Spülen Sie das Gerät nach dem Reinigen sorgfältig mit klarem Wasser. Stecken Sie nach dem Reinigen den Gerätestecker mit trockenen Händen wieder in die Netzsteckdose.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Lampengehäuse und andere elektrische Komponenten gelangt.
- Das Gerät muss regelmäßig mit einer Lösung aus Natron und lauwarmem Wasser gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Zubehör separat von Hand mit Wasser und Seife. Waschen

Sie das Zubehör nicht im Geschirrspüler.

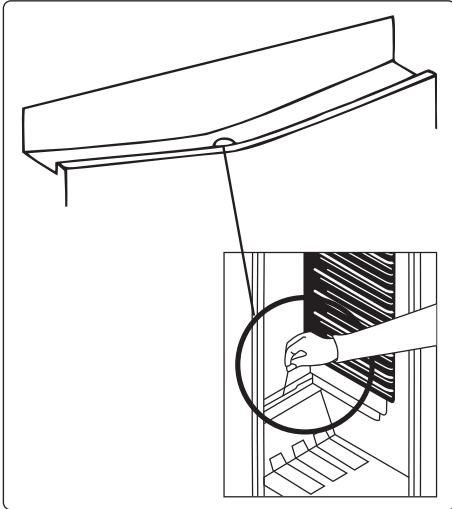
- Reinigen Sie den Verflüssiger mindestens zweimal jährlich mit einer Bürste. So sparen Sie Energie und steigern die Leistung des Geräts.



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

## 5.1 Abtauen

### Abtauen des Kühlteils



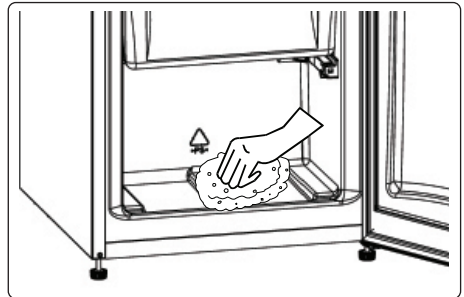
- Das Kühlteil wird im laufenden Betrieb automatisch abgetaut. Das Wasser wird in der Tauwasserschale aufgefangen und verdunstet automatisch.
- Die Tauwasserschale und die Öffnung in der Ablaufrinne müssen regelmäßig mithilfe des Ablaufstopfens gereinigt werden, um zu verhindern, dass sich Wasser auf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

### Ablauf des Abtauprozesses

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

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

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



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



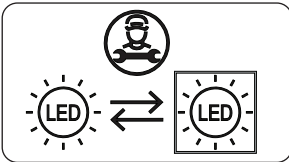
etwas Natron und trocknen Sie es gut ab. Waschen Sie die ausbaubaren Teile ebenso und bauen Sie sie wieder ein. Schließen Sie das Gerät wieder an das Stromnetz an und lassen Sie es 2 bis 3 Stunden auf der Einstellung MAX stehen, bevor Sie die Lebensmittel wieder in den Gefrierschrank legen.

### LED-Beleuchtung auswechseln

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



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



### Wenn das Produkt mit einer LED-Lampe ausgestattet ist

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse <E>.


### Wenn das Produkt mit LED-Streifen oder LED-Karte(n) ausgestattet ist

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse <F>.

## 6 VERSAND UND UMSETZUNG

### 6.1 Transportieren und Umstellen

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

 Transportieren Sie das Gerät immer aufrecht.

### 6.2 Türanschlag ändern

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

## 7 VOR DEM ANRUF BEIM KUNDENDIENST

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

### Ihr Gerät ist nicht in Betrieb Überprüfen Sie, ob...

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

### Die Kühlleistung des Geräts ist schlecht Überprüfen Sie, ob...

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

### Das Gerät ist laut

#### Normale Geräusche

#### Krachen (brechendes Eis)

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

**Kurzes Knackgeräusch tritt auf:**

Wenn der Thermostat den Kompressor ein-/ausschaltet.

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

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

**Es treten Fließgeräusche des**

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

**Es treten Luftblasengeräusche auf:**

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

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

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

**Im Inneren des Geräts hat sich Feuchtigkeit angesammelt.****Überprüfen Sie, ob...**

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

**Wenn die Türen nicht richtig geöffnet und geschlossen werden;****Überprüfen Sie, ob...**

- Lebensmittel oder Verpackungen verhindern das Schließen der Tür
- die Türdichtungen beschädigt oder verdreht sind

- Ihr **Gerät** steht auf einer ebenen Fläche.

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

**Empfehlungen**

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

## 8 ENERGIESPARTIPPS

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

## 9 TECHNISCHE DATEN

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

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

Bewahren Sie dieses Energieetikett zur

jederzeitigen Einsicht zusammen mit dem Benutzerhandbuch und allen anderen mit diesem Gerät gelieferten Dokumenten auf. Dieselben Informationen finden Sie auch bei EPREL über den Link <https://eprel.ec.europa.eu>, indem Sie dort den Modellnamen und die Produktnummer vom Typenschild des Geräts eingeben. Ausführliche Informationen über das Energieetikett finden Sie unter dem Link [www.theenergylabel.eu](http://www.theenergylabel.eu).

## 10 INFORMATIONEN FÜR PRÜFINSTITUTE

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

## 11 KUNDENDIENST

Verwenden Sie ausschließlich originale Ersatzteile.

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

Diese Informationen sind auf dem Typenschild des Gerätes zu finden.

Das Typenschild befindet sich im Kühlbereich auf der linken unteren Seite. Laut Gesetz gewährleistet der Hersteller die Verfügbarkeit originaler Ersatzteile für bestimmte Komponenten für 7-10 Jahre ab dem Inverkehrbringen der letzten Einheit des Modells.



# Service & Support

Visit Our Website  
[sharphomeappliances.com](http://sharphomeappliances.com)

**SHARP**  
Be Original.

52499545