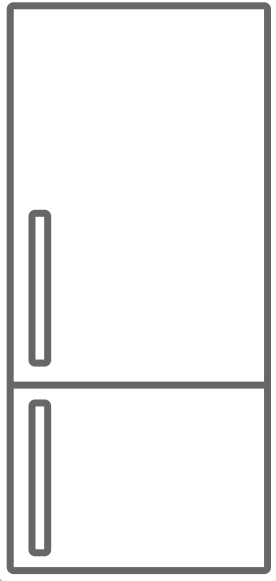


HÄFELE

DE Kühl-Gefrierkombination / Bedienungsanleitung

EN Fridge - Freezer / User Manual

TR Buzdolabı / Kullanım Kılavuzu



CAPELLA 533.19.500

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

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

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

INHALT

1 SICHERHEITSHINWEISE	4
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	4
1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen	8
1.3 Im Betrieb	8
2 GERÄTEBESCHREIBUNG	10
2.1 Abmessungen	11
3 VERWENDEN DES GERÄTS	12
3.1 Informationen zur ‚Frost Free‘-Technologie	12
3.2 Display und Bedienfeld	12
3.3 Bedienen der Kühl-Gefrierkombination	12
3.3.1 Temperatureinstelltaste	12
3.3.2 Temperatureinstellungen	12
3.3.3 Superkühlmodus	12
3.3.4 Einstelltaste Gefrieren	13
3.4 Warnhinweise zur Temperatureinstellung	13
3.5 Zubehör	13
3.5.1 Eiswürfelschale (<i>bei einigen Modellen</i>)	13
3.5.2 Der Flaschenhalter (<i>bei einigen Modellen</i>)	14
3.5.3 Der Frischeregler (<i>In einigen Modellen</i>)	14
3.5.4 Verstellbares Türfach (<i>bei einigen Modellen</i>)	14
4 LEBENSMITTELLAGERUNG	15
4.1 Kühlteil	15
4.2 Gefrierteil	16
5 REINIGUNG UND WARTUNG	18
5.1 Abtauen	19
6 VERSAND UND UMSETZUNG	19
6.1 Transportieren und Umstellen	19
7 VOR DEM ANRUF BEIM KUNDENDIENST	20
8 ENERGIESPARTIPPS	21
9 TECHNISCHE DATEN	22
10 INFORMATIONEN FÜR PRÜFINSTITUTE	22
11 KUNDENDIENST	22

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 Kühlschrankschalter 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.
- Der Einbau in eine Küchenzeile wird in der Montageanleitung beschrieben. Das Gerät ist ausschließlich für den Einbau in Küchenzeilen vorgesehen.

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 Nomen erfüllen.

Entsorgung von Altgeräten

Das Symbol auf dem Gerät bzw. auf der Verpackung weist darauf hin, dass es nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Das Gerät muss bei der entsprechenden Sammelstelle abgegeben werden, sodass elektrische und



elektronische Teile der Weiterverwertung zugeführt werden können. Durch die ordnungsgemäße Entsorgung von Altgeräten leisten Sie einen wertvollen Beitrag zum Schutz von Umwelt und Gesundheit. Ausführliche Informationen zum Entsorgen des Geräts erhalten Sie beim zuständigen Abfallwirtschaftsamt, beim Abfallentsorgungsunternehmen oder beim Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Verpackung und Umwelt

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

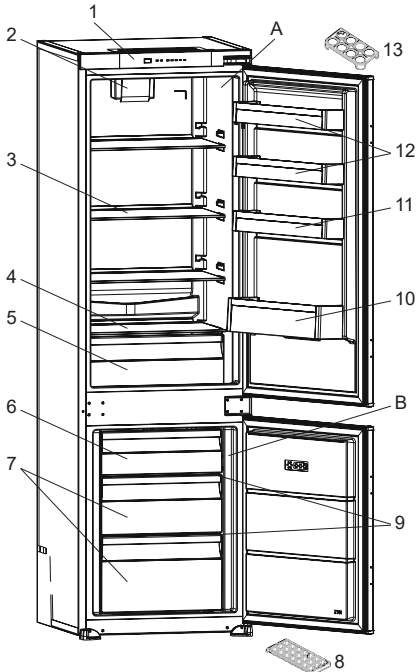



Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich, da sie recycelt werden können. Der Einsatz recycelter Materialien reduziert den Verbrauch von Rohstoffen und verringert somit die Abfallproduktion.

Hinweise:

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

2 GERÄTEBESCHREIBUNG



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

A) Kühlteil

B) Gefrierteil

- 1) Display und Bedienfeld
- 2) Turboventilator *
- 3) Kühlfachablage
- 4) Gemüsefachabdeckplatte
- 5) Gemüsefach
- 6) Tiefkühlschrank obere Klappe / Obere Gefrierfachschublade
- 7) Gefrierfachschublade
- 8) Eiswürfelschale
- 9) Glaseinschub *
- 10) Flaschenablage
- 11) Verstellbares Türfach * / Türfach
- 12) Oberes Türfach
- 13) Eierhalter

* bei bestimmten Modellen

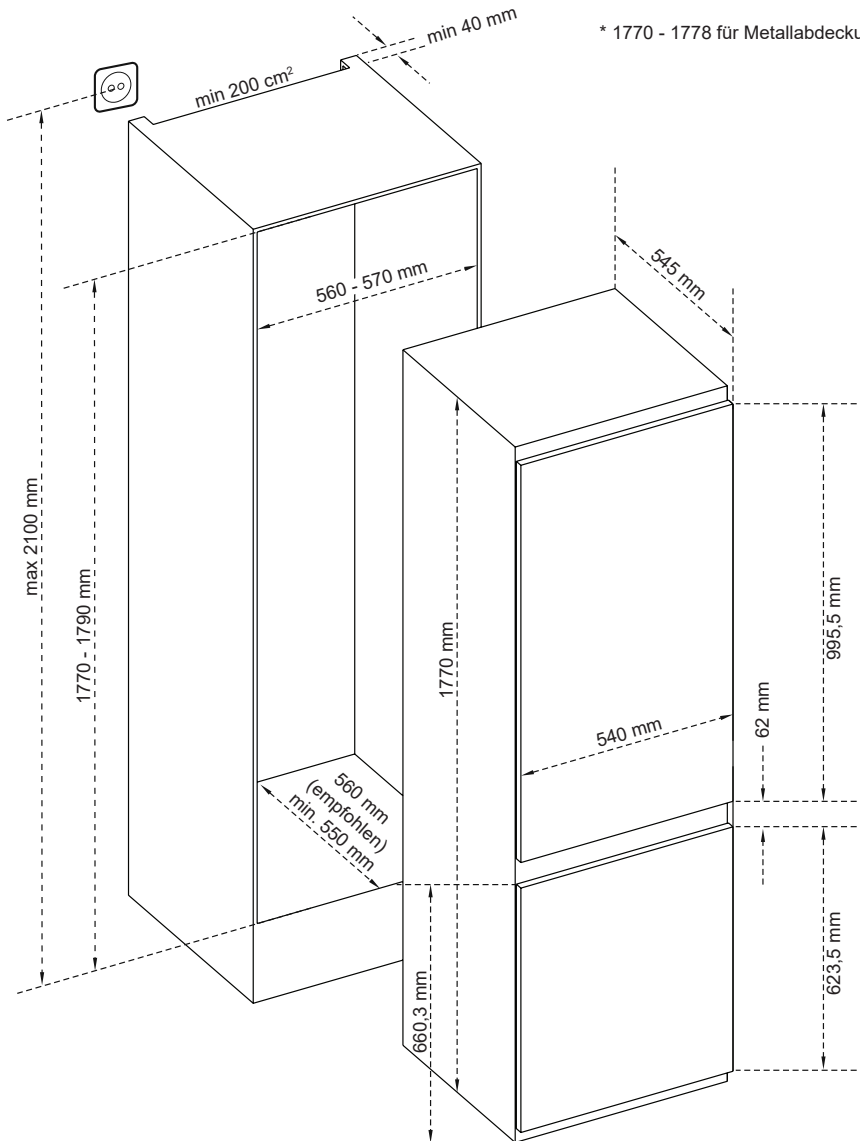
Allgemeine Hinweise:

Fach für frische Lebensmittel (Kühlteil):

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

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

2.1 Abmessungen



3 VERWENDEN DES GERÄTS

3.1 Informationen zur ‚Frost Free‘-Technologie

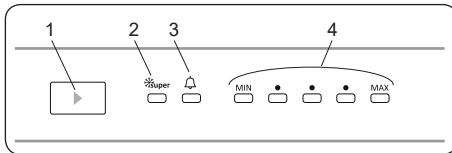
‚Frost Free‘-Kühlgeräte haben ein anderes Kühlsystem als Geräte mit statischer Kühlung.

In normalen Kühlgeräten (statische Kühlung) bildet sich durch die Feuchtigkeit, die durch die geöffnete Tür und die gelagerten Lebensmittel in den Kühlraum gelangt, Reif im Gefrierteil. Zum Abtauen des Gefrierteils muss das Kühlgerät regelmäßig abgeschaltet, das Gefriergut in einem separaten Behälter gekühlt und dann die Eisablagerungen im Gefrierteil entfernt werden.

In No-Frost-Geräten ist die Situation völlig anders. Ein integrierter Lüfter bläst trockene, kalte Luft gleichmäßig in die Kühl- und Gefrierfächer. Die kalte Luft verteilt sich gleichmäßig zwischen den Fächern und sorgt dafür, dass die Lebensmittel gleichmäßig gekühlt werden, sodass sich keine Feuchtigkeit und kein Reif bilden.

Das No-Frost-Kühlgerät bietet Ihnen somit nicht nur enorme Kapazität und ein stilvolles Äußeres, sondern auch eine einfache Bedienung.

3.2 Display und Bedienfeld



Verwenden des Bedienfelds

1. Temperatureinstelltaste
2. Symbol „Superkühl“ (LED „Superkühl“)
3. Alarmsymbol (LED „Alarm“)
4. Temperaturanzeige

3.3 Bedienen der Kühl-Gefrierkombination

Beleuchtung (falls vorhanden)

Beim erstmaligen Anschließen des

Produkts kann sich die Innenbeleuchtung aufgrund von Betriebstests mit einer Verspätung von 1 Minute einschalten.

3.3.1 Temperatureinstelltaste

Mit dieser Taste können Sie die Temperatur des Kühlschranks einstellen. Um Werte für das Kühlteil einzustellen, drücken Sie diese Taste. Verwenden Sie diese Taste auch, um den Superkühlmodus zu aktivieren.

3.3.2 Temperatureinstellungen

- Damit wird sichergestellt, dass die Temperatureinstellungen im Kühl- und im Gefrierteil des Kühlgeräts automatisch ausgeführt werden. Es kann jeder beliebige Wert zwischen MIN, MAX und „Superkühl“ eingestellt werden. Beim Drücken der Temperatureinstelltaste von MIN bis MAX wird der Temperaturwert immer kleiner. Aus Energiespargründen empfiehlt es sich, das Kühlgerät im Winter mit einer kleineren Einstellung zu betreiben.
- Zu Beginn ist die Temperatur des Kühlgeräts auf einen mittleren Wert eingestellt.
- Bei jedem Drücken der Taste wird ein niedrigerer Temperaturwert eingestellt, bis das Superkühl-Symbol angezeigt wird. Wenn Sie danach erneut eine Taste drücken, wird wieder der niedrigste Wert eingeblendet.

3.3.3 Superkühlmodus

Anwendungsbereiche

- Zum Kühlen großer Lebensmittelmengen.
- Zum Kühlen von Fertiggerichten.
- Zum schnellen Kühlen von Lebensmitteln.
- Zum langfristigen Aufbewahren von saisonalen Lebensmitteln.

Verwendung

- Wenn Sie die Temperatureinstelltaste drücken, bis in der Kühltemperaturanzeige das Superkühl-Symbol angezeigt wird, und Sie innerhalb von 3 Sekunden keine weitere Taste drücken, blinkt „Super-Kühlen“.
- Die LED „Superkühl“ leuchtet, solange dieser Modus aktiviert ist.

- Die beste Kühlleistung mit der höchsten Kühlgutmenge erreichen Sie, wenn Sie 5 Stunden vor dem Einlagern der frischen Lebensmittel den Superkühlmodus einstellen.

In diesem Modus:

Wenn Sie die Temperatureinstelltaste drücken, wird der Modus beendet und die Einstellung von MAX wieder zurückgesetzt.



Der Superkühlmodus wird nach 5 Stunden automatisch beendet.

3.3.4 Einstelltaste Gefrieren

Wenn eine Störung am Kühlgerät auftritt, leuchtet die LED „Alarm“ rot.

3.4 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.

Wichtige Anweisungen zum Aufstellen

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

Der Turbolüfter (nicht in allen Geräten)

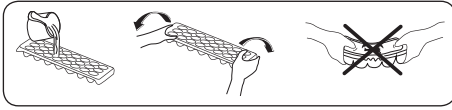
Achten Sie beim Einlagern von Lebensmitteln darauf, dass Sie die Öffnungen für den Luften- und -auslass nicht blockieren, um die vom Turbolüfter bereitgestellte Luftzirkulation nicht zu behindern.

3.5 Zubehör

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

3.5.1 Eiswürfelschale (bei einigen Modellen)

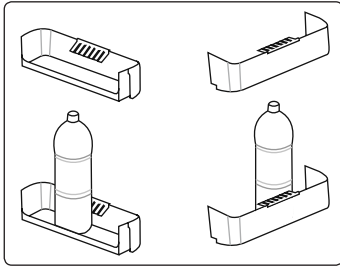
- Füllen Sie die Eiswürfelschale mit Wasser und legen Sie sie in das Gefrierteil.
- Wenn das Wasser vollständig gefroren ist, können Sie die Schale wie in der Abbildung gezeigt umdrehen, um die Eiswürfel zu entnehmen.



3.5.2 Der Flaschenhalter (bei einigen Modellen)

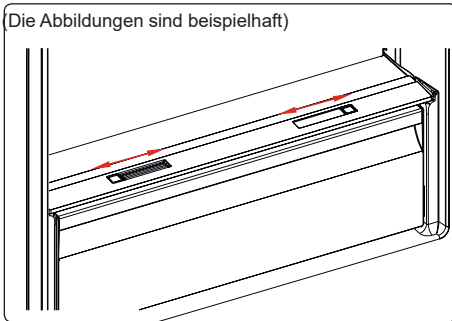


Verwenden Sie den Flaschenhalter, damit Flaschen nicht rutschen oder umfallen.



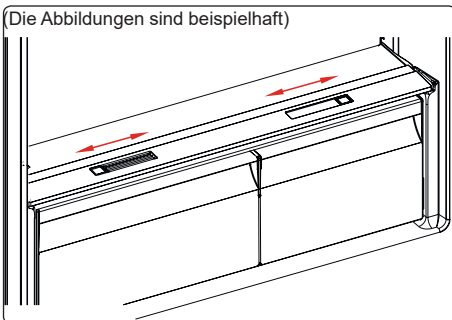
3.5.3 Der Frischeregler (In einigen Modellen)

(Die Abbildungen sind beispielhaft)



oder

(Die Abbildungen sind beispielhaft)



Bei vollem Gemüsefach sollte der Frischeregler vorne am Gemüsefach geöffnet werden. So kann die Luft und die Feuchtigkeit im Gemüsefach reguliert werden, um die Haltbarkeit der Lebensmittel im Fach zu verlängern.

Wenn sich Kondenswasser am Glasablagefach bildet, muss der Frischeregler hinter dem Fach geöffnet werden.

3.5.4 Verstellbares Türfach (bei einigen Modellen)

Sie können mit dem verstellbaren Türfach sechs verschiedene Höhen einstellen und sich so den jeweils benötigten Raum schaffen.

Die Position des verstellbaren Türfachs ändern:

Halten Sie die Unterseite der Ablage und ziehen Sie die Knöpfe an der Seite der Türablage in Pfeilrichtung. (Abb. 1)

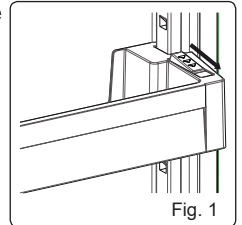


Fig. 1

Schieben Sie das Türfach je nach gewünschter Höhe nach oben oder unten. Wenn Sie die gewünschte Höhe gefunden haben, lassen Sie die Tasten an der Seite des Türfachs los (Abb. 2).

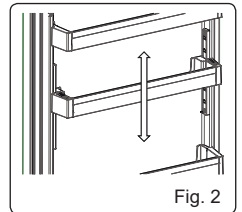


Fig. 2

Bevor Sie das Türfach loslassen, bewegen Sie es nach oben und unten, um sicherzustellen, dass es sicher befestigt ist.

HINWEIS: Vor Verschieben einer beladenen Türablage müssen Sie die Ablage durch Stützen der Unterseite halten. Andernfalls könnte die Türablage aufgrund des Gewichts aus den Schienen rutschen. Dabei könnten Türablage und/oder Schienen beschädigt werden.

4 LEBENSMITTELLAGERUNG

4.1 Kühlteil

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

Wasser kann andere Produkte im Kühlschrank verderben. Verpacken Sie Fleischprodukte deshalb immer gut und wischen Sie ausgetretene Flüssigkeiten auf den Fachböden ab.

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

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

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

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.

- Verwenden Sie die Schnellgefrierablage zum schnelleren Einfrieren von Hausmannskost (und anderen Lebensmitteln, die schnell eingefroren werden sollen) aufgrund der höheren Gefrierleistung der Tiefkühlablage. Das Schnellgefrierfach ist die unterste Schublade des Tiefkühlfachs.



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

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

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

Obst und Gemüse	Vorbereitung	Maximale Lagerdauer (Monate)
Buschbohnen, Bohnen	Waschen, in Stücke schneiden und blanchieren	10 - 13
Dicke Bohnen	Enthülsen, waschen und blanchieren	12
Kohl	Putzen und blanchieren	6 - 8
Karotten	Putzen, in Scheiben schneiden und blanchieren	12
Paprika	Entstielen, in zwei Teile schneiden, Kerngehäuse herauslösen und blanchieren	8 - 10

Obst und Gemüse	Vorbereitung	Maximale Lagerdauer (Monate)
Spinat	Waschen und blanchieren	6 - 9
Blumenkohl	Blätter entfernen, Herz in Stücke schneiden und eine Weile in Wasser mit etwas Zitronensaft legen	10 - 12
Aubergine	Nach dem Waschen in 2 cm große Stücke schneiden	10 - 12
Mais	Putzen und mit Strunk verpacken oder als Zuckermais	12
Äpfel und Birnen	Schälen und in Scheiben schneiden	8 - 10
Aprikosen und Pfirsiche	In zwei Teile schneiden und Kern entfernen	4 - 6

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

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

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

5 REINIGUNG UND WARTUNG



Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen vom Netz.



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

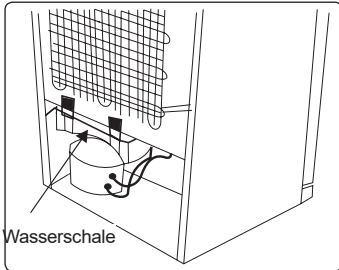
Hand mit Wasser und Seife. Waschen Sie das Zubehör nicht im Geschirrspüler.

- 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



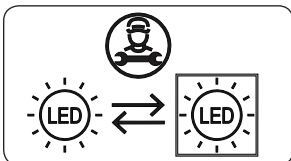
- Das Kühlgerät wird automatisch abgetaut. Das Tauwasser fließt durch den Tauwasserablauf in den Verdunstungsbehälter an der Rückseite des Kühlgeräts und verdunstet dort.
- Trennen Sie das Kühlgerät unbedingt vom Stromnetz, bevor Sie den Wasserschale reinigen.
- Entfernen Sie die Wasserschale aus ihrer Position, indem Sie die Schrauben entfernen (falls sie Schrauben hat). Reinigen Sie diese in bestimmten Zeitabständen mit Seifenlauge. Dadurch wird eine Geruchsbildung verhindert.

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.

7 VOR DEM ANRUF BEIM KUNDENDIENST

Fehler

Ihr Gerät warnt Sie, wenn die Temperatur(en) unzulässig hoch ist/sind oder ein Problem mit dem Gerät auftritt. Im Falle eines Problems innerhalb des Geräts leuchtet die Alarm-LED rot auf.

LED „Alarm“ leuchtet	BEDEUTUNG	URSACHE	BEHEBUNG
	Störungswarnung	Teile sind außer Betrieb oder es liegt eine Störung im Kühlprozess vor. Das Produkt wird erstmalig angeschlossen oder die Stromversorgung war 1 Stunde lang unterbrochen.	Prüfen Sie, ob die Tür offen ist und das Produkt 1 Stunde in Betrieb war. Falls die Tür nicht offen ist und das Produkt 1 Stunde in Betrieb war, sollten Sie so schnell wie möglich den Kundendienst verständigen.

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.

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.

Thank you for choosing this product.

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

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

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

CONTENTS

1 SAFETY INSTRUCTIONS	25
1.1 General Safety Warnings	25
1.2 Installation warnings	29
1.3 During Usage.....	29
2 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	31
2.1 Dimensions.....	32
3 USING THE APPLIANCE	33
3.1 Information on the Frost Free Technology	33
3.2 Display and Control Panel.....	33
3.3 Operating your Fridge Freezer	33
3.3.1 Temperature Set Button.....	33
3.3.2 Temperature Settings	33
3.3.3 Super Cooling Mode.....	33
3.3.4 Alarm light.....	34
3.4 Temperature Settings Warnings	34
3.5 Accessories	34
3.5.1 Ice Tray (<i>In some models</i>)	34
3.5.2 The Bottle Holder (<i>In some models</i>)	34
3.5.3 The Fresh Dial (<i>In some models</i>)	35
3.5.4 Adjustable Door Shelf (<i>In some models</i>)	35
4 FOOD STORAGE	35
4.1 Refrigerator Compartment.....	35
4.2 Freezer Compartment	36
5 CLEANING AND MAINTENANCE	39
5.1 Defrosting	39
6 SHIPMENT AND REPOSITIONING	40
6.1 Transportation and Changing Positioning	40
7 BEFORE CALLING AFTER-SALES SERVICE	40
8 TIPS FOR SAVING ENERGY	41
9 TECHNICAL DATA	42
10 INFORMATION FOR TEST INSTITUTES	42
11 CUSTOMER CARE AND SERVICE	42

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.
- The installation procedure into a kitchen unit is given in the installation manual. This product is intended to be used in proper kitchen units only.

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.



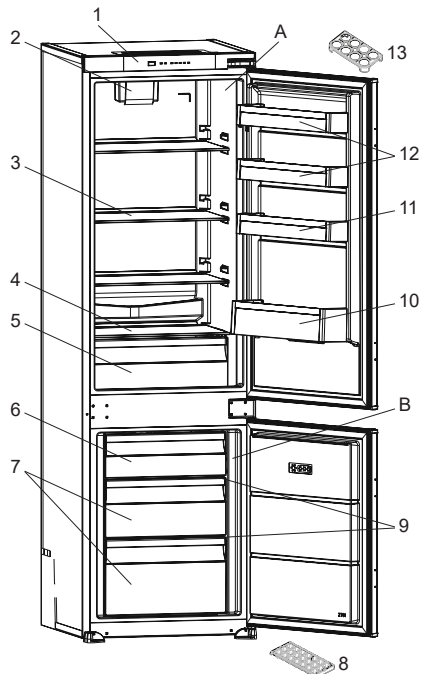
Notes:


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

A) Refrigerator compartment

B) Freezer compartment

- 1) Control panel
- 2) Turbo fan *
- 3) Refrigerator shelves
- 4) Crisper cover
- 5) Crisper
- 6) Freezer upper flap / Drawer
- 7) Freezer drawers
- 8) Ice box tray
- 9) Freezer glass shelves
- 10) Bottle shelf
- 11) Adjustable door shelf * / Door shelf
- 12) Door shelves
- 13) Egg holder

* In some models

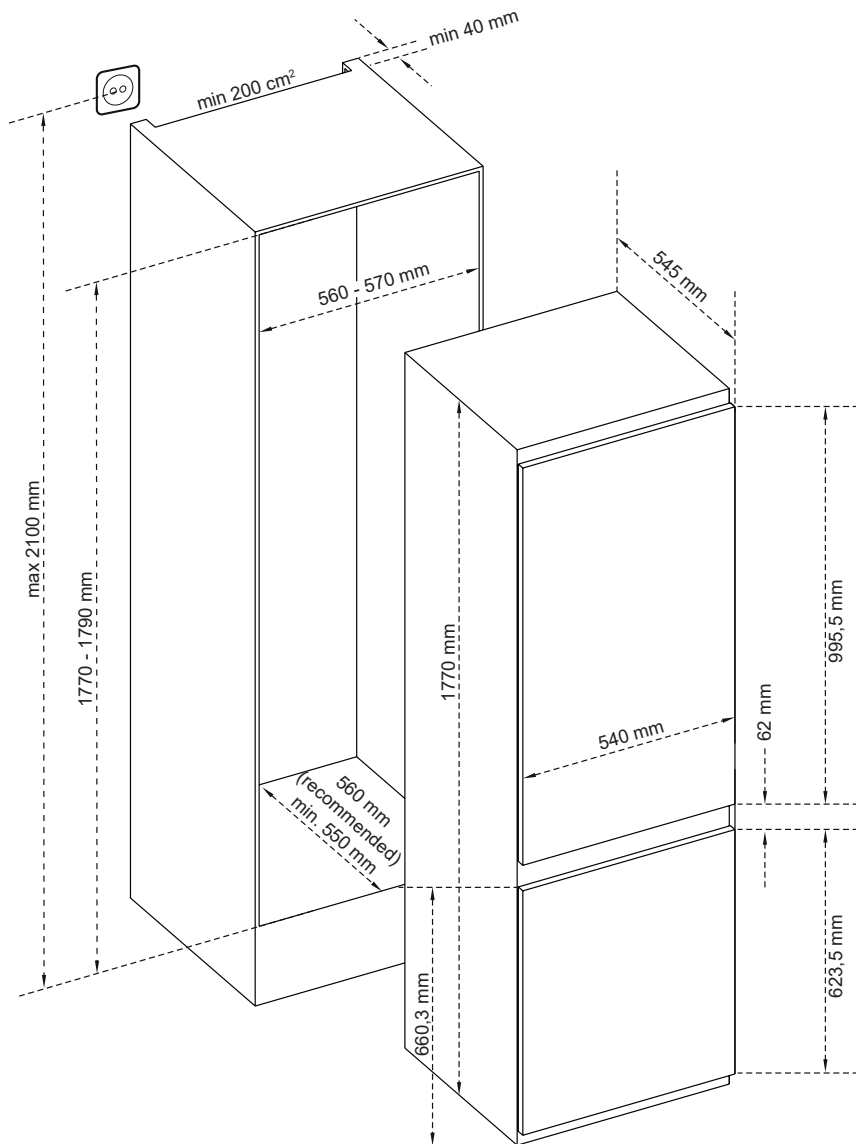
General notes:

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

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

2.1 Dimensions

* 1770 - 1778 for metal top cover



3 USING THE APPLIANCE

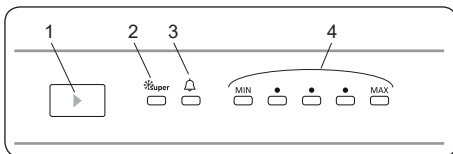
3.1 Information on the Frost Free Technology

The Frost Free refrigerators have a different operating system to static refrigerators.

In normal (static) fridges, the humidity entering the fridge due to opening the door, and the humidity inherent in the food, causes frost build-up in the freezer compartment. To defrost the frost and ice in the freezer compartment, you are required to periodically switch off the fridge, place the frozen food in a separate cooled container, then remove the ice gathered in the freezer compartment.

The situation is completely different in No-frost fridges. A built-in fan blows dry and cold air evenly throughout the cooler and freezer compartments. The cold air disperses uniformly between the shelves, ensuring all your food is cooled equally, thus preventing humidity and frost build-up. Therefore, your No-frost fridge allows ease of use, in addition to its huge capacity and stylish appearance.

3.2 Display and Control Panel



Using the Control Panel

1. Temperature set button
2. Super cooling symbol (Super cooling LED)
3. Alarm symbol (Alarm LED)
4. Adjusted temperature indicator

3.3 Operating your Fridge Freezer

Lighting (If available)

When the product is plugged in for the first time, the interior lights may turn on 1 minute late due to opening tests.

3.3.1 Temperature Set Button

This button allows setting temperature of the fridge. In order to set values for fridge partition, press this button. Use this button also to activate super cooling mode.

3.3.2 Temperature Settings

- It ensures that the temperature settings in the cooling and freezing compartments of your refrigerator are performed automatically. It may be set to any value ranging from MIN to MAX and super cooling mode. As you press temperature set button from MIN to MAX, the temperature decreases. To save energy in winter months, operate your refrigerator in a lower position.
- Initial temperature setting for refrigerator is at the middle point.
- Every time you press temperature set button, setting temperature will decrease until super cooling symbol and if you keep on pressing the set temperature will be min set temperature again.

3.3.3 Super Cooling Mode

When Would It Be Used?

- To cooling huge quantities of food.
- To cooling fast food.
- To cooling food quickly.
- To store seasonal food for a long time.

How To Use?

- If you press temperature set button until super cooling symbol is displayed on the display and you do not press any button within the following 3 seconds, super cooling will blink.
- Super cooling led will light during this mode.
- For optimal appliance performance in maximum cooling capacity, set the appliance to active Super Cooling mode 5 hours before you put the fresh food into the fridge.

During this mode:

If you press temperature set button, the mode will be cancelled and the setting will be restored from MAX.



Super cooling mode will be automatically cancelled after 5 hours.

3.3.4 Alarm light

In case of a problem within the fridge, the alarm led will release red light.

3.4 Temperature Settings Warnings

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

Climate class and meaning:

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

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

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

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

Important installation instructions

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

The Turbo Fan (if available)

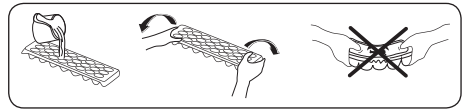
Do not block the air inlet and outlet openings when storing food, otherwise air circulation provided by the turbo fan will be impaired.

3.5 Accessories

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

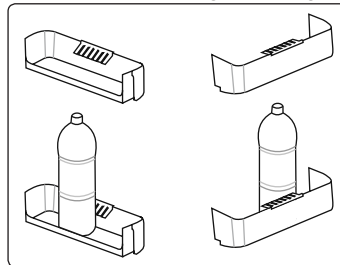
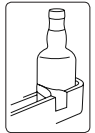
3.5.1 Ice Tray (In some models)

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



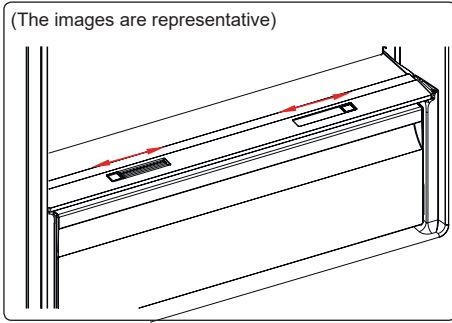
3.5.2 The Bottle Holder (In some models)

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



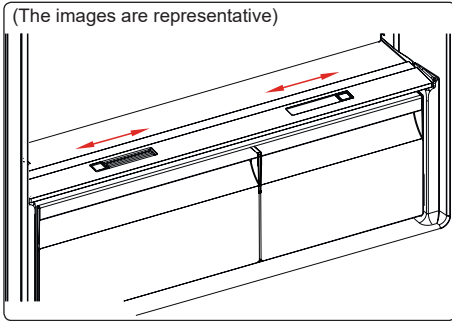
3.5.3 The Fresh Dial (In some models)

(The images are representative)



or

(The images are representative)



If the crisper is full, the fresh dial located in front of the crisper should be opened. This allows the air in the crisper and the humidity rate to be controlled, to increase the life of food within.

The dial, located behind the shelf, must be opened if any condensation is seen on the glass shelf.

3.5.4 Adjustable Door Shelf (In some models)

Six different height adjustments can be made to provide storage areas that you need by adjustable door shelf.

To change the position of adjustable door shelf ;

Hold the bottom of the shelf and pull the buttons on the side of the door shelf direction of arrow.

(Fig.1)

Position door shelf the height you need by moving up and down. After you get the position that you want the door shelf, release the buttons on the side of the door shelf (Fig.2) Before releasing the door shelf, move up down and make sure the door shelf is fixed.

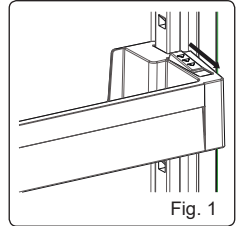


Fig. 1

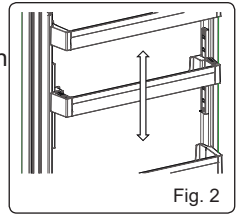



Fig. 2

 **Note:** Before moving door shelf is loaded, you must hold the shelf by supporting the bottom. Otherwise, door shelf could fall off the rails due to the weight. So damage may occur on the door shelf or rails.

4 FOOD STORAGE

4.1 Refrigerator Compartment

- To reduce humidity and avoid the consequent formation of frost, always store liquids in sealed containers in the refrigerator. Frost tends to concentrate in the coldest parts of the evaporating liquid and, in time, your appliance will require more frequent defrosting.
- Cooked dishes must remain covered when they are kept in the fridge. Do not place warm foods in fridge. Place them when they are cool, otherwise the temperature/humidity inside the fridge will increase, reducing the fridge's efficiency.

- Make sure no items are in direct contact with the rear wall of the appliance as frost will develop and packaging will stick to it. Do not open the refrigerator door frequently.
- We recommend that meat and clean fish are loosely wrapped and stored on the glass shelf just above the vegetable bin where the air is cooler, as this provides the best storage conditions.
- Store loose fruit and vegetable items in the crisper containers.
- Storing fruit and vegetables separately helps prevent ethylene-sensitive vegetables (green leaves, broccoli, carrot, etc.) being affected by ethylene-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.
- Water leaking from meat may contaminate other products in the refrigerator. You should package meat products and clean any leakages on the shelves.
- Do not put food in front of the air flow passage.
- Consume packaged foods before the recommended expiry date.

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

- For normal working conditions, it will be sufficient to adjust the temperature setting of your refrigerator to +4 °C.
- The temperature of the fridge compartment should be in the range of 0-8 °C, fresh foods below 0 °C are iced and rotted, bacterial load increases above 8 °C, and spoils.
- Do not put hot food in the refrigerator immediately, wait for the temperature

to pass outside. Hot foods increase the degree of your refrigerator and cause food poisoning and unnecessary spoiling of the food.

- Meat, fish, etc. should be 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
Bottled products e.g. milk and yoghurt	Until the expiry date recommended by the producer	On the designated door shelf
Eggs	1 month	On the designated egg shelf
Cooked food	2 days	All shelves

NOTE:



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

4.2 Freezer Compartment

- The freezer is used for storing frozen food, freezing fresh food, and making ice cubes.
- Food in liquid form should be frozen

in plastic cups and other food should be frozen in plastic folios or bags. For freezing fresh food; wrap and seal fresh food properly, that is the packaging should be air tight and shouldn't leak. Special freezer bags, aluminum foil polythene bags and plastic containers are ideal.


- Do not store fresh food next to frozen food as it can thaw the frozen food.
- Before freezing fresh food, divide it into portions that can be consumed in one sitting.
- Consume thawed frozen food within a short period of time after defrosting
- Always follow the manufacturer's instructions on food packaging when storing frozen food. If no information is provided food, should not be stored for more than 3 months from the date of purchase.
- When purchasing frozen food, make sure that it has been stored under appropriate conditions and that the packaging is not damaged.
- Frozen food should be transported in appropriate containers and placed in the freezer as soon as possible.
- Do not purchase frozen food if the packaging shows signs of humidity and abnormal swelling. It is probable that it has been stored at an unsuitable temperature and that the contents have deteriorated.
- The storage life of frozen food depends on the room temperature, the thermostat


setting, how often the door is opened, the type of food, and the length of time required to transport the product from the shop to your home. Always follow the instructions printed on the packaging and never exceed the maximum storage life indicated.

- If the freezer door has been left open for a long time or not closed properly, frost will form and can prevent efficient air circulation. To resolve this, unplug the freezer and wait for it to defrost. Clean the freezer once it has fully defrosted.
- The freezer volume stated on the label is the volume without baskets, covers, and so on.
- Do not refreeze thawed food. It may pose a danger to your health and cause problems such as food poisoning.

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

- Use the fast freezing shelf to freeze home cooking (and any other food which needs to be frozen quickly) more quickly because of the freezing shelf's greater freezing power. Fast freezing shelf is the bottom drawer of the freezer compartment.

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

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




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

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

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

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

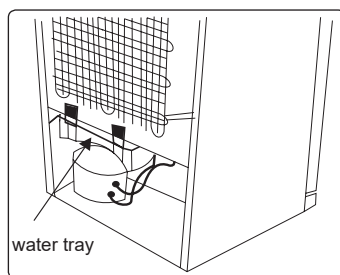
5 CLEANING AND MAINTENANCE

-  Disconnect the unit from the power supply before cleaning.
-  Do not wash your appliance by pouring water on it.
-  Do not use abrasive products, detergents or soaps for cleaning the appliance. After washing, rinse with clean water and dry carefully. When you have finished cleaning, reconnect the plug to the mains supply with dry hands.

- Make sure that no water enters the lamp housing and other electrical components.
- The appliance should be cleaned regularly using a solution of bicarbonate of soda and lukewarm water.
- Clean the accessories separately by hand with soap and water. Do not wash accessories in a dish washer.
- Clean the condenser with a brush at least twice a year. This will help you to save on energy costs and increase productivity.

  The power supply must be disconnected during cleaning.

5.1 Defrosting




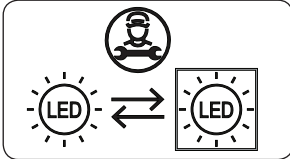
- Your appliance performs automatic defrosting. The water formed as a result of defrosting passes through the water collection spout, flows into the water tray behind your appliance and evaporates there.
- Make sure you have disconnected the plug of your appliance before cleaning the water tray.
- Remove the water tray from its position by removing the screws (if it has screws).

Clean it with soapy water at specific time intervals. This will prevent odours from forming.

Replacing LED Lighting

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

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



If product equipped with LED lamp

This product contains a light source of energy efficiency class <E>.

If product equipped with LED Strip(s) or LED card(s)


This product contains a light source of

energy efficiency class <F>.

6 SHIPMENT AND REPOSITIONING

6.1 Transportation and Changing Positioning


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

 Always carry your appliance in the upright position.

7 BEFORE CALLING AFTER-SALES SERVICE

Errors

Your appliance will warn you if the temperature(s) is/are at improper levels or if a problem occurs with the appliance. In case of a problem within the appliance, the alarm led will release red light.

Alarm indicator LED is turning on	MEANING	WHY	WHAT TO DO
	"Failure" Warning	There is/are some part(s) out of order or there is a failure in the cooling process. The product is plugged for the first time or a long-time power interruption for 1 hour.	Check the door is open or not and check if the product working 1 hour. If the door is not open and the product had worked 1 hour, call service for assistance as soon as possible.

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

Your appliance is not operating

Check if:

- There is power
- The plug is correctly placed in the socket
- The plug fuse or the mains fuse has blown

- The socket is defective. To check this, plug another working appliance into the same socket.

The appliance performs poorly

Check if:

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

side walls.

Your appliance is operating noisily

Normal noises

Cracking noise occurs:

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

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

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

Bubbling noise and splash occurs:

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

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

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

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

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

There is a build-up of humidity inside the appliance

Check if:

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

The door does not open or close properly

Check if:

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

Recommendations

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

8 TIPS FOR SAVING ENERGY

1. Install the appliance in a cool, well-ventilated room, but not in direct sunlight and not near a heat source (such as a radiator or oven) otherwise an insulating plate should be used.
2. Allow warm food and drinks to cool before placing them inside the appliance.

3. Place thawing food in the refrigerator compartment if available. The low temperature of the frozen food will help cool the refrigerator compartment while the food is thawing. This will save energy. Frozen food left to thaw outside of the appliance will result in a waste of energy.
4. Drinks or other liquids should be covered when inside the appliance. If left uncovered, the humidity inside the appliance will increase, therefore the appliance uses more energy. Keeping drinks and other liquids covered helps preserve their smell and taste.
5. Avoid keeping the doors open for long periods and opening the doors too frequently as warm air will enter the appliance and cause the compressor to switch on unnecessarily often.
6. Keep the covers of the different temperature compartments (such as the crisper and chiller if available) closed.
7. The door gasket must be clean and pliable. In case of wear, replace the gasket.

9 TECHNICAL DATA

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

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

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

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

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

10 INFORMATION FOR TEST INSTITUTES

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

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

11 CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

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

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

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

Bu ürünü seçtiğiniz için teşekkür ederiz.

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

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

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

İÇİNDEKİLER

1 GÜVENLİK UYARILARI.....	45
1.1 Genel Güvenlik Uyarıları	45
1.2 Kurulum Uyarıları.....	49
1.3 Kullanım Uyarıları	49
2 CİHAZINIZIN BÖLMELERİ VE PARÇALARI	51
3 CİHAZINIZIN KULLANIMI	53
3.1 Frost Free Teknolojisi Hakkında Bilgi.....	53
3.2 Kontrol panel	53
3.3 Buzdolabınızın çalıştırılması.....	53
3.3.1 Sıcaklık Ayar Butonu	53
3.3.2 Alarm Sembolü	53
3.3.3 Sıcaklık Ayarlarının Yapılması	53
3.3.4 Hızlı Soğutma Modu	53
3.4 Sıcaklık Ayarlarıyla İlgili Uyarılar	54
3.5 Aksesuarlar	54
3.5.1 Buzluk.....	54
3.5.2 Şişe Tutucu (<i>Bazı modellerde</i>).....	55
3.5.3 Sebzelik Nem Kontrol Klapesi (<i>Bazı Modellerde</i>)	55
3.5.4 Asansörlü (Hareketli) Kapı Rafı (<i>Bazı Modellerde</i>)	56
4 YİYECEKLERİN YERLEŞTİRİLMESİ	56
4.1 Soğutucu Bölme	56
4.2 Dondurucu Bölme.....	57
5 TEMİZLİK VE BAKIM.....	60
5.1 Eritme	60
6 TAŞINMA VE YER DEĞİŞTİRME	61
6.1 Taşınma ve Kapı Yönünün Değişikliği	61
7 SERVİSE BAŞVURMADAN ÖNCE	61
8 ENERJİ TASARRUFU İÇİN ÖNERİLER	63
9 TEKNİK BİLGİLER.....	63
10 ÜRÜN STANDARTLARI HAKKINDA BİLGİLER	63
11 BAKIM VE SERVİS BİLGİSİ.....	63

1 GÜVENLİK UYARILARI

1.1 Genel Güvenlik Uyarıları

Kullanma kılavuzunu dikkatlice okuyunuz.

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

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

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

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

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

! UYARI: Buzdolabının soğutucu gaz devresine zarar vermeyin.

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

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

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

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

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

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

Cihazınızı sadece kullanım amacına göre kullanın.

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

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

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

Gıda güvenliği

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

1.2 Kurulum Uyarıları


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



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



mesafeli olmalıdır.


- Buzdolabınızın üstünü ve ya etrafını herhangi bir örtü ile kapatmayınız. Bu durum buzdolabınızın çalışma performansını etkileyecektir.
- Buzdolabınızın üzerinde en az 15 cm boşluk olmalıdır. Buzdolabınızın üzerine herhangi bir şey koymayınız.
- Buzdolabınızın üzerine kesinlikle ağır eşyalar koymayınız.
- Buzdolabınızı çalıştırmadan önce mutlaka temizlik ve bakım bölümünde anlatılanlara göre temizliğini yapınız.
- Buzdolabınızı çalıştırmadan önce tüm parçalarını ve aksesuarlarını karbonatlı ılık su ile temizleyiniz. Ancak temizlik esnasında buzdolabınızı akar su ile kesinlikle yıkamayınız. Buzdolabınızı temizledikten sonra nemli bir bez ile durulayıp, mutlaka kuru ve temiz bir bez ile kurulayınız.
- Ankastre ürününüzün kurulum talimatı ile ilgili bilgiler doküman torbasında ayrıca verilmiştir. Ürününüz sadece uygun mutfaklarda kullanım için tasarlanmıştır.


1.3 Kullanım Uyarıları



 Uzatma kablosu (ara kablo) kullanarak cihazınızı şebeke gerilimine bağlamayınız.


  Hasar görmüş, yırtılmış, kırılmış, kopmuş kabloları cihazınızın çalıştırılmasında kullanmayın.

  Kabloyu zarar verecek şekilde prizden çekmeyin, kıvrıp bükmeyin.

 Enerji fişi için adaptör kullanmayın.

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

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

 Cam şişeleri ve teneke kutuları buzdolabınızın buz yapma bölmelerine

koymayınız. Patlayıcı cihazınıza zarar verebilir.

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

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

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

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

Eski ve Kullanım Dışı Buzdolapları

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

CE uygunluk beyanı

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

Cihazın Çevreye Uygun Bir Şekilde Atılması

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

Toplama noktaları ile ilgili olarak bağlı



bulduğunuz belediyeler veya ürünü satın aldığınız dağıtıcı ile görüşünüz.

Ambalaj Bilgisi

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



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

Genel Notlar:

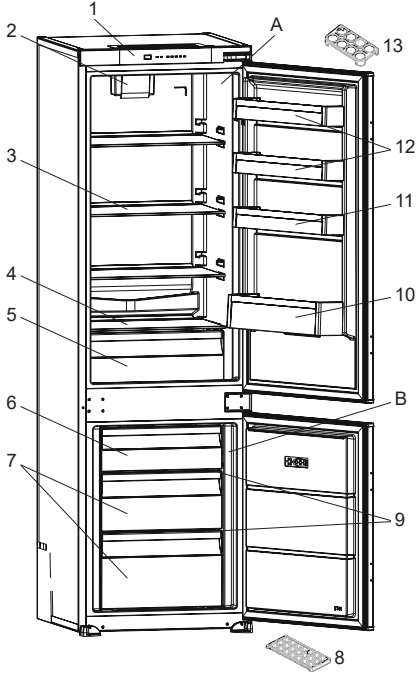
- Cihazınızı kullanmaya başlamadan önce, mutlaka kullanma kılavuzunu dikkatlice okuyun. Hatalı kullanımdan oluşabilecek zararlardan firmamız sorumlu tutulamayacaktır.
- Aldığınız bu cihaz, ev tipi kullanım için üretilmiş olup, sadece evde ve belirtilen amaçlar için kullanılabilir. Ticari yada toplu kullanıma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


Sorumluluk Sınırlaması

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

oluşabilecek hasar ve yaralanmalar için herhangi bir sorumluluk kabul etmez.

2 CİHAZINIZIN BÖLMELERİ VE PARÇALARI



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

A) Soğutucu bölme

B) Dondurucu bölme

- 1) Kontrol Paneli
- 2) Turbo fan *
- 3) Buzdolabı rafları
- 4) Sebzelik üstü cam raf
- 5) Sebzelik
- 6) Dondurucu kapak/ sepet
- 7) Dondurucu sepetler
- 8) Buzluk
- 9) Dondurucu bölme cam raflar *
- 10) Kapı şişelik rafı

11) Ayarlanabilir kapı rafı * / Kapı rafı

12) Kapı rafı

13) Yumurtalık

* Bazı modellerde

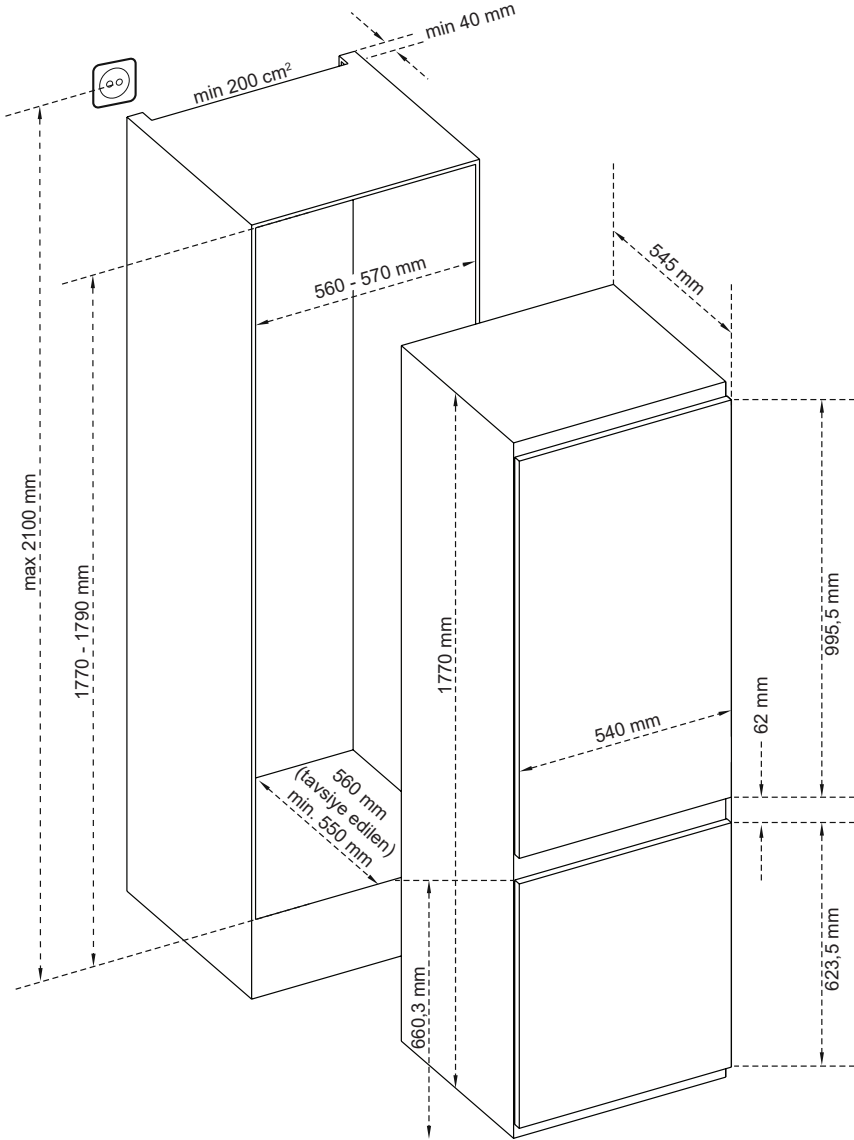
Genel notlar:

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

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

Ebatlar

* 1770 - 1778 üst kapak metal olduğunda



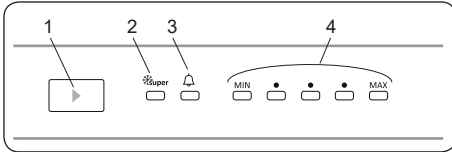
3 CİHAZINIZIN KULLANIMI

3.1 Frost Free Teknolojisi Hakkında Bilgi

Frost-Free buzdolapları, çalışma sistemi ile diğer statik buzdolaplardan farklıdır. Normal buzdolaplarında, dondurucu bölümde kapı açılmalarında buzdolabının içine giren nem ile gıdaların nemi, dondurucu bölme içerisinde buz oluşumuna neden olur. Oluşan bu kar ve buzun belirli zaman aralıklarında eritilmesi için buzdolabının durdurulması ve bu işlem sırasında soğukluğunun korunması gereken yiyeceklerin dışarı çıkarılması, biriken karın ve buzun temizlenmesi gibi işlemlerin yapılması gerekmektedir. Frost-Free dolaplarda ise, dondurucu bölmede durum tamamen farklıdır. Fan yardımı ile kuru ve soğuk hava dondurucu bölümlere birçok noktadan homojen olarak üflenir. Raf aralarına dahi homojen olarak dağılan soğuk hava sayesinde bütün yiyecekleriniz eşit oranda ve düzgün olarak soğutulması sağlandığı gibi, nem ve buz oluşumuna da olanak verilmez. Soğutucu bölme ise statik olarak soğutulmaktadır.

Bu nedenle sahip olduğunuz Frost-Free buzdolabınız, geniş hacim ve estetik görüntüsünün yanı sıra size büyük bir kullanım kolaylığı da sağlar.

3.2 Kontrol panel



Kontrol Panelinin Kullanımı

1. Sıcaklık ayar butonu
2. Hızlı Soğutma sembolü
3. Alarm sembolü
4. Ayarlanmış sıcaklık göstergesi

3.3 Buzdolabınızın çalıştırılması

Dolabınızda Aydınlatma Varsa;

Dolabınızın enerji fişi prize ilk takıldığında, ürün kendini test edeceğinden iç aydınlatmalar 1 dakika kadar geç yanabilir.

3.3.1 Sıcaklık Ayar Butonu

Bu buton ile buzdolabınızın sıcaklık ayarlarını yapabilirsiniz. Ayrıca hızlı soğutma modunu da bu buton ile aktifleştirebilirsiniz.

3.3.2 Alarm Sembolü

Buzdolabınızın çalışmasında herhangi bir hata tespit edildiğinde alarm sembolü nün altındaki ışık yanar.

3.3.3 Sıcaklık Ayarlarının Yapılması

- Cihazınız ilk çalışmaya başladığında, sıcaklık ayar konumu orta nokta düzeyindedir.
- Sıcaklık ayarlarını değiştirmek istediğinizde, sıcaklık ayar butonuna basınız. Butona her basışınızda konum bir sonraki düzeye çıkar. En yüksek sıcaklık değeri MIN, en düşük sıcaklık değeri MAX konumudur. MIN konumundan MAX konumuna yaklaştıkça dolabınızın sıcaklık değeri düşer.
- Hızlı soğutma sembolünün altındaki ışık yanana kadar sıcaklık ayar butonuna basıp beklerseniz, 3 saniye sonra hızlı soğutma modu aktif olur.
- Sıcaklık ayar butonuna basmaya devam ederseniz, ilk konuma dönmüş olursunuz.



NOT: Kış aylarında normal kullanım konumu genelde daha düşük seviyelerde belirlenebilir. Bu enerji tasarrufu yapmanızı da sağlayacaktır.

3.3.4 Hızlı Soğutma Modu

Ne Zaman Kullanılır?

- Çok miktarda yiyeceği soğutmak istediğinizde;
- Yiyeceklerinizi hızlıca soğutmak istediğinizde;
- Mevsimlik yiyecekleri uzun süre saklamak istediğinizde

Nasıl Kullanılır?

- Hızlı soğutma modu sembolünün altındaki ışık yanana kadar sıcaklık ayar butonuna basın.

- Hızlı soğutma modu sembolünün altındaki ışık yandığında buzdolabınız hızlı soğutma modunda çalışmaya başlayacaktır.
- Maksimum soğutma kapasitesine kadar dolabınıza yiyecek yükleyecekseniz, yiyecekleri buzdolabınıza yüklemeyen 5 saat önce hızlı soğutma modunda çalıştırınız.

Bu Mod Çalışırken;

Hızlı soğutma modu aktifken sıcaklık ayar butonuna basarsanız, hızlı soğutma modu iptal edilir ve sıcaklık ayarı tekrar normal kullanım konumuna getirilmelidir.



NOT: Hızlı soğutma modunu siz önceden sonlandırmazsanız, 5 saat sonra otomatikman sonlandırılır.

3.4 Sıcaklık Ayarlarıyla İlgili Uyarılar

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

İklim sınıfları ve anlamları:

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

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

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

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

Önemli Kurulum Uyarısı

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

Buzdolabınızda Turbo Fan Varsa;

Yiyeceklerinizi turbo fanın hava akışını önleyecek şekilde buzdolabınıza yerleştirmeyin. Aksi halde buzdolabınızın soğutma performansı zayıflayacaktır.

3.5 Aksesuarlar

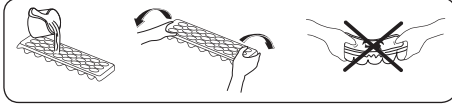
Aksesuarlar bölümündeki tüm yazılı ve görsel anlatımlar, cihazınızın modeline göre değişkenlik gösterebilir. Açıklanan aksesuarların hepsi ürününüzde bulunmayabilir. Ürününüzde bulunmayan aksesuarlar için yapılan açıklamaları dikkate almayınız.

3.5.1 Buzluk

- Buz kabına yeteri miktarda su koyun ve buzdolabınızın buzluk bölümüne

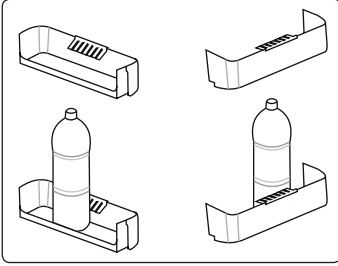
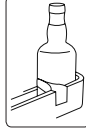
yerleştirin.

- Buzkabının içindeki su buz olduktan sonra, buz kabını hafifçe sağa sola çeviririp oluşan buz küplerini çıkartabilirsiniz.



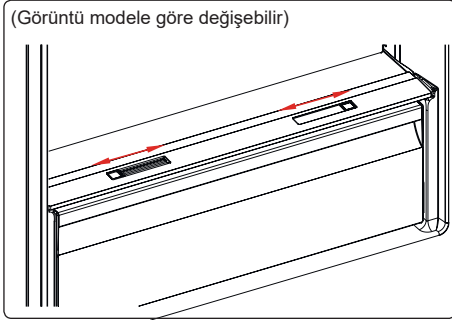
3.5.2 Şişe Tutucu (Bazı modellerde)

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



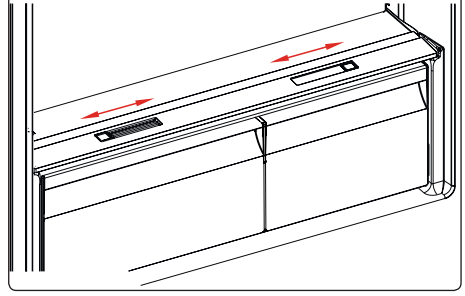
3.5.3 Sebzelik Nem Kontrol Klapesi (Bazı Modellerde)

(Görüntü modele göre değişebilir)




veya

(Görüntü modele göre değişebilir)



Sebzelikteki yiyeceklerinizin daha uzun süre dayanması için, sebzeliğin ön tarafında bulunan sebzelik klapesi kapalı konuma alınmalıdır. Bu sayede sebzeliğin içindeki nem korunur ve yiyeceklerin dayanım ömürleri arttırılır.

Sebzelerin daha soğuk olmasını istediğinizde, sürgüleri açık konuma, sebzelerin nemini koruyarak daha uzun süre dayanmasını istediğiniz koşullarda ise kapalı konuma getirebilirsiniz.

 Sebzelik üzerinde bulunan cam rafta yoğuşma görürseniz klapeyi açık konuma getirmelisiniz.

3.5.4 Asansörlü (Hareketli) Kapı Rafı (Bazı Modellerde)

Asansörlü kapı rafı mekanizması sayesinde altı farklı kademede raf yükseklik ayarı yapılarak ihtiyaca uygun depolama alanları sağlanır. Bu sayede buzdolabı kapı raflarına gıda yerleştirmek için diğer gıdaların yerinden çıkarılmasına da gerek kalmaz.

Rafın konumunu değiştirmek için ellerinizle rafın altından tutarak baş parmağınızla rafın yanlarında bulunan düğmeleri ok yönünde kendinize doğru çekin (Resim -1).

Yanlardaki yuvalardan kurtulan kapı rafını aşağı ya da yukarı yönde hareket ettirerek ihtiyacınız olan yüksekliğe getirin.

Kapı rafını istediğiniz konuma getirdikten sonra düğmeleri bırakın (Resim 2).

Kapı rafının yerine oturduğundan emin olmak için kapı rafını aşağı yukarı hareket ettirin ve sabitlendiğinden emin olun.

Not: Kapı rafı yüklüken hareket ettirilmek istendiğinde, düğmeleri çekmeden önce rafın altından desteklenerek tutulmasına dikkat edilmelidir. Aksi halde rafın taşıdığı ağırlıktan dolayı kapı rafı raylardan kayarak düşebilir, kapı rafında ya da raf raylarında kırılma meydana gelebilir.

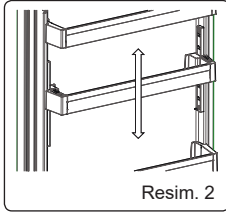
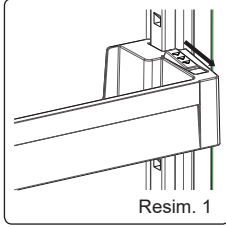
4 YIYECEKLERİN YERLEŞTİRİLMESİ

4.1 Soğutucu Bölme

- Buzdolabına konan sıvıların ve sulu yiyeceklerin üstü kapatılmalıdır. Aksi takdirde dolabın içindeki nem oranı

artar. Bu da buzdolabının daha fazla çalışmasına sebep olur. Yiyeceklerin ve içeceklerin üstlerinin kapatılması ile ayrıca tat ve lezzetlerinin de korunması sağlanmış olur.

- Sıcak yiyecek ve içeceklerin buzdolabına yerleştirilmeden önce oda sıcaklığına soğutulması gerekir.
- Buzdolabının arka kısmına nemli yiyecekleri koymaktan kaçının, soğuk havayla temas edince donabilir. Bunu önlemek için yiyecekleri kapalı bir kaptaki muhafaza ediniz.
- Et ve balıkların çok sıkıştırmadan güzelce sarıp, dolabın en alt cam rafında saklanması önerilir. Çünkü burası soğutucu bölmenin en soğuk yeridir.
- Meyve ve sebzeler ayrıca sarmadan doğrudan sebzelik bölmesine yerleştirilebilir.
- Islak ve nemli sebzeleri buzdolabınıza yerleştirmeyin
- Gıda ürünlerinin buzdolabınızda saklama süresi, yiyeceklerinizin tazeliğine ve buzdolabınızın çalışma performansına bağlıdır.
- Yiyeceklerin birbirlerinden etkileşimini önlemek için özellikle et ve et ürünlerini sebze ve meyvelerden ayrı buzdolabınıza yerleştirin. Etten sızan sular diğer yiyeceklerin kalitesini bozacaktır. Bu sebeple et ürünlerini güzelce paketleyip ve hatta ayrı bir kab içinde buzdolabına yerleştirin.
- Nem ve koku oluşmasını önlemek için besinlerin buzdolabına kapalı kaplarda veya üzerleri örtülerek yerleştirilmelidir.
- Soğutucu hava kanalı, soğutucu bölüme soğuk hava dağıtır. Kanalların önünün yiyeceklerle kapatılıp, hava akışının engellenmesinden kaçınılmalıdır. Paketlenmiş yiyecekleri ve kapları soğutucu bölümün lamba ve kapağına dayamayınız.
- Paketlenmiş ürünleri, önerilmiş olan son kullanım tarihinden önce tüketin.
- Normal çalışma koşulları için buzdolabınızın sıcaklık ayarını +4 °C'ye



ayarlamamız yeterli olacaktır.

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

Yiyeceklerinizin soğutucu bölmede yerleştirilip saklanabilmesi için aşağıda bazı öneriler verilmiştir.

Yiyecek	En çok saklama süresi	Nasıl ve hangi bölmede saklamalı
Sebzeler ve meyveler	1 hafta	Sebzelik bölümünde
Et ve balık	2 - 3 gün	Plastik folyo veya torbalara sarılmış olarak (Cam raf üzerinde)
Taze peynir	3 - 4 gün	Peynir / Tereyap raflarında (uygun kapı raflarında)
Tereyağ ve margarin yağ	1 hafta	Peynir / Tereyap raflarında (uygun kapı raflarında)
Şişelenmiş ürünler (süt ve diğer içecekler)	Üreticinin tavsiye ettiği süre kadar	Kapıdaki şişelik rafında
Yumurta	1 ay	Yumurtalıklarda ve uygun kapı raflarında

Yiyecek	En çok saklama süresi	Nasıl ve hangi bölmede saklamalı
Pişirilmiş yiyecekler	2 gün	Buzdolabının uygun raflarında



NOT: Patates, soğan ve sarımsak buzdolabında saklanmamalıdır.

4.2 Dondurucu Bölme

- Dondurucu, derin dondurulmuş ya da dondurulmuş yiyecekleri uzun süre saklamak ve buz üretmek için kullanılır.
- Dondurucu kapısı uzun süre açık bırakılmışsa veya doğru kapatılmamışsa, dondurucu bölme içerisinde don oluşacak ve hava sirkülasyonunun etkili olmasını önleyecektir. Sorunu çözmek için dondurucunun fişini çekin ve buzunun çözülmesini bekleyin. Dondurucuyu tamamen çözüldüğünde temizleyin.
- Dondurucu bölmenin hacmini arttırmak için dondurucu sepetleri ve kapakları çıkartabilirsiniz. Buzdolabınızın etiketinde belirtilen dondurucu bölme hacmi, sepetler ve kapaklar çıkartıldıktan sonraki net hacimdir.
- Taze yiyeceklerinizi dondurucuya koymadan önce güzelce sarıp paketleyin. Paketleme için en uygun malzeme dondurucu / buzdolabı poşetleri ya da plastik kablardır.
- Taze ve sıcak yiyecekleri dondurulmuş yiyeceklerle yan yana koymayın, dondurulmuş yiyecekler eriyebilir.
- Taze yiyeceği dondururken (örn., et, balık ve kıyma) bunları bir kerede kullanacağınız miktarlara bölün.
- Dondurucu bölmeye asla ılık ya da sıcak yiyecek koymayın.
- Dondurulmuş yiyecekleri saklamak için; dondurulmuş yiyecek paketlerinin üstündeki talimatlara dikkatle uyulmalıdır, yiyecek üzerinde bir talimat yoksa satın alınma tarihinden itibaren en fazla 3 ay saklanmalıdır.
- Dondurulmuş yiyecek satın alırken bunların uygun sıcaklıklarda dondurulduğundan ve paketlerinin

bozulmadığından emin olun.

- Dondurulmuş yiyecekler, kalitenin korunması için uygun kaplarda taşınmalı ve mümkün olan en kısa zamanda cihazın dondurucu bölümüne yerleştirilmelidir.
- Dondurulmuş yiyeceğin paketinde nem ve anormal şişme işaretleri varsa, muhtemelen daha önce uygun olmayan bir sıcaklıkta saklanmıştır ve içeriği bozulmuştur.
- Dondurulmuş yiyeceğin saklama ömrü oda sıcaklığına, dondurucu bölmenin sıcaklık ayarına, buzdolabı kapağının açılma sıklığına, yiyeceğin türüne ve yiyeceğin marketten eve taşınması için geçen süreye bağlıdır. Her zaman paket üzerindeki talimatlara uyun ve belirtilen saklama süresini hiçbir zaman geçirmeyin.
- Taze yiyecekleri dondururken; 24 saat içerisinde dondurulabilecek maksimum

yiyecek miktarı cihazın etiketinde (kg cinsinden) gösterilmiştir.


- Uzun süreli elektrik kesintilerinde, derin dondurucu bölümünün kapısını açmayın. Bu süre içinde yiyecekleriniz erimişse tekrar dondurmayınız ve en kısa zamanda tüketiniz.

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

- Hızlı dondurucu bölme, dondurucunuzun alt sepetidir. Bu bölmenin soğutma performansı diğer alanlardan daha fazla olduğundan, daha çabuk donmasını istediğiniz yiyeceklerinizi bu bölmeye yerleştirebilirsiniz.

Yiyeceklerinizin dondurucu bölmede yerleştirilip saklanabilmesi için aşağıda bazı öneriler verilmiştir.

Et ve Balık	Hazırlama	Maksimum Saklama Süresi (ay)
Biftek	Folyo içine sarılarak	6 - 8
Kuzu eti	Folyo içine sarılarak	6 - 8
Dana rosto	Folyo içine sarılarak	6 - 8
Dan kuşbaşı	Ufak parçalar halinde	6 - 8
Koyun kuşbaşı	Parçalar halinde	4 - 8
Kıyma	Baharatsız, yassı paketler halinde	1 - 3
Sakatat (parça)	Parçalar halinde	1 - 3
Sucuk - Salam	Zararlı da olsa paketlenmelidir	
Tavuk ve hindi	Folyo içine sarılarak	4 - 6
Kaz ve ördek	Folyo içine sarılarak	4 - 6
Geçik ve tavşan	Porsiyonlar halinde (2.5 kg ve kemiksiz)	6 - 8
Tatlı su balıkları (Alabalık, sazan, turna, yayın)		2
Yağsız balıklar (Levrek, kalkan, dil)	İçi ve pulları iyice temizlendikten sonra kurulanmalı, gerektiğinde kuyruk ve baş kısmı kesilmelidir.	4
Yağlı balıklar (Palamut, uskumru, lüfer, hamsi)		2 - 4
Kabuklu deniz ürünleri	Temizlenmiş ve torbalanmış olarak	4 - 6
Havyar	Ambalajında, alüminyum ya da plastik kab içinde	2 - 3

Et ve Balık	Hazırlama	Maksimum Saklama Süresi (ay)
 NOT: Donduktan sonra çözdürülmüş etler, taze et gibi pişirilmelidir. Kesinlikle tekrar dondurulmamalıdır.		

Sebzeler ve Meyveler	Hazırlama	Maksimum Saklama Süresi (ay)
Ayşekadın ve sırk fasulye	Yıkayıp ayıkladıktan sonra şok haşlama yapıp porsiyonluk miktarlarda poşetlendikten sonra	10 - 13
Bezelye	Yıkayıp ayıkladıktan sonra şok haşlama yapıp porsiyonluk miktarlarda poşetlendikten sonra	12
Lahana	Yıkayıp temizledikten sonra şok haşlama yapıp porsiyonluk miktarlarda poşetlendikten sonra	6 - 8
Havuç	Yıkayıp dilimledikten sonra şok haşlama yapıp porsiyonluk miktarlarda poşetlendikten sonra	12
Biber	Yıkayıp temizleyin. İkiye bölüp çekirdeklerini ayırın. Ardından şok haşlama yapıp porsiyonluk miktarlarda poşetleyerek	8 - 10
İspanak	Yıkayıp temizledikten sonra şok haşlama yapıp porsiyonluk miktarlarda poşetlendikten sonra	6 - 9
Karnabahar	Yapraklarını ayırın, göbeğini de parçalara ayırdıktan sonra az limonlu suda bekletin.	10 - 12
Patlıcan	Yıkayıp temizledikten sonra 2 sm'lik parçalar halinde kesin.	10 - 12
Mısır	Yıkayıp temizledikten sonra koçanyıyla beraber ya da tanelendikten sonra	12
Elma ve armut	Yıkayıp temizledikten sonra kabuklarını soyup dilimleyin.	8 - 10
Kayısı ve şeftali	İkiye bölüp çekirdeklerini çıkartın	4 - 6
Çilek ve ahududu	Yıkayıp ayıklayın.	8 - 12
Pişirilmiş meyveler	Kab içinde %10 şeker katarak	12
Erik, kiraz ve vişne	Yıkayıp saplarını ayıklayın.	8 - 12

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

Süt Ürünleri	Hazırlama	Maksimum Saklama Süresi (ay)	Depolama Koşulları
Paket (homojenize) süt	Kendi paketinde	2 - 3	Sade süt - Kendi paketinde

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

5 TEMİZLİK VE BAKIM

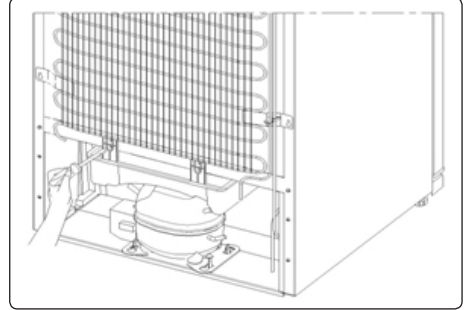
- ⚡ Temizlik işleminden önce mutlaka cihazın enerjisini kesin.
- ⚠ Kesinlikle cihazınızın üzerine su dökerek yıkamayın.
- ⚠ Cihazınızın temizliğinde kesinlikle aşındırıcı sert kimyasallar, kimyasal deterjan ve sabun kullanmayın. Temiz bir bez ve karbonatlı temiz su kullanabilirsiniz. Ancak dış yüze temizliğinde karbonat da kullanmayın. Dış yüzeyi çizilebilir.

Temizlikten sonra mutlaka tamamen kurulaın. Temizlik işlemi bittikten sonra elektrik fişini tekrar takabilirsiniz.

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

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

5.1 Eritme

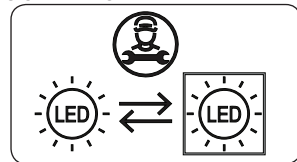


- Cihazınız otomatik eritme yapar. Otomatik erime anında erimiş olan su, su toplama kanalından geçip arkadaki buharlaştırma kabına iner ve oradan da buharlaştırılır.
- Senede bir iki kere kötü koku oluşumunu önlemek için buharlaştırma kabı temizlenmelidir. Buharlaştırma kabı temizlenmeden önce mutlaka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

LED Aydınlatmaların Değiştirilmesi

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

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



Eğer üründe LED lamba bulunuyorsa;

Bu ürün <E> enerji verimlilik sınıfına ait bir ışık kaynağı içermektedir.

Eğer üründe LED strip(ler) veya LED kart(lar) bulunuyorsa;

Bu ürün <F> enerji verimlilik sınıfına ait bir ışık kaynağı içermektedir.

6 TAŞINMA VE YER DEĞİŞTİRME


6.1 Taşınma ve Kapı Yönünün Değişikliği

- Orjinal ambalaj ve köpükler, tekrar taşınma için (isteğe bağlı olarak)

7 SERVİSE BAŞVURMADAN ÖNCE

Hata uyarısı

Buzdolabınızın sıcaklıkları uygun olmayan değerlerde ise buzdolabınız sizi uyarır. Uyarılar, buzdolabınızın kontrol panosu üzerindeki uyarı ışığının yanmasıyla yapılır.

Alarm göstergesi ikonu (LED) yanar	ANLAMI	NEDENİ	NE YAPMALI
	Hata uyarısı	Soğutma sisteminin bazı parçalarında hata tespit edildiğinde görülür. Ayrıca ürün ilk kez çalıştırıldığında, enerjisi kesildiğinde ve 1 saat çalışmadığı durumda görülebilir.	Yaklaşık 1 saat kapının açık kalmış olup olmadığını kontrol edin. Eğer dolabınızın kapısı kapalıysa ve 1 saat süreyle herhangi bir enerji kesintisi olmadığı halde yala hata devam ediyorsa en kısa sürede yetkili teknik servise başvurunuz.

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

Cihazınız çalışmıyorsa aşağıdaki adımları kontrol ediniz:

- Cihazınıza enerji geliyor mu?
- Cihazınızın elektrik bağlantıları doğru yapılmış mı?
- Cihazınızın bağlı olduğu şebeke enerji prizini kontrol ediniz. Gerekirse sağlam olduğundan emin olduğunuz bir başka priz ile çalıştırmayı deneyiniz.

Cihazınızın soğutması zayıf ise, aşağıdaki adımları kontrol ediniz:

- Buzdolabınızın iklim sınıfı, çalıştırdığınız ortam sıcaklıkları ile uyumlu mu?
- Buzdolabınızın ayarlanmış sıcaklığı

saklanabilir.

- Tekrar taşınma durumunda cihazınızı kalın ambalaj, bant veya sağlam iplerle bağlamalı ve ambalaj üzerindeki taşıma kurallarına mutlaka uymalısınız.
- Yer değiştirme ve taşınma sırasında önce cihazınızın içindeki hareket edebilen parçaları (raflar, aksesuarlar, sebzelik vs.) çıkartınız veya dolap içine bantlayıp sarsıntıya karşı sağlamlaştırınız.



Taşıma esnasında dolabı mümkün olduğunca dik pozisyonda tutun.

yeterli düzeyde mi?

- Cihaza aşırı yiyecek yüklemesi yapılmış mı?
- Buzdolabınızın kapıları düzgün kapanmış mı?
- Buzdolabınızın kondanseri (arkasındaki siyah ızgara şeklindeki kısım) tozlanmış mı? (Bazı modellerde kondanseri görünmeyebilir. Bu durumda bu maddeyi göz ardı edin)
- Buzdolabınız ile duvar arasında gerekli boşluk var mı?

Buzdolabınız rahatsız edici düzeyde sesli çalışıyorsa aşağıdaki adımları kontrol ediniz:

Buzdolabınızın soğutma sisteminden kompresör çalışmasa bile kabarcıklanma

gibi bir ses gelebilir. Bu durumda endişelenmenize gerek yoktur. Bu normal bir durumdur. Ancak buzdolabınızdan farklı sesler geliyorsa:

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

Buzdolabınızın çalışması esnasında aşağıdaki sesleri duyabilirsiniz:

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

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

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

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

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

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

Buzdolabınızda nemlenme varsa, aşağıdaki adımları kontrol ediniz:

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

Kapılar düzgün açılıp kapanmıyorsa, aşağıdaki adımları kontrol ediniz:

- Buzdolabına hatalı yerleştirilmiş yiyecekler kapıya temas edip kapanıp

açılmasına engel oluyor olabilir.

- Kapı rafları düzgün yerleşmemiş olabilir. Ya da kapı raflarına hatalı yüklenme yapılmışsa kapının açılıp kapanmasına engel oluyor olabilir.
- Kapı contaları yırtılmış ya da deforma olmuş olabilir.
- Buzdolabınızın ayakları düzgün ayarlanmamış olabilir.

Kapının dolaba temas ettiği kısımlarda ısınma oluyorsa:

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

Buzdolabınız sesli çalışıyor / çalışırken sesi artıyor ise;

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

Önemli Notlar:

- Ani elektrik kesilmesinde veya fişi prizden takıp çıkarmalarda cihazınızın soğutma sistemindeki gazın basıncı henüz dengelenmemiş olduğu için, kompresör koruyucu termiği atacaktır. 5-10 dakika sonra cihazınız çalışmaya başlayacaktır, endişe edilecek bir durum yoktur.
- Cihazınızın soğutma ünitesi dolabın arkasında bulunur. Bu sebeple cihazınız çalıştığı sürece iç arka duvarında damlacıklar ve hatta ince buzlanmalar görülebilir. Bu normaldir. Otomatik eritme anında bu durum kaybolacaktır.
- Cihazınızı uzun bir süre kullanmayacaksanız (yaz tatillerinde gibi), fişi prizden çıkartın. Temizlik ve bakım bölümünde anlatılan uyarıları dikkate alarak temizleyip nem ve koku oluşmasını engellemek için kapıyı açık bırakın.
- Tüm bu uyarılara rağmen cihazınızda

hala sorun devam ediyorsa, en kısa zamanda yetkili teknik servisi arayıp destek talep ediniz.

- Aldığınız cihaz, ev tipi kullanım için üretilmiş olup, sadece evde ve belirtilen amaçlar için kullanılabilir. Ticari yada toplu kullanıma uygun değildir. Tüketicinin buna aykırı kullanımında, ücretsiz onarım ve garanti süresi içinde arızalardan üretici ve satıcının sorumluluğunun kalktığını önemle belirtiriz.

8 ENERJİ TASARRUFU İÇİN ÖNERİLER

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

8.

9 TEKNİK BİLGİLER

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

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

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

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

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

10 ÜRÜN STANDARTLARI HAKKINDA BİLGİLER

Ürününüz EN 62552 kodlu standarda uygun olarak tasarlanmıştır.

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

11 BAKIM VE SERVİS BİLGİSİ

İhtiyaç dahilinde daima orijinal yedek parçalar kullanın.

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

- Model, Seri Numarası ve Servis İndeksi.

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

Buzdolabınızın yedekparça bulundurma süreci, ürün satışından itibaren 10 yıldır.

CE



52445117

