



DA

**KØLE FRYSESKAB**

Betjeningsvejledning

EN

**FRIDGE - FREEZER**

User manual

SE

**KYL/FRYSSKÅPE**

Bruksanvisning

NO

**KOMBISKAP**

Bruksanvisning

FI

**JÄÄKAAPPIPAKASTIN**

Käyttöohje

**KF 471852/1**

**KF 471852 (v)/1**

**KF 471852 X/1**



|    |       |                                                   |
|----|-------|---------------------------------------------------|
|    |       |                                                   |
| DA | BRAND | Advarsel; Risiko for brand / brændbare materialer |

# Indholdsfortegnelse

|                                                            |           |
|------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>FØR ENHEDEN TAGES I BRUG.....</b>                       | <b>4</b>  |
| Generelle advarsler .....                                  | 4         |
| Sikkerhedsinstruktioner .....                              | 7         |
| Anbefalinger.....                                          | 7         |
| Anbefalinger.....                                          | 8         |
| At installere og tænde for enheden.....                    | 8         |
| Før der tændes .....                                       | 8         |
| <b>FUNKTIONER OG MULIGHEDER .....</b>                      | <b>9</b>  |
| Termostatindstilling .....                                 | 9         |
| Advarsler ved temperaturindstilling.....                   | 9         |
| Tilbehør.....                                              | 10        |
| Isterningbakke .....                                       | 10        |
| Flaskeholder .....                                         | 10        |
| <b>GUIDE TIL OPBEVARING AF MADVARER.....</b>               | <b>11</b> |
| Køleskabsrum .....                                         | 11        |
| Fryserrum .....                                            | 12        |
| <b>RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE .....</b>                  | <b>15</b> |
| Afrimning af køleskabet .....                              | 15        |
| Afrimning af fryseren.....                                 | 16        |
| Udskiftning af pære.....                                   | 16        |
| <b>TRANSPORT OG ÆNDRING AF INSTALLATIONS POSITION.....</b> | <b>17</b> |
| Omplacering af døren .....                                 | 17        |
| <b>FØR SERVICEPERSONALE TILKALDES.....</b>                 | <b>17</b> |
| Energisparetips.....                                       | 19        |
| <b>ENHEDENS DELE OG OG RUM.....</b>                        | <b>20</b> |
| Mål .....                                                  | 21        |
| <b>TEKNISKE DATA.....</b>                                  | <b>22</b> |
| <b>OPLYSNINGER TIL TESTINSTITUTIONER.....</b>              | <b>22</b> |
| <b>KUNDEPLEJE OG -SERVICE.....</b>                         | <b>22</b> |

## **DEL 1. FØR ENHEDEN TAGES I BRUG**

### **Generelle advarsler**

**⚠ ADVARSEL:** Sørg for at der er tilstrækkeligt plads omkring apparatet til at sikre fri luftcirkulation.

**⚠ ADVARSEL:** Brug ikke spidse eller skarpe genstande til at fremskynde afrimningsprocessen.

**⚠ ADVARSEL:** Brug ikke andre elektriske apparater inden i køle-/fryseskabet

**⚠ ADVARSEL:** Undgå at beskadige kølekredsløbet.

**⚠ ADVARSEL:** Monter apparatet i henhold til producentens anvisninger for at undgå skade på apparatet eller personskade.

**⚠ ADVARSEL:** Ved placering af apparatet skal det sikres, at netledningen ikke klemmes eller beskadiges.

**⚠ ADVARSEL:** Placer ikke flere transportable stikdåser eller transportable strømforsyninger bag på apparatet.

**⚠** Hvis dit apparat anvender R600a som kølemiddel - du kan finde oplysninger om dette på etiketten på køleren - skal du være forsigtig under transport og montage for at forhindre, at apparatets køleelementer bliver beskadiget. Selvom R600a er et miljøvenlig og naturligt gas, så er den eksplosiv, og i tilfælde af en lækage som følge af en skade på køleelementerne, skal du flytte køleskabet fra åben ild eller varmekilder og ventilere rummet, hvor apparatet er placeret, i et par minutter.

- Undgå beskadigelse af kølekredsløbet ved transport og montering af køleskabet.
- Undlad at opbevare sprængstoffer, såsom spraydåser med brændbare drivgasser, i dette apparat.
- Apparatet er beregnet til husholdningsbrug og lignende anvendelsesområder, såsom;
  - personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer

- gårde og af gæster på hoteller, moteller og andre boligmiljøer
  - bed and breakfast-lignende miljøer
  - catering og lignende anvendelsesområder uden for detailhandlen
- Hvis stikkontakten ikke passer til køleskabets stik, skal det udskiftes af producenten, en servicetekniker eller lignende kvalificerede personer for at undgå fare.
  - Apparatet må ikke anvendes af personer (inklusive børn), som er fysisk, mentalt eller synsmæssigt hæmmede eller som mangler erfaring og viden, medmindre de er blevet instrueret i brug af maskinen af en person, som har ansvaret for deres sikkerhed. Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
  - Dit køleskab er udstyret med et specielt jordstik. Dette stik skal bruges med et specielt jordet stikdåse på 16 ampere. Hvis der ikke er et sådant stik i dit hus, skal du have det installeret af en autoriseret elektriker.
  - Dette apparat kan betjenes af børn på 8 år og ældre og personer som er fysisk, mentalt eller synsmæssigt hæmmede eller uden erfaring eller viden på området, såfremt de holdes under opsyn og er blevet instruerede i sikker håndtering af apparatet samt forstår farerne forbundet hermed. Børn må ikke lege med apparatet. Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse uden opsyn.
  - Børn fra 3 til 8 år må lægge varer i og tage varer ud af køleapparater. Børn forventes ikke at udføre rengøring eller vedligeholdelse af apparatet. Meget små børn (0-3 år) forventes ikke at bruge apparater. Mindre børn (3-8 år) forventes ikke at kunne bruge apparater på sikker vis, medmindre det sker under supervision. Større børn (8-14 år) og sårbare personer kan bruge apparater sikkert, når de superviseres og har fået den nødvendige vejledning i

brugen af apparatet. Meget sårbare personer forventes ikke at bruge apparater på sikker vis, medmindre det sker under supervision.

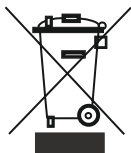
- Hvis ledningen er beskadet, skal den udskiftes af producenten, en servicetekniker eller lignende kvalificerede personer for at undgå fare.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug i højder over 2000 m.

### **Følg disse instruktioner for at undgå fødevarerkontaminering:**

- Hvis døren holdes åben i længere tid, kan det medføre, at temperaturen i apparatets rum øges væsentligt.
- Rengør hyppigt overflader, der kan komme i kontakt med fødevarer, og tilgængelige afløbssystemer.
- Opbevar rå kød og rå fisk i egnede beholdere i køleskabet, så disse fødevarer ikke kommer i kontakt med eller drypper på andre fødevarer.
- Fryserum med to stjerner er beregnet til opbevaring af på forhånd nedfrosne fødevarer, opbevaring eller fremstilling af dessertis og isterninger.
- Rum med én, to og tre stjerner er ikke egnede til nedfrysning af friske fødevarer.
- Hvis køleapparatet skal stå tomt i længere perioder, skal det slukkes, afrimes, rengøres og tørres, og døren lades åben for at undgå, der dannes skimmel i apparatet.

## Sikkerhedsinstruktioner

- Anvend ikke mekanisk værktøj eller andre kunstige midler til at fremskynde afrimningssprocessen.
- Anvend ikke elektriske redskaber inde i køleskabsrummet.
- Hvis dette køleskab skal erstatte et gammelt køleskab med lås; ødelæg eller fjern låsen som en sikkerhedsforanstaltning før det deponeres for at beskytte legende børn mod at låse sig inde.
- Gamle køleskabe og frydere indeholder isoleringsluftarter og kølemidler, som skal kasseres på passende måde. Overlad definitivt fjernelsen af skrotmateriale til Deres kompetente lokale affaldsdeponeringsservice og kontakt Deres lokale myndighed eller Deres forhandler hvis De har nogle spørgsmål. Sørg venligst for at funktionsrørene på Deres køleskabsenhed ikke bliver skadet før den bliver afhentet af relevant affaldsdeponeringsservice.



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

### Vigtig bemærkning:

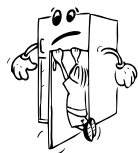
Læs venligst denne brochure før enheden installeres og der tændes for den. Producenten påtager sig ikke noget ansvar for ukorrekt installation og brug som beskrevet i denne brochure.

## Anbefalinger

- Anvend ikke snydepropper eller parallelforbindelser, dette kan forårsage overophedning eller brand.
- Brug ikke gamle slidte forlængerledninger.



- Vrid og knæk ikke ledningerne.
- Tillad ikke børn at lege med køleskabet. Børn må **ALDRIG** sidde på skuffer eller hænge på døren.
- Anvend ikke skarpe metalinstrumenter til at fjerne is på fryserummet idet det kan punktere køleskabscirkulationen og forårsage skade som ikke kan repareres.
- Tilslut ikke strømforsyningen med våde hænder.
- Placer ikke beholdere (glas flasker eller dåser) med væsker i fryseren, specielt kulsyreholdige væsker, da det kan forårsage at beholderen brister ved frysning.
- Flasker som har en høj alkoholprocent skal lukkes ordentligt og placeres stående i fryseren.

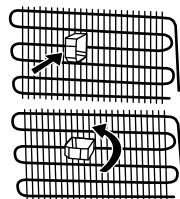


- Berør ikke kølefladerne, specielt med våde hænder da De kan blive brændt eller skadet.
- Spis ikke is som lige er blevet fjernet fra fryseren.
- Brug ikke en stikadapter.



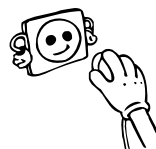
## At installere og tænde for enheden

- Denne enhed tilsluttes til 220-240V eller 200-230V og 50 Hz. Kontroller venligst enhedens navneplade for at sikre at spændingen passer til Deres hovedkontakts spænding.
- De kan tilbydes hjælp fra servicefunktionen med at installere og tænde for enheden.
- Før tilslutning til strømforsyningen foretages, sørg for at spændingen på navnepladen svarer til spændingen på det elektriske system i Deres hjem.
- Sæt ledningen i et stik med en effektiv jordforbindelse. Hvis stikket ikke har jordforbindelse eller ledningen ikke passer, foreslår vi at De kontakter en autoriseret elektriker for at få assistance.
- Stikket skal være tilgængeligt efter at enheden er sat på plads.
- Producenten er ikke ansvarlig for forsværmelse af at udføre jordforbindelse som beskrevet i denne brochure.
- Anbring ikke enheden i direkte sollys.
- Anvendes ikke udendørs og må ikke udsættes for regn.
- Anbring enheden langt fra varmekilder og på et godt ventileret sted. Enheden skal være mindst 50 cm fra radiatorer, gas- eller kulovne og 5 cm væk fra elektriske ovne.
- Fri afstand over skabets overside mindst 15 cm.
- Placer ikke mange og tunge ting på enheden.
- Hvis skabet installeres ved siden af et andet køleskab eller fryser, bør der være en mindste afstand på 2 cm for at undgå kondens.
- Anbring ikke meget(!) varm mad eller skåle ovenpå skabet.
- Tilpas plastikafstandsstykket til væg til kondensatoren bag på enheden for at forhindre at enheden berører væggen, det sikrer god præstation.
- Enheden skal placeres stabilt og i gulvniveau. Brug udligningsfødder for at kompensere for ujævnheder.
- Ydersiden af enheden og tilbehøret inde i, skal gøres rent med sæbe og vandblanding og flydende sæbe; undersiden med sodiumbikarbonat, opløst i lunkent vand. Sæt tilbehøret ind igen eller aftørring.



## Før der tændes

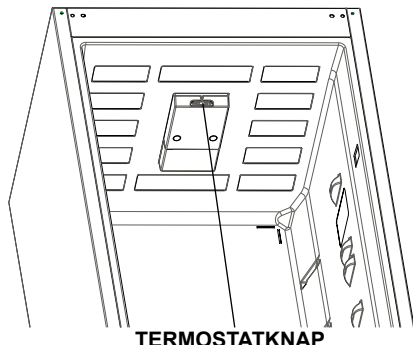
- Vent 3 timer før enheden tilsluttes til strømforsyningen for at få en rigtig præstation.
- Der kan opstå en lugt første gang De tænder for enheden. Lugten forsvinder efter at skabet begynder at afkøle.



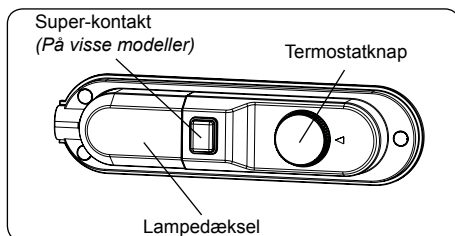
## DEL 2. FUNKTIONER OG MULIGHEDER

### Termostatindstilling

Når lys og termostat er placeret ovenpå



Når lys og termostat er placeret på siden



Termostaten regulerer automatisk temperaturen i både køleskab og fryser. Hvis knappen drejes fra 1 til 5, bliver temperaturen lavere.

**Vigtigt:** Forsøg ikke at dreje knappen over 1 position, da det vil stoppe dit apparat.

#### TERMOSTATKNAP

**1 - 2 :** Reduceret køling.

**3 - 4 :** Normal brug.

**5 :** Ekstra nedkøling.

#### Bemærk:

Temperaturen i rummet, i de nyindkøbte madvarer, og hvor ofte skabet døre åbnes, har indflydelse på temperaturen i skabets 2 afdelinger. Om nødvendigt kan man derfor ændre på termostatindstillingen.

#### Hvis superknop (Super Switch) er tilgængelig

**Superfrysning:** Denne kontakt skal bruges som kontakt til superfrysning. Tænd for kontakten 24 timer, før du lægger friske madvarer i fryseren, for at udnytte den maksimale fryseevne. Det er i de fleste tilfælde tilstrækkeligt at have kontakten tændt i 24 timer, efter du har lagt friske madvarer i fryseren. Sluk for kontakten 24 timer efter, du har lagt friske madvarer i fryseren, for at spare strøm.

**Vinterkontakt:** Hvis den omgivende temperatur er under 16 °C, skal denne kontakt bruges som vinterkontakt, og den sørger for, at køleskabets temperatur er over 0 °C, og at fryserens temperatur er under -18 °C ved lave omgivende temperaturer.

#### Advarsler ved temperaturindstilling

- Termostaten skal indstilles under hensyntagen til, hvor ofte hhv. køle- og fryseafdelingens dør åbnes og lukkes, hvor mange fødevarer der opbevares, samt hvor skabet er placeret.
- For at skabet kan blive helt nedkølet, når det tændes første gang, skal det køre uden pause i op til 24 timer afhængig af omgivelsestemperaturen.

- I denne periode må skabet ikke åbnes for ofte og heller ikke fyldes for meget.
- Hvis skabets stik har været taget ud af stikkontakten, skal der ventes mindst 5 minutter med at sætte stikket i igen, da kompressoren ellers kan blive beskadiget.
- Skabet er beregnet til drift i de intervaller for omgivelsestemperaturer, som er angivet i standarderne og i overensstemmelse med den klimaklasse, som er angivet på skabets typeskilt. Det anbefales ikke, at skabet kører uden for de angivne temperaturgrænser udtrykt i køleeffektivitet.
- Dette apparat er designet til brug ved en omgivende temperatur i et område mellem 16 °C og 38 °C.

### Klimaklasse og betydning:

**T (tropisk):** Dette køleskab er beregnet til brug i omgivende temperaturer på 16 °C til 43 °C.

**ST (subtropisk):** Dette køleskab er beregnet til brug i omgivende temperaturer på 16 °C til 38 °C.

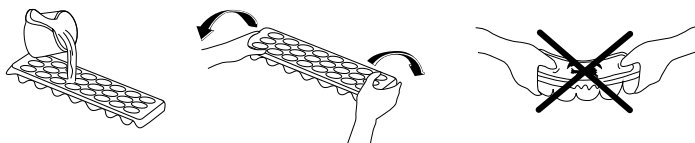
**N (tempereret):** Dette køleskab er beregnet til brug i omgivende temperaturer på 16 °C til 32 °C.

**SN (udvidet tempereret):** Dette køleskab er beregnet til brug i omgivende temperaturer på 10 °C til 32 °C.

### Tilbehør

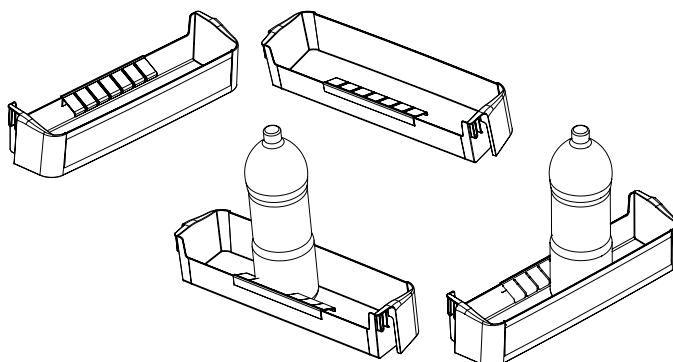
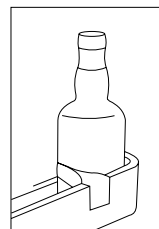
#### Isterningbakke

- Fyld isbakken med vand og placer den i fryserummet.
- Når vandet er blevet til is, kan du vride bakken som vist herunder, for at få fat i isterningerne.



#### Flaskeholder (På visse modeller)

For at undgå, at flaskerne glider eller vælter, kan du bruge flaskeholderen. Du kan også undgå at lave støj, når du åbner eller lukker lågen.



## DEL 3. GUIDE TIL OPBEVARING AF MADVARER

### Køleskabsrum

- For at reducere fugt og deraf følgende stigning i frost må du aldrig placere væsker i ulukkede beholdere i køleskabet. Frost har tendens til at koncentrere sig i de koldeste dele af fordampere og med tiden vil kræve hyppigere afrimning.
- Placer aldrig varm mad i køleskabet. Varm mad skal have lov til at afkøle ved stuetemperatur og bør være indrettet til at sikre tilstrækkelig luftcirkulation i køleskabet.
- Intet bør røre ved bagvæggen, da det vil medføre frost og pakkerne kan klæbe til bagvæggen. Åbn ikke køleskabsdøren for ofte.
- Arranger kød og renset fisk (indpakket i emballage eller ark af plast), som du vil bruge i 1-2 dage, i den nederste del af køleskabet (over grøntsagsskuffen), da dette er den koldeste del vil sikre de bedste opbevaringsforhold.
- Du kan sætte frugter og grøntsager i grøntsagsskuffen uden emballage.



**Bemærk:** Den mest effektive energianvendelse sikres, når skufferne er indsat i bunden af køleskabet, og hylderne er jævnt fordelt. Placeringen af beholdere i døren påvirker ikke energiforbruget.

- Under normale driftsbetingelser er det tilstrækkeligt at indstille køleskabets temperatur til +4 °C.
- Køleskabets temperatur bør være mellem 0-8 °C, friske madvarer, der opbevares ved under 0 °C, kan fryse og rådne, mængden af bakterier stiger ved temperaturer over 8 °C, og det kan ødelægge madvarerne.
- Undlad at anbringe varm mad i køleskabet med det samme. Vent, til maden har stuetemperatur. Varme madvarer får temperaturen i køleskabet til at stige, hvilket kan forårsage madforgiftning samt, at madvarerne ødelægges.
- Kød, fisk osv. skal opbevares i kølerummet, og grøntsagsrummet er primært til grøntsager (hvis det medfølger).
- Kødprodukter og frugt og grøntsager bør ikke opbevares sammen, da det kan medføre krydskontaminering.
- Madvarer bør opbevares i lukkede beholdere eller tildækket i køleskabet for at forhindre fugtdannelse og lugt.

Der er blevet udviklet følgende anbefalinger for placering og opbevaring af fødevarer i kølerummet.

| Mad                                 | Maksimal Opbevaringstid                    | Hvor skal det placeres i køleskabet                                     |
|-------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Frugter og grøntsager               | 1 uge                                      | Grøntsagsbeholder                                                       |
| Kød og fisk                         | 2 - 3 dage                                 | Pakket ind i plastikfolie, poser eller i en kødbeholder (på glashylden) |
| Frisk ost                           | 3 - 4 dage                                 | På den særlige hyld i lågen                                             |
| Smør og margarine                   | 1 uge                                      | På den særlige hyld i lågen                                             |
| Produkter på flaske mælk og yoghurt | Indtil udløbsdato anbefalet af producenten | På den særlige hyld i lågen                                             |
| Æg                                  | 1 måned                                    | I æggehylden                                                            |
| Tilberedt mad                       | 2 dage                                     | Alle hylder                                                             |

**BEMÆRK:** Kartofler, løg og hvidløg bør ikke opbevares i køleskabet.

## Fryserrum

- Brug fryserrummet i dit køleskab til opbevaring af frostvarer i længere tid og til produktion af isterninger.
- For at opnå optimalt brug af fryserrummet, brug kun glashylderne for den øvre- og mellemdelen. For bunddelen, brug da nederste kurv.
- Undgå at placere mad til nedfrysning ved siden af frosne fødevarer.
- Mad som skal nedfryses (kød, hakkekød, fisk, etc.) bør deles op i tilpas små portioner så man sikrer, at de bliver brugt på én gang.
- Undgå at genfryse optøede fødevarer. Det kan medføre sundhedsfare såsom madforgiftning.
- Undgå at lægge varme måltider i fryseren før de køler af. Det ville medføre forrådnelse af de andre frosne fødevarer.
- Når du køber frostvarer, så sørg for at de blev frosset ned under de rette betingelser og at indpakningen ikke er ødelagt.
- Når frostvarer skal opbevares, bør opbevaringsanvisninger på indpakningen følges. Hvis der ikke er angivet noget, bør maden spises hurtigst muligt.
- Frostvarer bør transporteres uden at blive forurenet og bør placeres på hylden til hurtig nedfrysning hurtigst muligt. Undgå at bruge hylderne i lågen til nedfrysning.
- Hvis der kom fugt ind i den frosne fødevareremballage og den har en fæl lugt, kan det betyde at maden er blevet opbevaret under forkerte betingelser og er rådnet. Undgå at købe denne slags fødevarer!
- Holdbarhedsdatoen på frostvarer afhænger af den omgivende temperatur, hyppigheden af åbning og lukning af låger, termostatindstillingerne, fødevarerens type og tiden mellem indkøb af fødevarer og efterfølgende placering i fryseren. Følg altid instruktionerne på emballagen og overskrid aldrig den angivne maksimale holdbarhed.
- Undgå at åbne lågen til dybfryseren ved længerevarende strømafbrydelser. Jo højere omgivende temperatur, desto lavere opbevaringstid. Undgå at genfryse dine fødevarer ved længerevarende strømafbrydelser, og spis fødevarerne hurtigst muligt.

Bemærk; hvis du ønsker at åbne fryseren igen umiddelbart efter lukning af fryserdøren, vil den kunne åbnes nemt. Dette er ganske normalt. Efter at have nået ligevægts tilstand vil døren kunne åbnes nemt.

### Vigtig bemærkning:

- *Frosne fødevarer, når optøet, skal tilberedes ligesom friske fødevarer. Hvis de ikke er tilberedt efter at være optøet, må de ALDRIG fryses igen.*
- Smagen af nogle krydderier, der findes i færdigretter (anis, basilika, brøndkarse, eddike, assorterede krydderier, ingefær, hvidløg, løg, sennep, timian, merian, sort peber, etc.), ændres, og de får en stærk smag, når de opbevares i en lang periode. Derfor bør den frosne mad tilføjes lille mængde af krydderier eller det ønskede krydderi skal tilsættes efter maden er blevet optøet.
- Opbevaringsperioden af fødevarer afhænger af det anvendte fedtstof. De egnede fedtstoffer er margarine, kalvefedt, olivenolie og smør, og de uegnede olier er jordnøddesolie og svinefedt.
- Maden i flydende form skal indefrysnes i plastbeholdere og andre fødevarer skal nedfryses i plastfolie eller poser.

Der er blevet udviklet følgende anbefalinger for placering og opbevaring af fødevarer i fryserrummet.

| Kød og fisk                                     | Forberedelse                                                                                   | Maksimal Opbevaringstid (måned) |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| Steak                                           | Indpakning i folie                                                                             | 6 - 8                           |
| Lammekød                                        | Indpakning i folie                                                                             | 6 - 8                           |
| Kalvesteg                                       | Indpakning i folie                                                                             | 6 - 8                           |
| Kalvetern                                       | Små stykker                                                                                    | 6 - 8                           |
| Lammetern                                       | I stykker                                                                                      | 4 - 8                           |
| Hakket kød                                      | I indpakninger uden brug af krydderier                                                         | 1 - 3                           |
| Fjerkræsendvolde (stykker)                      | I stykker                                                                                      | 1 - 3                           |
| Pølse/salami                                    | Bør pakkes ind selv hvis der er en membran omkring den                                         |                                 |
| Kylling og kalkun                               | Indpakning i folie                                                                             | 4 - 6                           |
| Gås og and                                      | Indpakning i folie                                                                             | 4 - 6                           |
| Hjortevildt, kanin, vildsvin                    | I 2,5 kgs portioner og som filetter                                                            | 6 - 8                           |
| Ferskvandsfisk (laks, karpe, ørred, Siluroidea) | Efter indvolde og skæl er blevet fjernet, vask og tør fisken; skær eventuelt hoved og hale af. | 2                               |
| Mager fisk; aborre, pighvar, flynder            |                                                                                                | 4.                              |
| Fede fisk (tun, makreller, blåbars, ansjoser)   |                                                                                                | 2 - 4                           |
| Skaldyr                                         | Renset og i poser                                                                              | 4 - 6                           |
| Kaviar                                          | I det indpakning, aluminium eller i en plastikbeholder                                         | 2 - 3                           |
| Snegl                                           | I saltvand, aluminium eller i en plastikbeholder                                               | 3                               |

 **Bemærk:** Efter optøning bør frossent kød tilberedes ligesom fersk kød . Hvis kødet ikke tilberedes efter optøning, må det ALDRIG nedfrysnes igen.

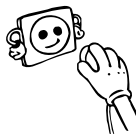
| Frugter og grøntsager    | Forberedelse                                                                                          | Maksimal Opbevaringstid (måned) |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| Haricots verts og bønner | Vask og skær i mindre stykker og blancher i kogende vand                                              | 10 – 13                         |
| Bønner                   | Fjern bælgene, vask og blancher i kogende vand                                                        | 12                              |
| Kål                      | Vask og blancher i kogende vand                                                                       | 6 - 8                           |
| Gulerod                  | Vask og skær i skiver og blancher i kogende vand                                                      | 12                              |
| Peber                    | Fjern stilkene, skær i to stykker, fjern kernerne og blancher i kogende vand                          | 8 - 10                          |
| Spinat                   | Vask og blancher i kogende vand                                                                       | 6 - 9                           |
| Blomkål                  | Bryd i mindre stykker, fjern stilkene og lad det ligge i vand med en smule citronsaft i et stykke tid | 10 – 12                         |
| Aubergine                | Skær i 2 cm-stykker efter vask                                                                        | 10 – 12                         |
| Majs                     | Vask og opbevar på kolben eller skær majskerne fra                                                    | 12                              |
| Æble og pære             | Skræl og skær i mindre stykker                                                                        | 8 - 10                          |
| Abrikos og fersken       | Skær i to stykker og fjern stenen                                                                     | 4 - 6                           |
| Jordbær og brombær       | Vask og pil                                                                                           | 8 - 12                          |
| Tilberedte frugter       | Tilsæt 10% af sukkeret i beholderen                                                                   | 12                              |
| Blomme, kirsebær, surbær | Vask og pil                                                                                           | 8 - 12                          |

| Mejeriprodukter            | Forberedelse     | Maksimal Opbevaringstid (måned) | Opbevaringsforhold                                                                                      |
|----------------------------|------------------|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pakke (homogeniseret) mælk | I egen emballage | 2 - 3                           | Ren mælk - i egen emballage                                                                             |
| Oste - undtagen hvid ost   | I skiver         | 6 - 8                           | Original emballage kan bruges til kortvarig opbevaring Bør pakkes i folie til længerevarende opbevaring |
| Smør, margarine            | I egen emballage | 6                               |                                                                                                         |

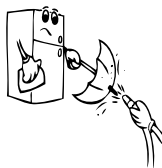
|         | Maksimal Opbevaringstid (måned) | Optøningstid ved stuetemperatur (timer) | Optøningstid i ovn (minutter) |
|---------|---------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------|
| Brød    | 4 - 6                           | 2 - 3                                   | 4-5 (220-225 °C)              |
| Kiks    | 3 - 6                           | 1 - 1,5                                 | 5-8 (190-200 °C)              |
| Kager   | 1 - 3                           | 2 - 3                                   | 5-10 (200-225 °C)             |
| Pie     | 1 - 1,5                         | 3 - 4                                   | 5-8 (190-200 °C)              |
| Filodej | 2 - 3                           | 1 - 1,5                                 | 5-8 (190-200 °C)              |
| Pizza   | 2 - 3                           | 2 - 4                                   | 15-20 (200 °C)                |

## DEL 4. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

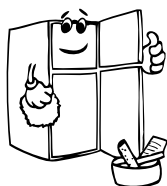
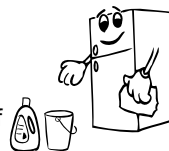
- Frakoble enheden fra strømforsyningen før rengøring.



- Rengør ikke enheden med rindende vand.



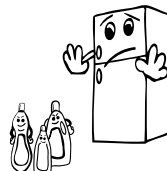
- Køleskabsrummet skal rengøres periodevis med en opløsning af sodabikarbonat og lunkent vand.



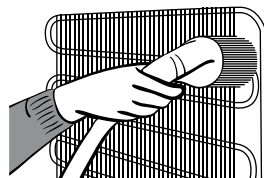
- Rengør tilbehøret for sig selv med sæbe og vand. Rengør dem ikke i opvaskemaskinen.



- Anvend ikke slibeprodukter, opvaskemidler eller sæbe. Efter afvaskning, skyl med rent vand og tør omhyggeligt. Når rengøringsproceduren er afsluttet tilsluttes enhedens ledning med tørre hænder.

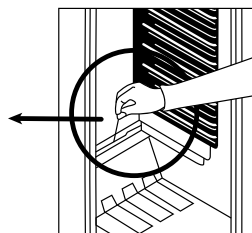
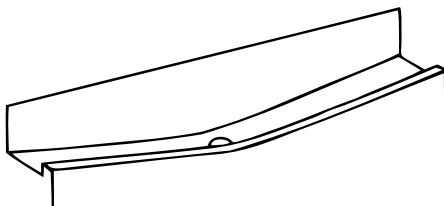


- De skal rengøre kondensatoren med en kost mindst to gange om året for at opnå energibesparelse og øge produktiviteten.



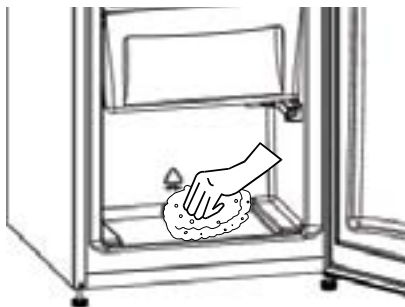
### Afrimning af køleskabet

Køleskabet har fuldautomatisk afrimning. Tø vandet løber ned i en afløbsrende bagest i skabet. Herfra ledes det gennem en kanal i bagvæggen ud i en skål ovenover kompressoren, hvor det fordamper. Undersøg regelmæssigt, om afløbsrenden og afløbshullet er stoppet til, så vandet løber ud i bunden af skabet i stedet for ned i kanalen. I sådanne tilfælde bruger man den medleverede rensepind eller en spids nål el. lign. til at skaffe passage gennem hullet.



## Afrimning af fryseren

- Den is der dannes i fryseren, bør fjernes mindst 2 gange årligt, eller når der har dannet sig et ca. 5mm tykt lag is, idet for meget is nedsætter skabets effektivitet. Brug den medleverede plasticskraber. Brug aldrig skarpe eller spidse genstande til at fjerne isen.
- Dagen før fryseren skal afrimes bør man tænde for lynindfrysning for at være sikker på, at alle frostvarerne er helt indfrosne. Start selve afrimningen med at slukke for strømmen til skabet og trække stikket ud af stikkontakten. Tag frysevarerne ud, pak dem ind i et tykt lag papir, og opbevar dem et koldt sted.
- Man kan, for at fremskynde afrimningen, anbringe skåle med varmt vand i fryseren.
- Når isen er tøet op, tørrer man tøvet vandet op, og tørrer fryseren grundigt af indvendigt, tænder igen for strømmen og sætter termostatkappen på en indstilling mellem 2 og 4.



## Udskiftning af pære

- Sluk for strømmen på stikkontakten. Tryk krogene på siderne af lampeglasset A sammen og fjern glasset.
- Udskift pæren B med en tilsvarende på ikke over 15W.
- Sæt lampeglasset på plads igen og tænd for strømmen.

## Udskiftning af LED lys

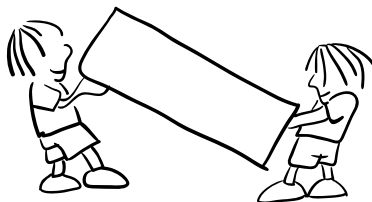
Hvis dit køleskab har LED lys, bedes du kontakte en serviceagent, da dette kun må udskiftes af en autoriseret servicetekniker.

## DEL 5.

# TRANSPORT OG ÆNDRING AF INSTALLATIONS POSITION

## Transport og ændring af installationsposition

- Originalemballage og skumpolystyren (PS) kan gemmes hvis det behøves.
- Ved transport skal tilbehør bindes fast med et bredt bånd eller et kraftigt reb. Reglerne som står på bølgepakkassen skal anvendes under transport.
- Før transport eller ændring af installationsposition, skal alle bevægelige dele (dvs. hylder, grønsagsskuffe...) tages ud eller sættes fast med bånd for at forhindre rystelse.



## Omplacering af døren

- Det er ikke muligt at ændre åbningsretning af køleskabets dør, hvis dørens håndtag er installeret fra forsiden af døren.
- Det er muligt at ændre åbningsretning af fryserens dør i modeller uden håndtag.
- I tilfælde af at De behøver ændre dørens åbningsretning, kontakt eventuelt salgsservice.

## DEL 6.

# FØR SERVICEPERSONALE TILKALDES

Hvis dit køleskab ikke fungerer ordentligt, tjek følgende før du kontakter en elektriker, for at spare tid og penge.

### Hvad kan du gøre hvis dit køleskab ikke fungerer:

#### Tjek:

- Om der er strøm,
- Hovedkontakten i dit hjem ikke er afbrudt ,
- Termostatindstillingen står i «•» position,
- Stikket virker. For at tjekke dette, tilslut en anden enhed, som du ved fungerer, til samme stik.

### Hvad kan du gøre hvis dit køleskab fungerer dårligt:

#### Tjek at:

- Du ikke har overbelastet enheden ,
- Dørene er lukket tæt,
- Der ikke er støv på kondensatoren,
- Der er plads nok på bagsiden og sidevæggene.

#### Hvis der er støj:

Luftarten som cirkulerer i køleskabets kredsløb kan lave en svag støj (boblende lyd) også når kompressoren ikke er i gang. Det er helt normalt. Hvis disse lyde er anderledes tjek at:

- Enheden er i ret niveau ,

- Ingenting rører ved bagsiden,
- Materialet i enheden vibrerer.

### **Hvis der er vand i den nederste del af køleskabet:**

#### **Tjek at:**

Dræningshullet til vand fra afrimning ikke er tilstoppet (brug renseproppen til at rense dræningshullet).

### **Skabet køler ikke tilfredsstillende:**

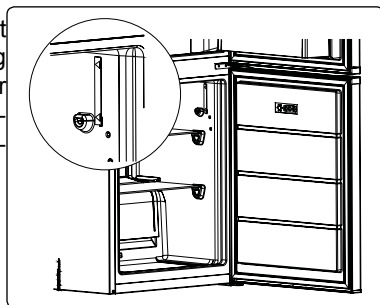
Skabet er beregnet til drift i de intervaller for omgivelsestemperaturer, som er angivet i standarderne og i overensstemmelse med den klimaklasse, som er angivet på skabets typeskilt. Det anbefales ikke, at skabet kører uden for de angivne temperaturgrænser udtrykt i køleeffektivitet.

### **Anbefalinger**

- For at øge og forbedre udseendet, er køleskabets « kølesektion » placeret indenfor bagvæggen af køleskabsrummet. Når enheden er i gang, dækkes denne væg af rim eller vanddråber, afhængig af om kompressoren er i gang eller ej. Det er ikke noget problem. Dette er helt normalt. Enheden skal kun afrimes hvis der dannes et usædvanlig tykt lag på væggen.
- Hvis enheden ikke skal bruges i længere tid (for eksempel i sommerferien) indstil termostatkappen i «•» position. Afrim og rengør køleskabet og lad døren stå åben for at undgå dannelse af fugt og lugt.

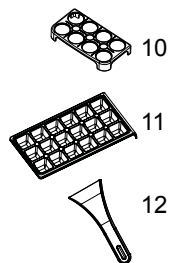
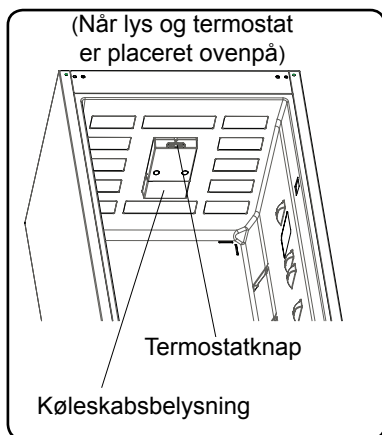
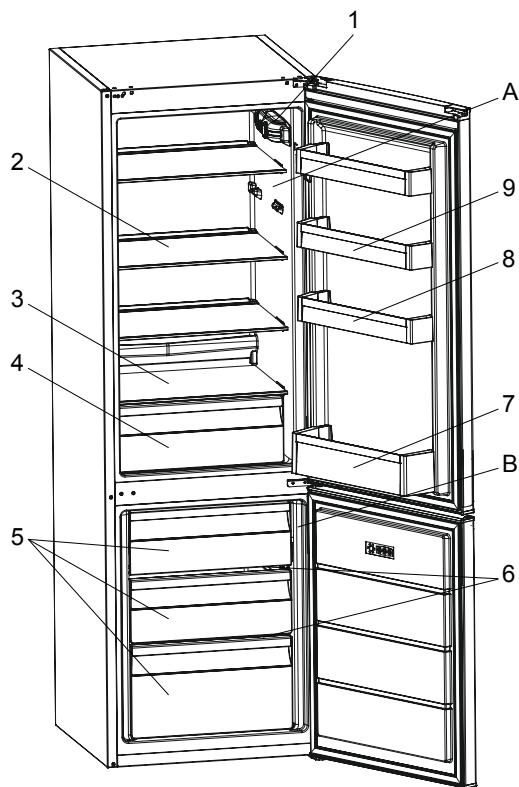
## Energisparetips

- 1- Installer apparatet i et koldt, velventileret rum, men ikke i direkte sollys og ikke i nærheden varmekilder (radiator, komfur .. osv.). Ellers brug en isoleringsplade.
- 2- Lad varme mad- og drikkevarer køle ned uden for apparatet.
- 3- Frossen mad, som skal optøs, skal anbringes i køleskabet. Den frosne mad vil medvirke til at holde køleskabet koldt, når de optøer. Dette giver energibesparelser. Hvis den frosne mad tages ud, skaber det energispild.
- 4- Drikkevarer skal være tildækket. Ellers øges fugtigheden i apparatet. Dette forlænger driftstiden. Når man tildækker drikkevarerne hjælper det også med at bevare smagen og lugten.
- 5- Når der indsættes mad og drikkevarer skal apparatet være åbent i så kort tid som muligt.
- 6- Hold lågene på de forskellige temperaturbokse i apparatet lukkede (boks til friske varer, køleboks...osv.).
- 7 - Dørpakningen skal være ren og smidig. Udskift pakningen, hvis den er slidt.
- 8-Apparatets energiforbrug er fastlagt uden skuffer og med fuld opfyldning i fryserummet.
- 9-For at spare energi skal du sørge for ikke at bruge området mellem opfyldningsgrænsen og døren, som findes langs stregen, der angiver opfyldningsgrænsen. Stregen, der angiver opfyldningsgrænsen, bruges også ved fastlæggelse af energiforbrug



## DEL 7. ENHEDENS DELE OG OG RUM

Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt som et indbygget element.



Denne præsentation er kun beregnet til information om delene på apparatet.  
Delene kan variere afhængigt af modeltype.

A) Køleafdeling

B) Fryseafdeling

1) Termostatknop (Når lys og termostat er placeret på siden)

2) Køleskabshylde

3) Hylde over grøntsagsskuffe

4) Grøntsagsskuffe

5) Fryseskuffe

6) Glashylde

7) Flaskehylde

8) Justerbare hylder i døren (Adapti-Lift)\* / Øverste hylde i døren

9) Øverste hylde i døren

10) Æggeholdere

11) Isterningbakke

12) Plastskraber \*

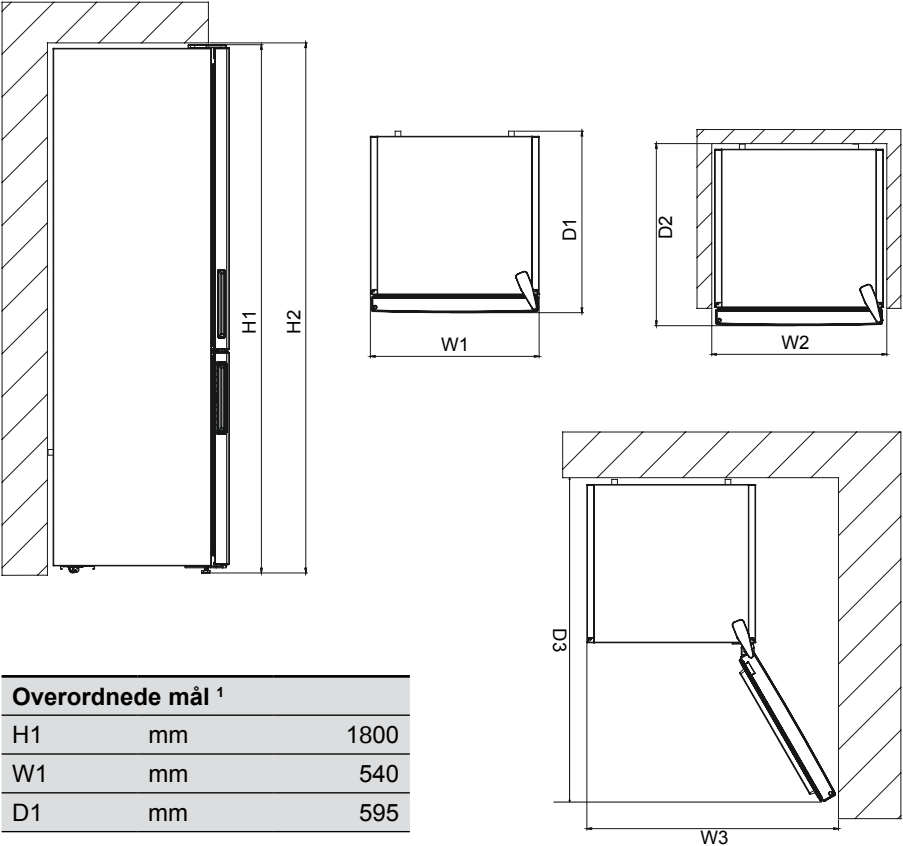
\* På visse modeller

### Generelle bemærkninger

**Rum til ferske fødevarer (køleskab):** Den mest effektive energianvendelse sikres, når skufferne er indsat i bunden af køleskabet, og hylderne er jævnt fordelt. Placeringen af beholderne i døren påvirker ikke energiforbruget.

**Fryserum (fryser):** Den mest effektive energianvendelse sikres, når skufferne og beholderne er i opbevaringsplacering.

Mål



| Overordnede mål <sup>1</sup> |    |      |
|------------------------------|----|------|
| H1                           | mm | 1800 |
| W1                           | mm | 540  |
| D1                           | mm | 595  |

| Plads, der kræves til brug <sup>2</sup> |    |      |
|-----------------------------------------|----|------|
| H2                                      | mm | 1950 |
| W2                                      | mm | 640  |
| D2                                      | mm | 635  |

| Overordnet plads, der kræves til brug <sup>3</sup> |    |        |
|----------------------------------------------------|----|--------|
| W3                                                 | mm | 640,0  |
| D3                                                 | mm | 1137,9 |

## **DEL 8.   TEKNISKE DATA**

Disse tekniske oplysninger kan findes på ydelsesskiltet, som sidder på indersiden af apparatet, og på energimærket.

QR-koden på energimærket, der blev leveret sammen med apparatet, angiver et link til et websted med oplysninger om apparatets ydeevne i EU EPREL-databasen.

Gem energimærket til senere brug sammen med brugervejledningen og alle andre dokumenter, der blev leveret sammen med dette apparat.

Det er også muligt at finde de samme oplysninger i EPREL ved hjælp af linket <https://eprel.ec.europa.eu> samt modelnavnet og produktnummeret, som du kan finde på apparatets ydelsesskilt.

Du kan få detaljerede oplysninger om energimærket via linket [www.theenergylabel.eu](http://www.theenergylabel.eu).

## **DEL 9.   OPLYSNINGER TIL TESTINSTITUTIONER**

Installation og klargøring af apparatet til enhver bekræftelse af miljøvenligt design skal overholde EN 62552. Krav til ventilation, mål til indhak og minimumsplads til bagsiden skal være som angivet i DEL 1 af denne Brugervejledning. Kontakt producenten for alle andre oplysninger, herunder planer til belastning.

## **DEL 10.   KUNDEPLEJE OG -SERVICE**

Brug altid originale reservedele.

Når du kontakter vores autoriserede servicecenter, skal du sørge for at have følgende data ved hånden: Model, produktnummer, serienummer.

Disse oplysninger kan findes på ydelsesskiltet. Kan ændres uden varsel.



|    |      |                                                    |
|----|------|----------------------------------------------------|
|    |      |                                                    |
| EN | FIRE | <b>Warning;</b> Risk of fire / flammable materials |

# Index

|                                                                   |           |
|-------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>BEFORE USING THE APPLIANCE .....</b>                           | <b>26</b> |
| General warnings .....                                            | 26        |
| Old and out-of-order fridges .....                                | 29        |
| Safety warnings .....                                             | 29        |
| Installing and operating your fridge .....                        | 30        |
| Before using your fridge freezer .....                            | 31        |
| <b>HOW TO OPERATE THE APPLIANCE .....</b>                         | <b>31</b> |
| Information on Less Frost Technology .....                        | 31        |
| Thermostat setting .....                                          | 31        |
| Warnings about temperature adjustments .....                      | 32        |
| Accessories .....                                                 | 33        |
| Ice tray .....                                                    | 33        |
| Plastic scraper .....                                             | 33        |
| Bottle holder .....                                               | 33        |
| Humidity Controller .....                                         | 33        |
| <b>FOOD STORAGE IN THE APPLIANCE .....</b>                        | <b>34</b> |
| Refrigerator compartment .....                                    | 34        |
| Freezer compartment .....                                         | 35        |
| <b>CLEANING AND MAINTENANCE .....</b>                             | <b>38</b> |
| Defrosting .....                                                  | 39        |
| Replacing the Light bulb .....                                    | 40        |
| <b>TRANSPORTATION AND CHANGING OF INSTALLATION POSITION .....</b> | <b>40</b> |
| Repositioning the door .....                                      | 40        |
| <b>BEFORE CALLING FOR AFTER SALES SERVICE .....</b>               | <b>41</b> |
| Tips for saving energy .....                                      | 42        |
| <b>PARTS OF THE APPLIANCE AND THE COMPARTMENTS .....</b>          | <b>43</b> |
| Dimensions .....                                                  | 45        |
| <b>TECHNICAL DATA .....</b>                                       | <b>46</b> |

**INFORMATION FOR TEST INSTITUTES..... 46**

**CUSTOMER CARE AND SERVICE ..... 46**

## **PART - 1. BEFORE USING THE APPLIANCE**

### **General warnings**

 **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 following instructions:

 If your appliance uses R600a as a refrigerant (this information will be provided on the label of the cooler) you should take care during transportation and installation to prevent the cooler elements from being damaged. R600a is an environmentally friendly and natural gas, but it is explosive. In the event of a leak due to damage of the cooler elements, move your fridge away from open flames or heat sources and ventilate the room where the appliance is located for a few minutes.

- While carrying and positioning the fridge, do not damage the cooler gas circuit.
- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.

- This appliance is intended to be used in household and domestic applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
  - farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments.
  - bed and breakfast type environments;
  - catering and similar non-retail applications.
- If the socket does not match the refrigerator plug, it must be replaced by the manufacturer, a service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- A specially grounded plug has been connected to the power cable of your refrigerator. This plug should be used with a specially grounded socket of 16 amperes. If there is no such socket in your house, please have it installed by an authorized 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.

## Old and out-of-order fridges

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



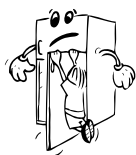
Please ask your municipal authority about the disposal of the WEEE reuse, recycle and recovery purposes.

### Notes:

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

## Safety warnings

- Do not connect your fridge freezer to the mains electricity supply using an extension lead.
- Do not plug in damaged, torn or old plugs.
- Do not pull, bend or damage the cord.



- This appliance is designed for use by adults, do not allow children to play with the appliance or let them hang off the door.
- Never touch the power cord/plug with wet hands as this could cause a short circuit or electric shock.
- Do not place glass bottles or beverage cans in the ice-making compartment as they can burst as 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 that 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 and ice cubes immediately after you have taken them out of the freezer department!

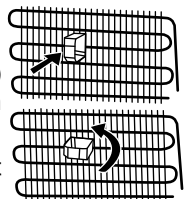


- Do not touch frozen goods with wet hands. Do not eat ice-cream or ice cubes immediately after you have taken them out of the ice-making compartment.
- Do not cover the body or top of fridge with lace. This affects the performance of your fridge.
- Secure any accessories in the fridge during transportation to prevent damage to the accessories.
- Do not use plug adapter.

## Installing and operating your fridge

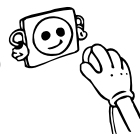
Before starting to use your fridge freezer, you should pay attention to the following points:

- The operating voltage for your fridge is 220-240 V at 50Hz.
- The plug must be accessible after installation.
- Your fridge freezer may have a smell when it is operated for the first time. This is normal and the smell will fade away 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 that you consult a qualified electrician for assistance.
- The appliance must be connected with a properly installed fused socket. Power supply (AC) and voltage at the operating point must match with the details on the name plate of the appliance (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 where it will not be exposed to direct sunlight.
- Your fridge should never be used outdoors or exposed to rain.
- Your appliance should be at least 50 cm away from stoves, gas ovens and heater cores, and at least 5 cm away from electrical ovens.
- When your fridge is placed next to a deep freezer, there should be at least 2 cm between them to prevent humidity forming on the outer surface.
- Do not place heavy items on the appliance.
- Clean the appliance thoroughly, especially the interior, before use (see Cleaning and Maintenance).
- The installation procedure into the kitchen unit is given in the installation manual. This product is intended to be used in proper kitchen units only.
- 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. Place all parts in the fridge after cleaning.
- Install the plastic distance guide (the part with black vanes at the rear) by turning it 90° (as shown in the figure) to prevent the condenser from touching the wall.
- The refrigerator should be placed against a wall with a free space not exceeding 75 mm.



## Before using your fridge freezer

- When using your fridge freezer for the first time, or after transportation, keep it in an upright position for at least 3 hours before plugging into the mains. This allows efficient operation and prevents damage to the compressor.
- Your fridge freezer may have a smell when it is operated for the first time. This is normal and the smell will fade away when your fridge starts to cool.



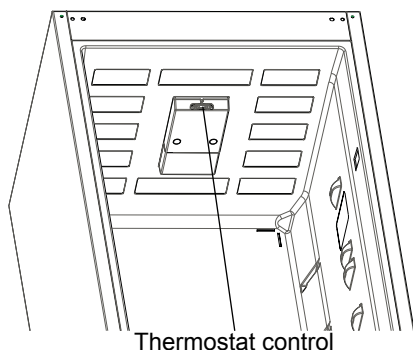
## PART - 2. HOW TO OPERATE THE APPLIANCE

### Information on Less Frost Technology

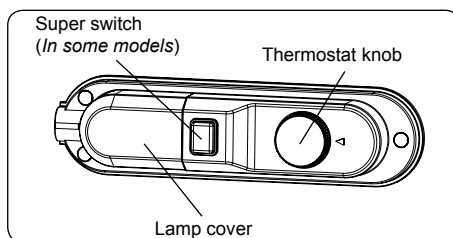
Thanks to the wrap around evaporator, LessFrost technology offers more efficient cooling, less manual defrost requirement, and more flexible storage room.

### Thermostat setting

**When lighting and thermostat are positioned on top**



**When lighting and thermostat are positioned on side**



The fridge freezer thermostat automatically regulates the inside temperature of the compartments. By rotating the knob from position 1 to 5, colder temperatures can be obtained.

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

**1 – 2 :** For short-term storage of food in the freezer compartment, you can set the knob between the minimum and medium position.

**3 – 4 :** For long-term storage of food in the freezer compartment, you can set the knob to the medium position.

**5 :** For freezing fresh food. The appliance will work for longer. So, after the desired condition is reached, return the knob to the previous setting.

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

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

## **Warnings about temperature adjustments**

- It is not recommended that you operate your fridge in environments colder than 10°C in terms of its efficiency.
- Temperature adjustments should be made according to the frequency of door openings and the quantity of food kept inside the fridge.
- Your fridge should be operated up to 24 hours according to the ambient temperature without interruption after being plugged in to be completely cooled. Do not open doors of your fridge frequently and do not place much food inside it in this period.
- A 5 minute delaying function is applied to prevent damage to the compressor of your fridge, when you take the plug out and then plug it in again to operate it or when an energy breakdown occurs. Your fridge will start to operate normally after 5 minutes.
- Your fridge is designed to operate in the ambient temperature intervals stated in the standards, according to the climate class stated in the information label. We do not recommend operating your fridge out of stated temperatures value limits in terms of cooling effectiveness.

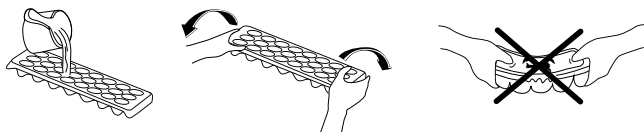
### **Climate class and meaning:**

- **T (tropical):** This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 43 °C.
- **ST (subtropical):** This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 38 °C.
- **N (temperate):** This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 32 °C.
- **SN (extended temperate):** This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 10 °C to 32 °C.

## Accessories

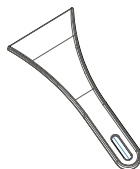
### Ice tray

- Fill the ice tray with water and place in freezer compartment.
- After the water completely turned into ice, you can twist the tray as shown below to get the ice cube.



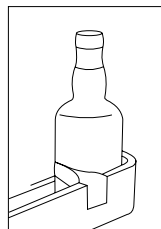
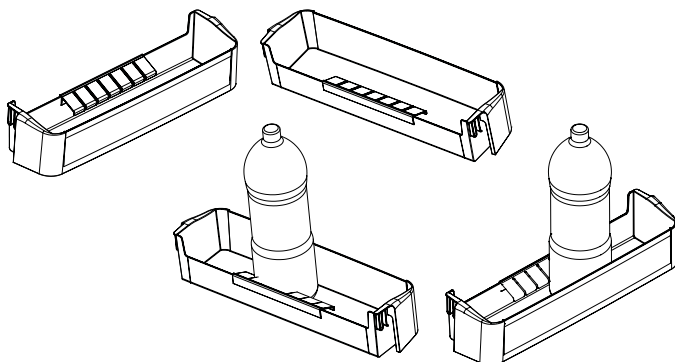
### Plastic scraper (In some models)

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



### Bottle holder (In some models)

In order to prevent bottles from slipping or falling over, you can use the bottle holder. This will also help to prevent the noise made by bottles when opening or closing the door.

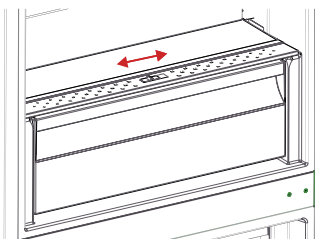


### Humidity Controller (In some models)

When the humidity controller in the closed position, it allows fresh fruit and vegetables to be stored longer.

In case of the crisper is totally full, the fresh dial is located in front of crisper, should be opened. By means of this the air in the crisper and humidity rate will be controlled and endurance life will be increased.

If you see any condensation on glass shelf, humidity control should be taken into the open positions.



*All written and visual descriptions in the accessories may vary according to the appliance model.*

## **PART - 3. FOOD STORAGE IN THE APPLIANCE**

### **Refrigerator compartment**

The refrigerator compartment is used for storing fresh food for a few days.

- Do not place food in direct contact with the rear wall of the refrigerator compartment. Leave some space around food to allow circulation of air.
- Do not place hot food or evaporating liquid in the refrigerator.
- Always store food in closed containers or wrapped.
- To reduce humidity and avoid formation of frost, never place liquids in unsealed containers in the refrigerator.
- Meat of all types, wrapped in packages, is recommended to be placed on the glass shelf just above the vegetable bin, where the air is colder.
- You can put fruit and vegetables into the crisper without packaging.
- To avoid cold air escaping, try not to open the door too often, and not leave the door open for a long time.

Some recommendations have been specified below for the placement and storage of your food in the cooling compartment.

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

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

| <b>Food</b>                              | <b>Maximum Storing time</b>                       | <b>Where to place in the fridge department</b>                              |
|------------------------------------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| <b>Vegetables and fruits</b>             | 1 week                                            | Vegetable bin                                                               |
| <b>Meat and fish</b>                     | 2 - 3 Days                                        | Wrapped in plastic foil or bags or in a meat container (on the glass shelf) |
| <b>Fresh cheese</b>                      | 3 - 4 Days                                        | In special door shelf                                                       |
| <b>Butter and margarine</b>              | 1 week                                            | In special door shelf                                                       |
| <b>Bottled products milk and yoghurt</b> | Until the expiry date recommended by the producer | In special door shelf                                                       |
| <b>Eggs</b>                              | 1 month                                           | In the egg shelf                                                            |
| <b>Cooked food</b>                       |                                                   | All shelves                                                                 |

## Freezer compartment

The freezer compartment is used for freezing fresh food and for storing frozen food for the period of time indicated on packaging, and for making ice cubes.

- When freezing fresh food, wrap and seal the food properly; the packaging should be air tight and shouldn't leak. Special freezer bags, aluminum foil (heavy grade, if in doubt double wrap), polythene bags and plastic containers are ideal.
- To get maximum capacity for freezer compartment, please just use glass shelves for upper and middle section. For bottom section, please use lower basket.
- The maximum amount of fresh foods that can be loaded in the freezer within 24 hours is indicated on the name plate (see Freezing Capacity).
- Do not allow the fresh food to be frozen to come into contact with the already frozen food.
- Always mark the date and the content on the pack and do not exceed the stated storage time.
- In case of a power failure or malfunction, the freezer compartment will maintain a sufficiently low temperature for food storage. However, avoid opening the freezer door to slow down the temperature rise within the freezer compartment.
- Never place warm food in the freezer compartment.
- When purchasing and storing frozen food products, ensure that the packaging is not damaged.
- The storage time and the recommended temperature for storing frozen food is indicated on the packaging. For storing and using, follow the manufacturer's instructions. If no information is provided, food should not be stored for more than 3 months.
- Place frozen food in the freezer compartment as soon as possible after buying it.
- Once the food has thawed, it must not be refrozen; you must cook it as quickly as possible in order to consume or to freeze once again.
- Not that; if you want to open again immediately after closing the freezer door, it will not be opened easily. It's quite normal! After reaching equilibrium condition, the door will be opened easily.

### Important note:

- Frozen foods, when thawed, should be cooked just like fresh foods. If they are not cooked after being thawed they must NEVER be re-frozen.
- The taste of some spices found in cooked dishes (anise, basilica, watercress, vinegar, assorted spices, ginger, garlic, onion, mustard, thyme, marjoram, black pepper, etc.) changes and they assume a strong taste when they are stored for a long period. Therefore, the frozen food should be added little amount of spices or the desired spice should be added after the food has been thawed.
- The storage period of food is dependent on the oil used. The suitable oils are margarine, calf fat, olive oil and butter and the unsuitable oils are peanut oil and pig fat.
- The food in liquid form should be frozen in plastic cups and the other food should be frozen in plastic folios or bags.

| <b>Meat and fish</b>                                       | <b>Preparation</b>                                                                                          | <b>Maximum Storing time (month)</b> |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>Steak</b>                                               | Wrapping in a foil                                                                                          | 6 - 8                               |
| <b>Lamb meat</b>                                           | Wrapping in a foil                                                                                          | 6 - 8                               |
| <b>Veal roast</b>                                          | Wrapping in a foil                                                                                          | 6 - 8                               |
| <b>Veal cubes</b>                                          | In small pieces                                                                                             | 6 - 8                               |
| <b>Lamb cubes</b>                                          | In pieces                                                                                                   | 4 - 8                               |
| <b>Minced meat</b>                                         | In packages without using spices                                                                            | 1 - 3                               |
| <b>Giblets (pieces)</b>                                    | In pieces                                                                                                   | 1 - 3                               |
| <b>Bologna sausage/salami</b>                              | Should be packaged even if it has membrane                                                                  |                                     |
| <b>Chicken and turkey</b>                                  | Wrapping in a foil                                                                                          | 4 - 6                               |
| <b>Goose and Duck</b>                                      | Wrapping in a foil                                                                                          | 4 - 6                               |
| <b>Deer, Rabbit, Wild Boar</b>                             | In 2.5 kg portions and as fillets                                                                           | 6 - 8                               |
| <b>Freshwater fishes (Salmon, Carp, Crane, Siluroidea)</b> | After cleaning the bowels and scales of the fish, wash and dry it; and if necessary, cut the tail and head. | 2                                   |
| <b>Lean fish; bass, turbot, flounder</b>                   |                                                                                                             | 4                                   |
| <b>Fatty fishes (Tunny, Mackarel, bluefish, anchovy)</b>   |                                                                                                             | 2 - 4                               |
| <b>Shellfish</b>                                           | Cleaned and in bags                                                                                         | 4 - 6                               |
| <b>Caviar</b>                                              | In its package, aluminium or plastic container                                                              | 2 - 3                               |
| <b>Snail</b>                                               | In salty water, aluminum or plastic container                                                               | 3                                   |

**Note:** Frozen meat should be cooked as fresh meat after being thawed. If the meat is not cooked after being thawed, it should never be frozen again.

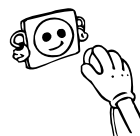
| <b>Vegetables and Fruits</b>     | <b>Preparation</b>                                                                                            | <b>Maximum Storing time (months)</b> |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>String beans and beans</b>    | Wash and cut to small pieces and boil in water                                                                | 10 - 13                              |
| <b>Beans</b>                     | Hull and wash and boil in water                                                                               | 12                                   |
| <b>Cabbage</b>                   | Cleaned and boil in water                                                                                     | 6 - 8                                |
| <b>Carrot</b>                    | Clean and cut to slices and boil in water                                                                     | 12                                   |
| <b>Pepper</b>                    | Cut the stem, cut into two pieces and remove the core and boil in water                                       | 8 - 10                               |
| <b>Spinach</b>                   | Washed and boil in water                                                                                      | 6 - 9                                |
| <b>Cauliflower</b>               | Take the leaves apart, cut the heart into pieces, and leave it in water with a little lemon juice for a while | 10 - 12                              |
| <b>Eggplant</b>                  | Cut to pieces of 2cm after washing                                                                            | 10 - 12                              |
| <b>Corn</b>                      | Clean and pack with its stem or as sweet corn                                                                 | 12                                   |
| <b>Apple and pear</b>            | Peel and slice                                                                                                | 8 - 10                               |
| <b>Apricot and Peach</b>         | Cut into two pieces and remove the stone                                                                      | 4 - 6                                |
| <b>Strawberry and Blackberry</b> | Wash and hull                                                                                                 | 8 - 12                               |
| <b>Cooked fruits</b>             | Adding 10 % of sugar in the container                                                                         | 12                                   |
| <b>Plum, cherry, sourberry</b>   | Wash and hull the stems                                                                                       | 8 - 12                               |

| Dairy Products                | Preparation       | Maximum Storing time (months) | Storing Conditions                                                                                      |
|-------------------------------|-------------------|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Packet (Homogenize) Milk      | In its own packet | 2 - 3                         | Pure Milk – In its own packet                                                                           |
| Cheese-excluding white cheese | In slices         | 6 - 8                         | Original package may be used for short storing period. It should be wrapped in foil for longer periods. |
| Butter, margarine             | In its package    | 6                             |                                                                                                         |

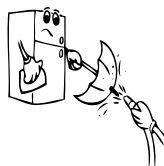
|                     | Maximum Storing time (months) | Thawing time in room temperature (hours) | Thawing time in oven (minutes) |
|---------------------|-------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------|
| <b>Bread</b>        | 4 - 6       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

## PART - 4. CLEANING AND MAINTENANCE

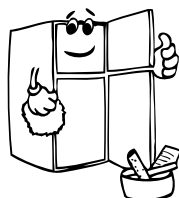
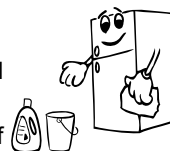
- Disconnect the unit from the power supply before cleaning.



- Do not clean the appliance by pouring water.



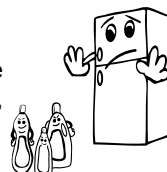
- Make sure that no water enters the lamp housing and other electrical components.
- The refrigerator should be cleaned periodically using a solution of bicarbonate of soda and lukewarm water.



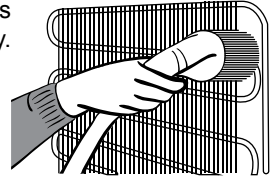
- Clean the accessories separately with soap and water Do not clean them in the dishwasher.



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



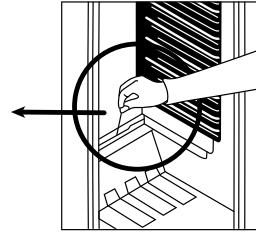
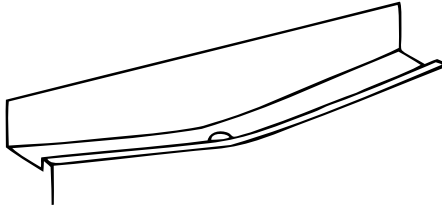
- Clean the condenser with a broom at least twice a year. This will help you to save on energy costs and increase productivity.



**THE POWER SUPPLY MUST BE DISCONNECTED.**

## Defrosting

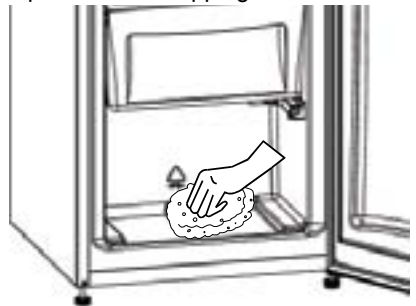
### Defrosting the Refrigerator Compartment



- Defrosting occurs automatically in the refrigerator compartment during operation; the water is collected by the evaporation tray and evaporates automatically.
- The evaporation tray and the water drain hole should be cleaned periodically with the defrost drain plug to prevent the water from collecting at the bottom of the refrigerator instead of flowing out.
- You can also clean the drain hole by pouring  $\frac{1}{2}$  glass of water down it.

### Defrosting the Freezer Compartment

- The frost, which covers the shelves of the freezer compartment, should be removed periodically.
- Do not use sharp metal objects for this operation. They could puncture the refrigerant circuit and cause irreparable damage to the unit. Use the plastic scraper provided.
- When there is more than 5 mm of frost on the shelves, defrosting must be carried out.
- Before defrosting, place the frozen food in a cool place after wrapping it in sheets of newspaper (this will help the food to maintain its temperature for longer).
- To accelerate the defrosting process, place one or more bowls of warm water in the freezer compartment.
- Dry the inside of the compartment with a sponge or a clean cloth.
- Once the unit has been defrosted, place the food into freezer and remember to consume it in a short period of time.



## Replacing the Light bulb

*When replacing the bulb of the refrigerator compartment;*

1. Unplug the unit from the power supply,
2. Press the hooks on the sides of the light cover top and remove the light cover
3. Change the present light bulb with a new one of not more than 15 W.
4. Replace the light cover and after waiting 5 minutes plug the unit.

## Replacing LED lighting

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

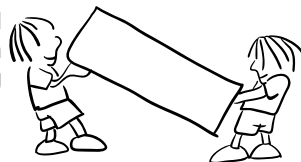
## PART - 5.

## TRANSPORTATION AND CHANGING OF INSTALLATION POSITION

### Transportation and Changing of Installation Position

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

**! Carry your fridge in the upright position.**



### Repositioning the door

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

## **PART - 6. BEFORE CALLING FOR AFTER SALES SERVICE**

If your refrigerator is not working properly, it may be a minor problem, therefore check the following.

### **The appliance does not operate,**

#### **Check if;**

- There is no power,
- The general switch in your home is disconnected,
- The socket is not faulty. To check this, plug the appliance in to another socket which you know is working.

### **What to do if your appliance performs poorly**

#### **Check that:**

- You have overloaded the appliance,
- The thermostat setting is on position “1” (if so set the thermostat dial to a suitable value).
- The doors are closed properly,
- There is no dust on the condenser,
- There is enough space at the rear and side walls.

### **If your fridge is operating too loudly**

#### **Normal Noises**

##### **Compressor noise**

- Normal motor noise: This noise means that the compressor operates normally
- Compressor may cause more noise for a short time when it starts.

##### **Bubbling noise and splash:**

- This noise is caused by the flow of the refrigerant in the tubes of the system.
- If you hear any other noises check that:
  - The appliance is level
  - Nothing is touching the rear of the appliance
  - The objects on the appliance are vibrating.

### **If there is water in the lower part of the refrigerator;**

#### **Check if;**

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

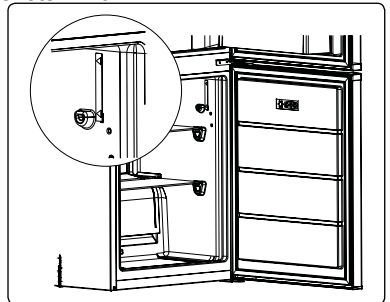
#### **Important notes:**

- In case of a sudden power loss or disconnecting and reconnecting of the plug to the electrical socket, the compressor protective thermal element will be opened as the pressure of the gas in the cooling system of your refrigerator has not yet been balanced. 4 or 5 minutes later, your refrigerator will start to operate; this is normal.
- If you won't be using your refrigerator for a long time (such as on summer holidays), please disconnect the plug from the socket. Clean your refrigerator as per Part 4 of this document and leave the door open to prevent any humidification or odor formation.
- If there is still a problem with your refrigerator although you have followed the instructions in this book, please consult your nearest authorized service center.

- The lifetime of your appliance is stated and declared by the Department of Industry. The length of time for retaining parts required for the proper operation of the appliance is 10 years.

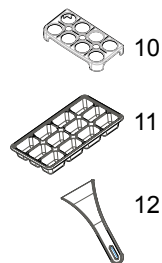
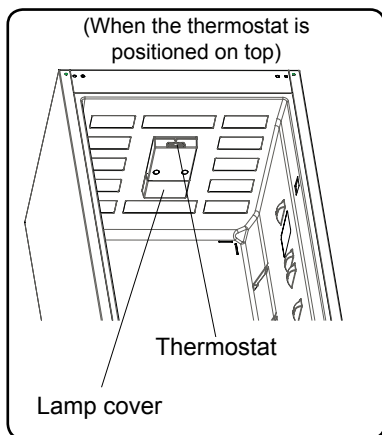
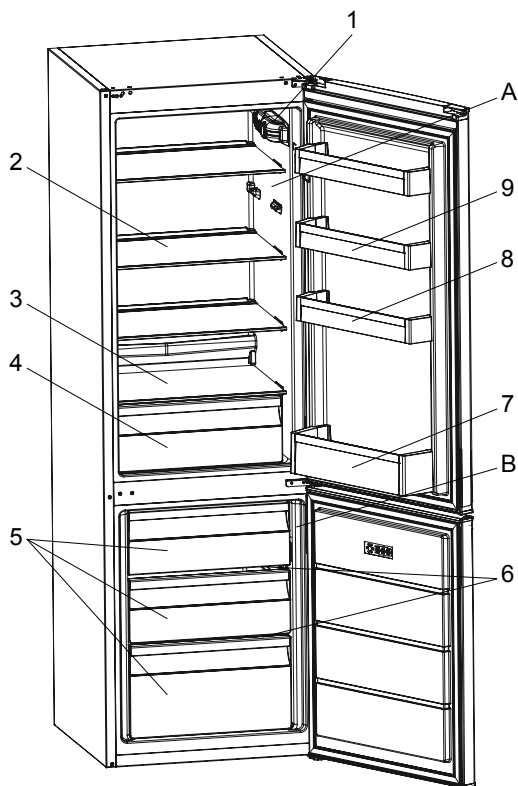
## Tips for saving energy

1. Install the appliance in a cool, well ventilated room , but not in direct sunlight and not near a heat source (radiator, cooker.. etc). Otherwise use an insulating plate.
2. Allow warm food and drinks to cool down outside the appliance.
3. When thawing frozen food, place it in the refrigerator compartment. The low temperature of the frozen food will help to cool the refrigerator compartment when it is thawing. This will help to save energy. If the frozen food is put out, it results in a waste of energy.
4. Cover drinks or other liquids when placing them in the appliance Otherwise humidity increases in the appliance. Therefore, the working time gets longer. Also covering drinks and other liquids helps to preserve smell and taste.
5. Try to avoid keeping the doors open for long periods or opening the doors too frequently as warm air will enter the cabinet and cause the compressor to switch on unnecessarily often.
6. Keep the covers of the different temperature compartments (crisper, chiller ...etc ) closed
7. Door gasket must be clean and pliable. Replace gaskets if worn.
8. Energy consumption of your appliance is declared without drawers and fully loaded in freezer compartment.
9. For saving energy, do not use volume between the load limit and the door, along the load limit line. Load limit line is also used in energy consumption declaration.



## PART - 7. PARTS OF THE APPLIANCE AND THE COMPARTMENTS

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



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

A) Fridge compartment

B) Freezer compartment

1) Thermostat box (When the thermostat is positioned on side)

2) Fridge compartment shelves

3) Crisper cover

4) Crisper

5) Freezer drawers

6) Freezer glass shelves \*

7) Bottle shelf

8) Adjustable door shelf \*

9) Door shelves

10) Egg holder

11) Ice box tray

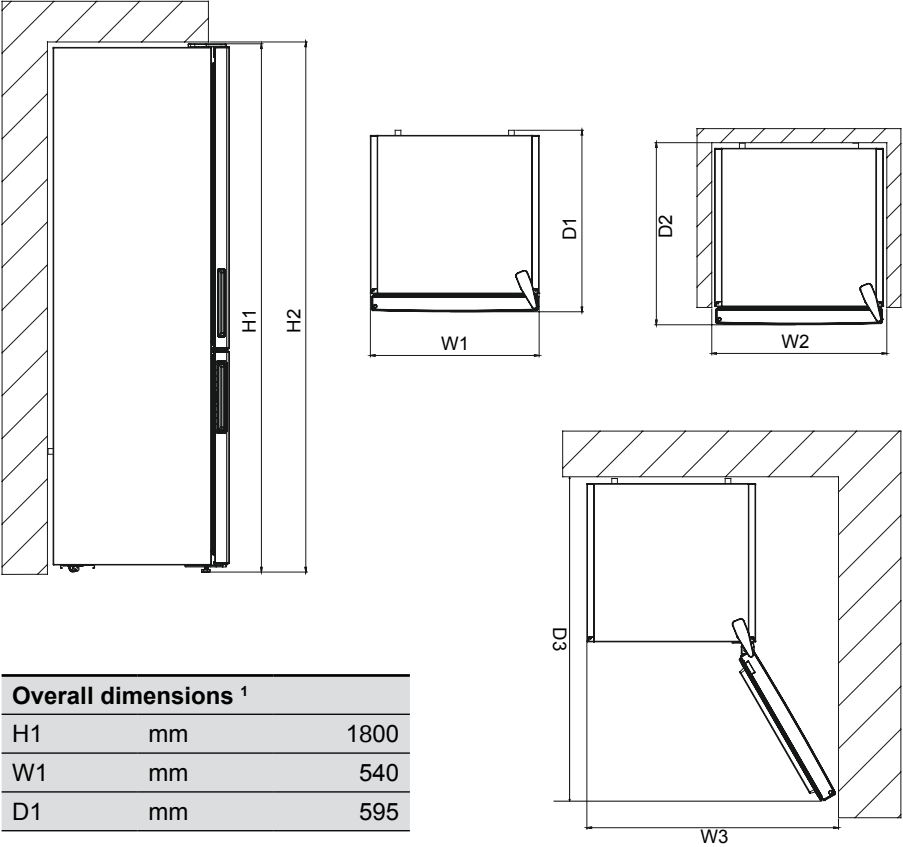
12) Ice scraper\*

**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.

# Dimensions



| Overall dimensions <sup>1</sup>            |    |        |
|--------------------------------------------|----|--------|
| H1                                         | mm | 1800   |
| W1                                         | mm | 540    |
| D1                                         | mm | 595    |
| Space required in use <sup>2</sup>         |    |        |
| H2                                         | mm | 1950   |
| W2                                         | mm | 640    |
| D2                                         | mm | 635    |
| Overall space required in use <sup>3</sup> |    |        |
| W3                                         | mm | 640,0  |
| D3                                         | mm | 1137,9 |

## **PART - 8. TECHNICAL DATA**

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

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

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

It is also possible to find the same information in EPREL using the link <https://eprel.ec.europa.eu> and the model name and product number that you find on the rating plate of the appliance. See the link [www.theenergylabel.eu](http://www.theenergylabel.eu) for detailed information about the energy label.

## **PART - 9. INFORMATION FOR TEST INSTITUTES**

Installation and preparation of the 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 PART 1. Please contact the manufacturer for any other further information, including loading plans.

## **PART - 10. CUSTOMER CARE AND SERVICE**

Always use original spare parts.

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

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

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



|    |       |                                            |
|----|-------|--------------------------------------------|
|    |       |                                            |
| SE | BRAND | Varning! Brandfara / brandfarligt material |

# Innehåll

|                                                        |           |
|--------------------------------------------------------|-----------|
| <b>FÖRE ANVÄNDNING AV KYL-/FRYSSKÅPET .....</b>        | <b>49</b> |
| Allmänna varningar .....                               | 49        |
| Säkerhetsinstruktioner .....                           | 52        |
| Rekommendationer .....                                 | 52        |
| Installationsinformation .....                         | 53        |
| Före igångsättning .....                               | 53        |
| <b>OLIKA FUNKTIONER OCH MÖJLIGHETER .....</b>          | <b>54</b> |
| Inställning av termostaten .....                       | 54        |
| Varningar om temperaturjusteringar .....               | 54        |
| Tillbehör .....                                        | 55        |
| Is-tråg .....                                          | 55        |
| Plastskrapa .....                                      | 55        |
| Flaskhållare .....                                     | 56        |
| <b>PLACERA LIVSMEDEL I UTRYMMENA .....</b>             | <b>57</b> |
| Kylutrymme .....                                       | 57        |
| Frysutrymme .....                                      | 57        |
| <b>RENGÖRING OCH UNDERHÅLL .....</b>                   | <b>61</b> |
| Avfrostning Kyl .....                                  | 61        |
| Avfrostning Frys .....                                 | 62        |
| Byte av glödlampan .....                               | 62        |
| <b>FRAKT OCH FLYTTNING AV INSTALLATIONSPLATS .....</b> | <b>63</b> |
| Omplacering av dörren .....                            | 63        |
| <b>INNAN FÖRSÄLJNINGSSERVICE TILLKALLAS .....</b>      | <b>63</b> |
| Tips för att spara energi .....                        | 64        |
| <b>FRYS- OCH KYLSKÅPETS DELAR OCH UTRYMMEN .....</b>   | <b>65</b> |
| Dimensioner .....                                      | 66        |
| <b>TEKNISKA DATA .....</b>                             | <b>67</b> |
| <b>INFORMATION FÖR TESTINSTITUT .....</b>              | <b>67</b> |
| <b>KUNDEVÅRD OCH SERVICE .....</b>                     | <b>67</b> |

## KAPITEL -1 FÖRE ANVÄNDNING AV KYL-/FRYSSKÅPET

### Allmänna varningar

**! VARNING:** Håll ventilationsöppningarna, i apparatens hölje eller i den inbyggda struktur, fria från hinder.

**! VARNING:** Använd inte mekaniska enheter eller andra sätt att påskynda avfrostningsprocessen, än de som rekommenderas av tillverkaren.

**! VARNING:** Använd inte elektrisk utrustning i kylens matförvaringsdel,

om den inte är av den typ som rekommenderas av tillverkaren.

**! VARNING:** Skada inte kylkretsen.

**! VARNING:** När du positionerar apparaten ser du till att sladden inte är klämd eller skadad.

**! VARNING:** Anslut inte flera bärbara uttag eller bärbara nätaggregat på baksidan av apparaten.

**! VARNING:** För att undvika fara på grund av instabilitet i apparaten, måste den fastställas i enlighet med instruktionerna.

 Om din apparat använder R600a som köldmedium - du kan få denna information från etiketten på kylaren - bör du vara försiktig under transport och montage för att förhindra att apparatens kylningsdelar från att skadas. Även om R600a är en miljövänlig och naturlig gas, eftersom den är explosivt, bör du, i händelse av ett läckage som kan ha uppstått på grund av en skada i kylningsdelarna, flytta ditt kylskåp utom räckhåll för öppen eld eller värmekällor och ventiler rummet där apparaten är placerad några minuter.

- Under transport och positionering av kylskåpet, undvik skador på kylargaskretsen.
- Förvara inga explosiva ämnen såsom aerosolburkar med en brandfarlig drivgas i denna apparat.
- Denna apparat är avsedd för användning i hushåll och

liknande applikationer såsom;

- personalköksområden i butiker, kontor och andra arbetsplatser
  - bondgårdar och av kunder på hotell, motell och andra typer av bostäder
  - bed and breakfast bostäder;
  - catering och liknande icke-butiksapplikationer,
- Om uttaget inte matchar kylskåpskontakten, måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
  - En speciellt jordad kontakt har anslutits till ditt kylskåps strömkabel. Denna kontakt bör användas med ett speciellt jordat uttag på 16 ampere. Om det inte finns något sådant uttag i ditt hus, se till att det installeras av en behörig elektriker.
  - Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten på ett säkert sätt och förstår faran den innebär. Låt inte barn leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll, får inte utföras av barn utan tillsyn.
  - Barn i åldrarna 3 till 8 år får fylla upp och ta ur kylskåp. Barn förväntas inte utföra rengöring eller användarunderhåll av apparaten, mycket små barn (0-3 år) förväntas inte använda apparater, små barn (3-8 år) förväntas inte använda apparater säkert om inte kontinuerlig tillsyn ges, äldre barn (8-14 år) och sårbara människor kan använda apparater på ett säkert sätt efter att ha fått lämplig tillsyn eller instruktioner om användning av apparaten. Mycket sårbara människor förväntas inte använda apparater på ett säkert sätt om inte kontinuerlig tillsyn ges.

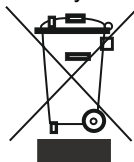
- Om sladden är skadad, måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- Denna apparat är inte avsedd att användas på höjder över 2000 m.

### **För att undvika kontamination av mat, följ följande instruktioner:**

- Att hålla dörren öppen under långa perioder kan orsaka en signifikant ökning av temperaturen i apparatens fack.
- Rengör regelbundet ytor som kan komma i kontakt med mat och tillgängliga avloppssystem.
- Förvara rått kött och rå fisk i lämpliga behållare i kylskåpet, så att det inte kommer i kontakt med eller droppar på annan mat.
- Tvåstjärniga fack för fryst mat är lämpliga för förvaring av förfrost mat, förvaring eller tillagning av glass och för att göra iskuber.
- En-, två- och tre-stjärniga fack är inte lämpliga för infrysning av färsk mat.
- Om kylaggregatet lämnas tomt under långa perioder, stäng av det, frosta av, rengör, torka och låt dörren stå öppen för att förhindra mögelutveckling i apparaten.

## Säkerhetsinstruktioner

- **Varning:** Blockera inte ventilationsöppningarna i enhetens hölje eller med en ev. inbyggnadsram.
- Använd aldrig mekaniska verktyg eller liknande metoder för att påskynda avfrostning.
- Om denna apparat ska ersätta en utjänt produkt med lås; förstör eller avlägsna låset som en säkerhetsåtgärd före deponering, för att skydda barn som vid lek kan låsa sig inne.
- Äldre kyl- och frysskåp innehåller isoleringsgas och kylmedium som skall deponeras ordentligt. Överlåt alltid deponeringen av en kasserad enhet till kvalificerad återvinningscentral och rådgör med lokala myndigheter vid eventuella frågor. Se till att inga kylledningar skadas innan deponeringen.



Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2002/96/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av utjänta enheter.

### Obs:

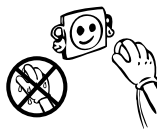
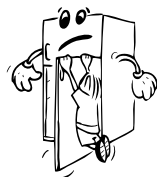
Läs noga igenom detta häfte före installation och igångsättning. Tillverkaren tar inget ansvar för oriktig installation och användning.

### Rekommendationer

- Använd inte adapttrar eller omkopplingar som kan medföra överhettning eller brand.
- Använd ej elektriska apparater inuti kyl-/frysutrymmena.
- Använd inte gamla vridna elkablar.



- Vrid eller böj inte kablarna.
- Låt inte barn leka med apparaten. Barn får aldrig sitta på draglådor/hyllor eller hänga i dörren.
- Använd inte vassa metallföremål för att avlägsna is från frysutrymmen; dessa kan punktera kylledningen och medföra oåterkomlig skada. Använd den medföljande plastskrapan.
- Tag aldrig i elkabeln med våta händer.
- Placera inte ömtåliga vätskebehållare (tunna eller i glas) i frysen, särskilt inte kolsyrade drycker då de expanderar och spränger behållaren vid frysning.
- Flaskor med hög alkoholhalt måste förseglas väl och placeras vertikalt.
- Vidrör ej kylvor (särskilt inte med våta händer). Det innebär risk för brännskada.
- Ät inte is eller isglass som just tagits ur frysen.
- Om elkabeln skadas skall den bytas av tillverkaren, servicerepresentanten eller anvisad kvalificerad person.

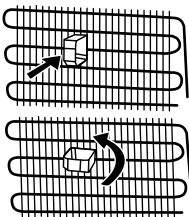


- Använd inte en adapter.

## Installationsinformation

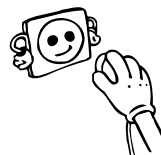
Innan uppackning och hantering av din kyl och frys, vänligen ta dig tid att bekanta dig med följande punkter.

- Placera på avstånd från direkt solljus och från någon värmekälla som ett element.
- Enheten bör vara minst 50 cm från spisar, gasugnar och värmeelement, och bör vara minst 5 cm från elektriska ugnar.
- Utsätt inte din kyl och frys för fukt eller regn.
- Din kyl och frys bör placeras minst 20 mm från en annan frys.
- Fritt utrymme på minst 150 mm krävs på toppen och baksidan av din kyl och frys. Placera inte någonting ovanpå kyl och frysen.
- För säker drift är det viktigt att din kyl och frys är säker och balanserad. De justerbara fötterna används för att justera din kyl och frys i nivå. Se till att enheten är i nivå innan du placerar några livsmedel inuti den.
- Vi rekommenderar att du torkar av alla hyllor och fack med en trasa indränkt i varmt vatten blandat med en tesked bikarbonat före användning. Efter rengöring skölj med varmt vatten och torka.
- Installera med hjälp av plastdistanserna, som finns på baksidan av enheten. Vrid 90 grader (som visas i diagrammet). Detta hindrar kondensorn från att röra väggen.
- Kylskåpet bör placeras mot en vägg med ett fritt avstånd inte överstigande 75 mm.



## Före igångsättning

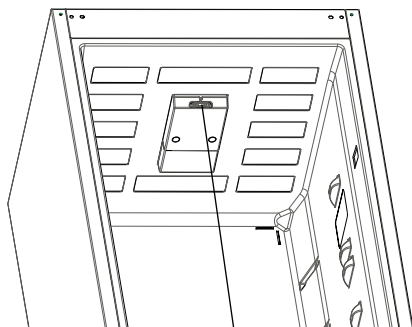
- Vänta i 3 timmar före anslutning till eluttag för att optimera prestandan.
- En lätt obehaglig lukt kan uppstå vid igångsättning första gången. Denna försvinner när kylutrymmet börjar kallna.



## KAPITEL -2 OLIKA FUNKTIONER OCH MÖJLIGHETER

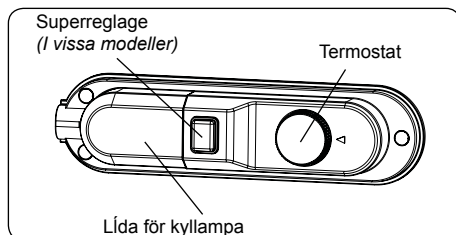
### Inställning av termostaten

När belysningen och termostaten är placerade på toppen



Termostat

När belysningen och termostaten är placerade sidan



Termostaten kontrollerar automatiskt temperaturen i innerutrymmena. Vrid vredet från position "1" till "5" för lägre temperatur.

**Viktig notering:** Försök inte vrida vredet bortom position 1, det kommer stanna utrustningen.

### Inställning av frys- och kyltermostaten;

- 1 – 2** : För kortvarig matförvaring i frysutrymmet kan vredet ställas mellan min.- och medelposition.
- 3 – 4** : För långvarig matförvaring – sätt vredet i medelpositionen.
- 5** : För snabbnedfrysning av färsk mat. Kylningen verkar under längre tid. När temperatur för långvarig matförvaring erhållits skall vredet vridas tillbaka till föregående position.

**Superfrysning:** Denna omkopplare ska användas som superfrysomkopplare. För maximal frysningsskapacitet, slå på det här reglaget innan färsk mat placeras i frysen. När du har ställt in färsk livsmedel i frysen räcker det i allmänhet med att ha det på i 24 timmar. Spara energi genom att slå av reglaget 24 timmar efter att du har ställt in färsk livsmedel.

**Vinteromkopplare:** Om den omgivande temperaturen är under 16 °C ska denna omkopplare användas som vinteromkopplare och hålla ditt kylskåp över 0 °C och frysen under -18 °C vid låga omgivningstemperaturer.

### Varningar om temperaturjusteringar

- Det rekommenderas inte att du använder din kyl i miljöer kallare än 10°C.
- Temperaturjusteringar skall göras i förhållande till frekvensen av dörröppningar och mängden mat som förvaras i kylan.
- Vänta på justeringar som skall göras innan du ändrar inställningen igen.
- Din kyl bör vara i drift upp till 24 timmar utan avbrott efter att ha blivit inkopplad för att den ska bli helt kyld. Öppna inte dörrarna på din kyl och placera inte mat i den under denna period.

- Det finns en fem minuters fördröjningsfunktion för att förhindra skador på kompressorn i din kyl när du ansluter enheten eller när det varit ett strömbavbrott. Din kyl kommer att börja fungera normalt efter 5 minuter.
- Kylen är utformad för att fungera i omgivningstemperaturintervall som anges i standarderna, enligt den klimatklass som anges på informationsetiketten. Vi rekommenderar inte att du använder din kyl utanför de angivna temperaturvärdesgränserna i fråga om kylningseffektivitet.
- Enheten är utformad för användning i en omgivande temperatur inom intervallet 16°C till 38°C.

### Klimatklass och betydelse:

**T (tropiskt):** Denna kylskåpsenhet är avsedd att användas vid omgivningstemperaturer från 16° C till 43° C.

**ST (subtropiskt):** Denna kylskåpsenhet är avsedd att användas vid omgivningstemperaturer från 16° C till 38° C.

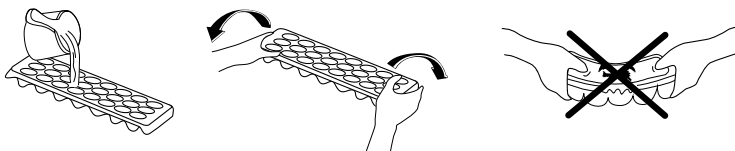
**N (tempererat):** Denna kylskåpsenhet är avsedd att användas vid omgivningstemperaturer från 16° C till 32° C.

**SN (utökad tempererat):** Denna kylskåpsenhet är avsedd att användas vid omgivningstemperaturer från 10° C till 32° C.

### Tillbehör

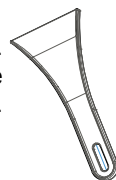
#### Is-tråg

- Fyll upp istråget med vatten och placera det i frysutrymmet.
- När vattnet är genomfruset; vrid tråget för att frigöra iskuberna



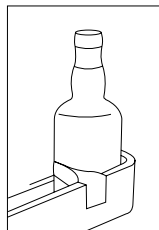
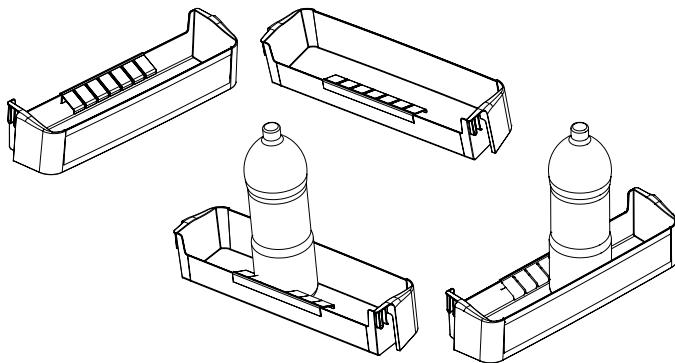
#### Plastskrapa (I vissa modeller)

Efter en tid kommer det att bildas isbeläggningar i vissa delar av frysacket. Isen som bildas i frysacket ska tas bort regelbundet. Använd den medföljande plastskrapan om det behövs. Använd inte vassa metallföremål för att ta bort isen. De kan punktera kylelementen och orsaka oreparerbara skador på enheten.



### Flaskhållare (På vissa modeller)

- Använd flaskhållaren för att hindra flaskor från att glida eller ramla. Den minskar också slamrande ljud när dörren öppnas eller stängs.



*Visuella och textbeskrivningar på tillbehörsavsnittet kan variera beroende på vilken modell du har.*

## KAPITEL -3 PLACERA LIVSMEDEL I UTRYMMENA

### Kylutrymme

- För att minska luftfuktigheten och därav följande ökning av frost placera aldrig vätskor i oförseglade behållare i kylan. Frost tenderar att koncentreras till de kallaste delarna av förångaren och kommer med tiden att kräva mer frekvent avfrostning.
- Placera aldrig varm mat i kylan. Varm mat ska svalna vid rumstemperatur och bör arrangeras för att säkerställa tillräcklig luftcirkulation i kylutrymmet.
- Ingenting bör beröra den bakre väggen eftersom det orsakar frost och paketen kan fastna på den bakre väggen. Öppna inte kylskåpsdörren alltför ofta.
- Arrangera kött och rensad fisk (insvept i förpackningar eller plastfilm) som du kommer att använda i 1-2 dagar, i den nedre delen av kylutrymmet (som ligger över grönsaksförvaringsutrymmet) eftersom det är den kallaste delen och kommer att säkerställa bästa förvaringsförhållanden.
- Du kan placera frukt och grönsaker i grönsaksförvaringsutrymmet utan förpackning.



**OBS:** Mest effektiv energianvändning säkerställs i konfigurationen med lådorna i apparatens nedre del, och hyllorna jämnt fördelade, placering av dörrfack påverkar inte energiförbrukningen.

- För normala arbetsförhållanden räcker det att justera temperaturen i kylskåpet till +4° C.
- Kylfackets temperatur bör ligga i intervallet 0-8° C, färsk livsmedel under 0° C fryser och ruttnar, bakteriebelastningen ökar över 8° C och livsmedel förstörs.
- Lägg inte varm mat i kylan omedelbart, låt den svalna utanför. Varma livsmedel ökar temperaturen i ditt kylskåp och orsakar matförgiftning och onödigt förstörande av maten.
- Kött, fisk etc. bör förvaras i kylfacket och grönsaksfacket föredras för grönsaker (i förekommande fall).
- För att förhindra korskontaminering ska inte köttprodukter lagras tillsammans med frukt och grönsaker.
- Livsmedel bör placeras i kylan i slutna behållare eller täckas för att förhindra fukt och lukt.

| Livsmedel                               | Largingstid                                       | Var den ska placeras i kyldelen                                           |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Grönsaker och frukt:                    | 1 vecka                                           | Grönsakslådan (utan att vara förpackad)                                   |
| Kött och fisk                           | 2 - 3 dagar                                       | Inlådade i plastfolie, i plastpåsar eller köttförpackning (på glashyllan) |
| Färskost                                | 3 - 4 dagar                                       | I specialhyllan i dörren                                                  |
| Smör och margarin                       | 1 vecka                                           | I specialhyllan i dörren                                                  |
| Produkter i flaska<br>Mjolk och yoghurt | Tills utgångsdatumet rekommenderat av producenten | I specialhyllan i dörren                                                  |
| Ägg                                     | 1 månad                                           | I ägghyllan                                                               |
| Lagad mat                               | 2 dagar                                           | Alla hyllor                                                               |

### Frysutrymme

- Använd frysutrymmet i ditt kylskåp för förvaring av frysta livsmedel för en lång tid och för framställning av is.
- För att få maximal kapacitet för frysutrymmet, använd bara glashyllorna för övre och mellersta delen. För bottensektionen, använd underkorgen.

- Placera inte mat du skall frysa in i närheten av redan frusen mat.
- Du bör frysa maten som ska frysas (kött, köttfärs, fisk etc.) genom att dela in dem i delar på ett sådant sätt att de kan konsumeras en gång.
- Återfrys inte den frysta maten när den tinats. Det kan innebära en fara för din hälsa eftersom det kan orsaka problem som matförgiftning.
- Placera inte varma rätter i frysen innan de blir kalla. Det kan orsaka andra livsmedel frysa på förhand i frysen att ruttna.
- När du köper fryst mat, se till att de frystes under lämpliga förhållanden och att förpackningen inte är sönder.
- När du förvarar frusen mat bör förvaringsförhållandena på förpackningen absolut följas. Om det inte finns någon förklaring bör maten konsumeras på kortast möjliga tid.
- Om det har kommit fukt i den frysta matförpackningen och det luktar illa kan maten ha lagrats under olämpliga förhållanden tidigare och ruttnat. Köp inte den här typen av livsmedel!
- Förvaringstider för frysta livsmedel ändras beroende på den omgivande temperaturen, frekvent öppning och stängning av dörrarna, termostatinställningar, typ av mat och den tid som förflutit från inköpstiden för maten till den tidpunkt då den placeras i frysen. Följ alltid anvisningarna på förpackningen och överskrid aldrig den angivna förvaringstiden.
- Observera att; om du vill öppna igen omedelbart efter att du stängt frysdörren, kommer den inte att öppnas lätt. Det är helt normalt! Efter att det uppnått jämviktsförhållande, kommer dörren att öppnas lätt.

#### **Viktig anmärkning:**

- Frysa livsmedel, när de tinats upp, bör tillagas precis som färskvaror. Om de inte tillagas efter att ha tinats upp får de **ALDRIG** frysas in igen.
- Smaken av vissa kryddor som finns i tillagade rätter (anis, basilika, vattenkrasse, vinäger, diverse kryddor, ingefära, vitlök, lök, senap, timjan, mejram, svartpeppar, etc.) förändras och de antar en stark smak när de förvaras under en lång period. Därför, lägg bara till en liten mängd kryddor om du planerar att frysa in, eller så bör önskad krydda läggas till efter att maten har tinats.
- Förvaringsperioden för mat är beroende av den olja som används. Lämpliga oljor är margarin, kalvfett, olivolja och smör och olämpliga oljor är jordnötssolja och grisfett.
- Livsmedel i flytande form bör frysas i plastskålar och annan mat bör frysas i plastfolie eller plastpåsar.

| Kött och fisk              | Förberedelse                       | Lagringstid (månader) | Tiningsperiod i rumstemperatur (timmar) |
|----------------------------|------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------|
| <b>Stek</b>                | I plastfolie                       | 6-10                  | 1-2                                     |
| <b>Lammkött</b>            | I plastfolie                       | 6-8                   | 1-2                                     |
| <b>Kalvstek</b>            | I plastfolie                       | 6-10                  | 1-2                                     |
| <b>Tärnat kalvkött</b>     | I små bitar                        | 6-10                  | 1-2                                     |
| <b>Lam i bitar</b>         | I bitar                            | 4-8                   | 2-3                                     |
| <b>Köttfärs</b>            | I förpackning utan kryddor         | 1-3                   | 2-3                                     |
| <b>Inälvsmat (bitar)</b>   | I bitar                            | 1-3                   | 1-2                                     |
| <b>Prickig korv/salami</b> | Ska förpackas även om de har skinn |                       | Tills den är tinad                      |

| Kött och fisk                                                                                                                                                                                                                     | Förberedelse                                                                                              | Lagringstid (månader) | Tiningsperiod i rumstemperatur (timmar) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------|
| Kyckling och kalkon                                                                                                                                                                                                               | I plastfolie                                                                                              | 7-8                   | 10-12                                   |
| Gås och anka                                                                                                                                                                                                                      | I plastfolie                                                                                              | 4-8                   | 10                                      |
| Rådjur, kanin, vildsvin                                                                                                                                                                                                           | i portioner på 2,5 kg och som filéer                                                                      | 9-12                  | 10-12                                   |
| Färskvattensfisk (lax, karp, mal)                                                                                                                                                                                                 | Efter att ha fjällat och rensat fisken, tvätta och torka den; och, om så behövs, skär av fenor och huvud. | 2                     | Enheten är helt tinad                   |
| Mager fisk; abborre, piggvar, flundra                                                                                                                                                                                             |                                                                                                           | 4-8                   | Enheten är helt tinad                   |
| Fet fisk (tonfisk, makrill, lax, ansjovis)                                                                                                                                                                                        |                                                                                                           | 2-4                   | Enheten är helt tinad                   |
| Skaldjur                                                                                                                                                                                                                          | Rengjord och i påsar                                                                                      | 4-6                   | Enheten är helt tinad                   |
| Kaviar                                                                                                                                                                                                                            | I sin förpackning, aluminium- eller plastbehållare                                                        | 2-3                   | Enheten är helt tinad                   |
| Sniglar                                                                                                                                                                                                                           | I saltvatten, aluminium- eller plastbehållare                                                             | 3                     | Enheten är helt tinad                   |
|  <b>Anm:</b> Fryst mat ska tillagas som färs efter att den har tinat. Om köttet inte tillagas efter att det tinats så får det aldrig frysas igen. |                                                                                                           |                       |                                         |

| Grönsaker och frukt | Förberedelse                                                                                | Lagringstid | Tiningsperiod i rums-temperatur (timmar) |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------------------|
| Blomkål             | Ta bort bladen, skär kålen i bitar och låt den ligga i vatten med lite citronjuice en stund | 10 - 12     | Kan användas fryst                       |
| Brytbönor och bönor | Skölj och skär i små bitar                                                                  | 10 - 13     | Kan användas fryst                       |
| Bönor               | Snoppa och tvätta                                                                           | 12          | Kan användas fryst                       |
| Svamp och sparris   | Skölj och skär i små bitar                                                                  | 6 - 9       | Kan användas fryst                       |
| Kål                 | Rengjord                                                                                    | 6 - 8       | 2                                        |
| Äggplanta           | Skär i bitar på 2 cm efter sköljning                                                        | 10 - 12     | Separera dem från varandra               |
| Majs                | Skölj och packa med eller utan kolv                                                         | 12          | Kan användas fryst                       |
| Morot               | Skölj och skär i skivor                                                                     | 12          | Kan användas fryst                       |
| Paprika             | Skär av stjälken, dela på hälften och ta ur kärnhuset                                       | 8 - 10      | Kan användas fryst                       |
| Spenat              | Sköljd                                                                                      | 6 - 9       | 2                                        |
| Äpplen och päron    | Skala och skiva                                                                             | 8 - 10      | (I kylan) 5                              |

| Grönsaker och frukt       | Förberedelse                      | Lagringstid | Tiningsperiod i rums-temperatur (timmar) |
|---------------------------|-----------------------------------|-------------|------------------------------------------|
| Aprikos och persika       | Dela på hälften och ta ur kärnan  | 4 - 6       | (I kylan) 4                              |
| Jordgubbar och björnbär   | Tvätta och snoppa                 | 8 - 12      | 2                                        |
| Kokade frukter            | Tillsätt 10 % socker i behållaren | 12          | 4                                        |
| Plommon, körsbär, krusbär | Skölj och ta av stjälkarna        | 8 - 12      | 5 - 7                                    |

| Mejeriprodukter, bakverk                                                            | Förberedelse           | Förvaringstid (månader) | Förvaringsvillkor                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mjölkpaket (homogeniserad)                                                          | I sitt eget paket      | 2 - 3                   | Ren mjölk - i sin egen förpackning                                                                  |
| Ost - undantag för vit ost                                                          | I skivor               | 6 - 8                   | Originalförpackningen kan användas för kortvarig förvaring. Den ska plastas in för längre perioder. |
| Smör, margarin                                                                      | I sin förpackning      | 6                       |                                                                                                     |
| Ägg (*)                                                                             | Äggvita                | 10 - 12                 | 30 gr av det är lika med en äggula.                                                                 |
|                                                                                     | Äggmix (vita och gula) | 10                      | 50 gr av det är lika med en äggula.                                                                 |
|                                                                                     | Gula                   | 8 - 10                  | 20 gr av det är lika med en äggula.                                                                 |
| (*) Ska aldrig frysas med skal. Gula och vita ska frysas separat eller helt mixade. |                        |                         |                                                                                                     |

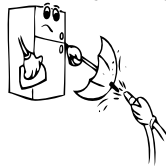
|         | Lagringstid (månader) | Tiningsperiod i rumstemperatur (timmar) | Tiningstid i ugn (minuter) |
|---------|-----------------------|-----------------------------------------|----------------------------|
| Bröd    | 4 - 6                 | 2 - 3                                   | 4-5 (220-225 °C)           |
| Kakor   | 3 - 6                 | 1 - 1,5                                 | 5-8 (190-200 °C)           |
| Bakverk | 1 - 3                 | 2 - 3                                   | 5-10 (200-225 °C)          |
| Paj     | 1 - 1,5               | 3 - 4                                   | 5-8 (190-200 °C)           |
| Filodeg | 2 - 3                 | 1 - 1,5                                 | 5-8 (190-200 °C)           |
| Pizza   | 2 - 3                 | 2 - 4                                   | 15-20 (200 °C)             |

## KAPITEL -4 RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

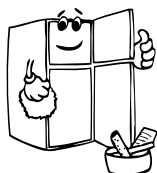
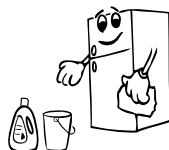
- Se till att du kopplat bort apparaten från vägguttaget innan du börjar rengöra.



- Rengör inte apparaten genom att hälla vatten i den.



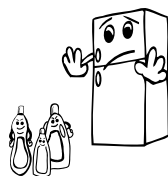
- Du kan torka de inre och yttre delarna av apparaten genom att använda varmt såpvatten tillsammans med en mjuk trasa eller svamp.



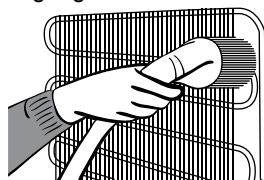
- Ta ur delarna en och en och rengör dem med såpvatten. Diska dem inte i diskmaskin.



- Använd inga slipande rengöringsmedel, lösningsmedel eller diskmedel, aldrig brandfarliga material, brännbart material, eller smältande material såsom tinner, bensin eller syra för rengöringsändamål.



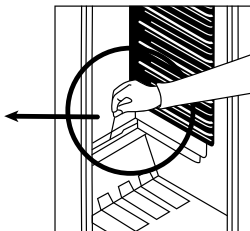
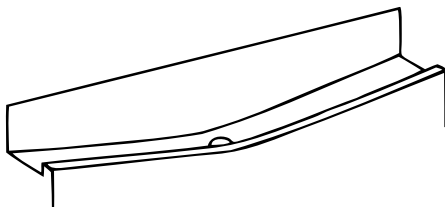
- Rengör kondensatorn (på baksidan av apparaten) med borste en gång om året för att förhindra energiförlust och för ökad prestanda.



**SE TILL ATT APPARATEN ÄR BORTKOPPLAD FRÅN VÄGGUTTAGET.**

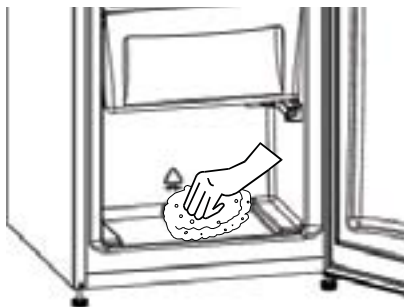
### Avfrostning Kyl

- Avfrostning sker automatiskt i kyldelen under drift; smältvattnet från avfrostningen uppsamlas i avdunstningskärlet där det automatiskt dunstar bort.
- Avdunstningskärlet och dräneringshålet för smältvattnet bör rengöras regelbundet för att förhindra att dräneringshålet blockeras och att smältvattnet inte rinner ner i bottenrymmet av kylskåpet.



## Avfrostning Frys

- Is-/frostbeläggningen på hyllorna bör avlägsnas regelbundet.
- Använd inte vassa metallföremål; dessa kan punktera kylledningen och medföra oreparabel skada. Använd den medföljande plastskrapan.
- Avfrostning måste göras om frostsiktet på hyllorna blir tjockare än 5mm.
- Före avfrostningen; placera frysta livsmedel på sval plats inlindade i t.ex. tidningspapper och övertäckta med isolerande filt för att minimera upptining.
- Ett par varmvattenbehållare kan placeras i frysskåpet för att påskynda avfrostningen.
- Torka av innerutrymmet med en svamp eller ren trasa.
- När enheten avfrostats kan livsmedlen åter placeras i frysskåpet – kom ihåg att konsumera dem inom en begränsad tidsrymd.



## Byte av glödlampan

1. Koppla ur elanslutningen,
2. Tryck in hakarna på ljuskåpens sidor och ta loss kåpan (A)
3. Byt ut glödlampan (B) mot en ny (max 15W).
4. Sätt tillbaka ljuskåpan och koppla in elanslutningen.

## Byte av LED-belysning

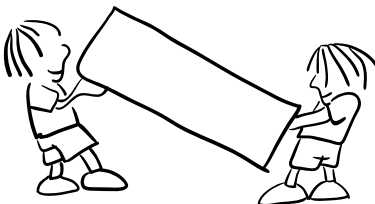
Om kylskåpet har LED-belysning som behöver bytas ska helpdesk kontaktas eftersom det endast är behörig personal som ska utföra detta.

## KAPITEL -5

# FRAKT OCH FLYTTNING AV INSTALLATIONSPLATS

### Frakt och flyttning av installationsplats

- Bevara originalförpackningen i polystyren-skumplast (PS) för framtida fraktbehov.
- Surra skåpet väl med rem eller starkt rep vid transport. Beakta transportinformationen på kartongen.
- Före frakt eller byte av installationsplats skall alla rörliga delar (hyllor, fack...) tas ur eller fixeras med snöre eller tejp för att förhindra skador till följd av skakningar.



### Omplacering av dörren

- Det beror på vilken kyl och frys du har om det är möjligt att omplacera dörrarna.
- Det går inte där handtag är fästa på framsidan av enheten.
- Om din modell inte har handtag är det möjligt att vända dörrarna, men detta måste utföras av behörig personal. Kontakta en auktoriserad serviceleverantör.

## KAPITEL -6

# INNAN FÖRSÄLJNINGSSERVICE TILLKALLAS

Om apparaten inte fungerar ordentligt kan orsaken vara ett litet fel. Kontrollera därför följande innan du kontaktar service – och spar tid och pengar.

“När du kontaktar service så var noga med att ha modelltyp och modellnummer till hands, se bild”. Uppgifterna finns på apparatens typskylt som du hittar på skåpets innevägg”

### Om apparaten inte fungerar:

#### Kontrollera;

- Elanslutningen, (lyser GRÖN lampa?),
- Huvudströmbrytaren till eluttaget, (är den frånslagen?),
- Termostaten, (står den i position “ • ”?),
- Kontroller att eluttaget levererar ström – pröva genom att ansluta en elapparat Du vet fungerar till samma eluttag.

### Om apparaten fungerar dåligt; (Röd lampa lyser)

#### Kontrollera;

- Är utrymmet överfyllt med livsmedel?,
- Är termostaten ställd på position “1” (om så, vrid till ett högre värde)
- Stänger dörren riktigt?,
- Är kondensatorn (på baksidan) fri från damm och smuts?,
- Finns det en luftspalt baktill och på sidorna?

### Om apparaten avger missljud;

Kylgasen som cirkulerar i kyledningen kan avge ett svagt bubblande ljud även när kompressorn inte arbetar. Detta är normalt, men om ljudet är annorlunda – kontrollera följande;

- Står apparaten vågrätt?
- Vibrationsljud kan uppstå om baksidan kommer i kontakt med väggen.
- Föremål placerade ovanpå kan avge vibrationsljud.

### **Om det finns vatten i kylskåpets nedre del ;**

#### **Kontrollera:**

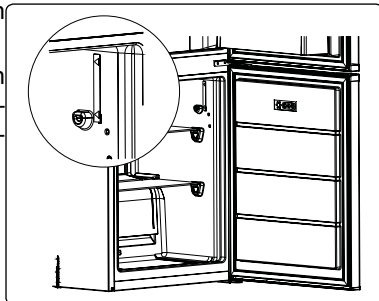
- Dräneringshålet för smältvatten kan vara tilltäppt (använd dräneringspluggen att rensa med).

#### **VIKTIG INFORMATION:**

- I händelse av plötsligt strömbavbrott eller att kontakten dras ut ur eluttaget kan kompressorskyddsfunktionen aktiveras då gasen i kylsystemet ännu inte är balanserad. 5 minuter senare kommer din apparat att starta normalt igen; detta är inget att oroa sig för.
- Om du inte använder din apparat under en längre tid (till exempel under sommarsemesteren), koppla då ur apparaten från eluttaget. Rengör apparaten enligt beskrivningarna i Del 4 och lämna dörren öppen för att undvika uppkomsten av fukt och dålig lukt.
- Enheten du har köpt är avsedd för hemanvändning och kan användas endast i hemmet och för angivna ändamål. Den är inte lämplig för kommersiell eller offentlig användning. Om konsumenten använder enheten på ett sätt som inte överensstämmer med dessa funktioner, betonar vi att tillverkaren och återförsäljaren inte hålls ansvariga för eventuella reparationer och fel inom garantitiden.
- Om problemet kvarstår efter att du har följt alla instruktioner ovan, kontakta en auktoriserad serviceleverantör.

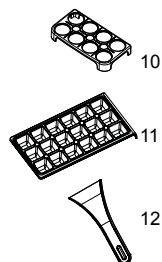
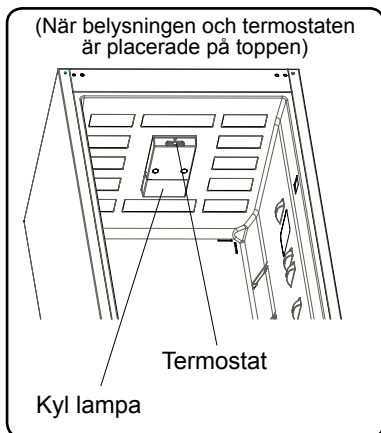
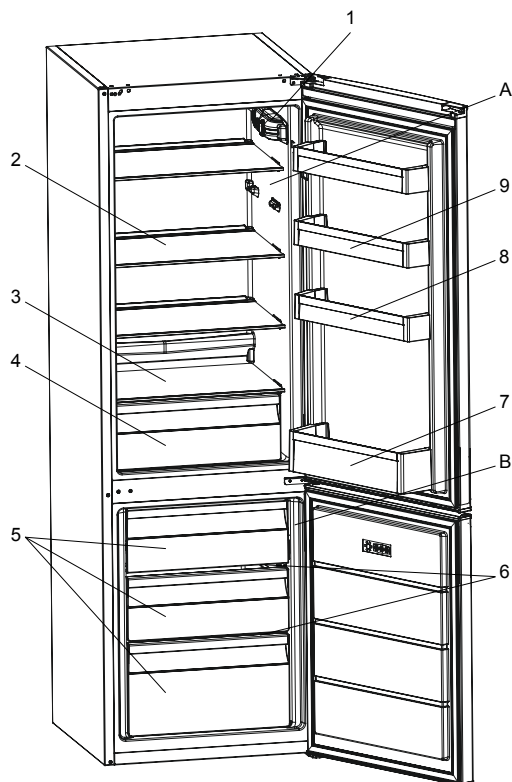
#### **Tips för att spara energi**

- 1– Installera apparaten i ett svalt, välventilerat rum, men inte i direkt solljus eller nära en värmekälla (värmeelement, spis, o.dyl). Använd i annat fall en isolerande plåt.
- 2– Låt avdelningsmat och dryck kylas av utanför apparaten.
- 3– Placera maten i kylskåpsutrymmet vid upptining av frusen mat. Den låga temperaturen hos den frusna maten hjälper till att kyla kylskåpsutrymmet när maten tinar upp. Vilket ger en energibesparing. Om den frusna maten tas ut orsakar den ett slöseri med energi.
- 4– Vid inställning av drycker och flytande föda måste de täckas över. I annat fall ökar fuktigheten i apparaten. Vilket medför att funktionstiden blir längre. Att täcka över drycker och flytande föda hjälper också till att bevara lukt och smak.
- 5– Öppna och stäng apparatens dörr så snabbt som möjligt vid inställning av mat och dryck.
- 6– Låt locken vara på i apparaten för varje utrymme med annan temperatur. (grönsaks, kylfack, osv).
- 7– Dörrtätningen måste vara ren och mjuk. Ersätt tätningar om de är utslitna.
- 8– Din apparats energiförbrukning är deklarerad utan lådor och med fullt frysfack.
- 9– För att spara energi, använd inte utrymmet mellan lastgränsen och dörren, utanför lastgränsmarkeringen. Lastgränsmarkeringen används också i energiförbrukningsdeklarationen



## KAPITEL -7 FRYS- OCH KYLSKÅPETS DELAR OCH UTRYMMEN

Denna apparat är inte avsedd att användas som en inbyggd apparat.



Denna figur har tagits fram för att visa olika delar och tillbehör i enheten. Delar kan variera beroende på enhetens modell.

A) Kylskåp  
B) Frysskåp

1) Termostat (När belysningen och termostaten är placerade på sidan)

2) Kylskåpshylla

3) Glashylla

4) Grönsakslåda

5) Frys låda

6) Glasshylla\*

7) Flaskhylla

8) Justerbar glashylla (Adapti-Lift)\* /

Dörr övre hyllor

9) Dörr övre hyllor

10) Ägghållare

11) Isbricka

12) Plastskrapa \*

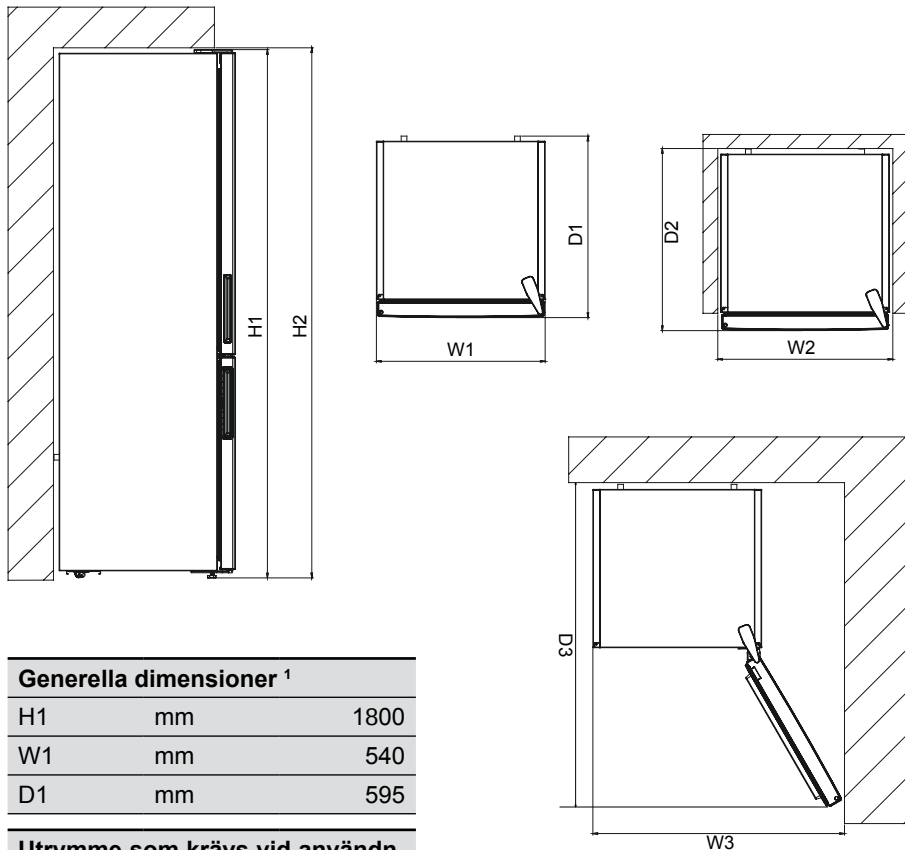
\* I vissa modeller

## Allmänna anmärkningar

**Fack för färsk mat (kyl):** Mest effektiv energianvändning säkerställs i konfigurationen med lådorna i apparatens nedre del, och hyllorna jämnt fördelade, placering av dörrfack påverkar inte energiförbrukningen.

**Frysack (frys):** Mest effektiv energianvändning säkerställs i konfigurationen med lådorna och facken i lagerposition.

## Dimensioner



| Generella dimensioner <sup>1</sup> |    |      |
|------------------------------------|----|------|
| H1                                 | mm | 1800 |
| W1                                 | mm | 540  |
| D1                                 | mm | 595  |

| Utrymme som krävs vid användning <sup>2</sup> |    |      |
|-----------------------------------------------|----|------|
| H2                                            | mm | 1950 |
| W2                                            | mm | 640  |
| D2                                            | mm | 635  |

| Totalt utrymme som krävs vid användning <sup>3</sup> |    |        |
|------------------------------------------------------|----|--------|
| W3                                                   | mm | 640,0  |
| D3                                                   | mm | 1137,9 |

## **KAPITEL -8**   **TEKNISKA DATA**

Den tekniska informationen finns på typskylten på apparatens innersida och på energimärkningen.

QR-koden på energimärkningen som levereras med apparaten ger en webblänk till informationen relaterad till apparatens prestanda i EU EPREL-databasen.

Behåll energimärkningen som referens tillsammans med bruksanvisningen och alla andra dokument som medföljer denna apparat.

Det är också möjligt att hitta samma information hos EPREL via länken <https://eprel.ec.europa.eu> och modellnamnet och produktnumret som du hittar på apparatens typskylt.

Se länken [www.theenergylabel.eu](http://www.theenergylabel.eu) för detaljerad information om energimärkningen.

## **KAPITEL -9**   **INFORMATION FÖR TESTINSTITUT**

Installation och förberedelse av apparaten för eventuell EcoDesign-verifiering ska överensstämma med EN 62552. Ventilationskrav, fördjupningsdimensioner och minsta bakre spel ska vara som anges i denna bruksanvisning vid DEL 1. Kontakta tillverkaren för ytterligare information, inklusive lastplaner.

## **KAPITEL -10**   **KUNDEVÅRD OCH SERVICE**

Använd alltid endast originaldelar.

När du kontaktar vårt auktoriserade servicecenter, se till att du har följande information tillgänglig: Modell, PNC, serienummer.

Informationen finns på typskylten. Kan ändras utan föregående meddelande.



|    |       |                                                   |
|----|-------|---------------------------------------------------|
|    |       |                                                   |
| NO | BRANN | Advarsel: Risiko for brann / brennbare materialer |

# Innhold

|                                                   |           |
|---------------------------------------------------|-----------|
| <b>FØR DU BRUKER APPARATET .....</b>              | <b>70</b> |
| Generelle advarsler .....                         | 70        |
| Gamle kjøleskap i ustand .....                    | 73        |
| Sikkerhetsadvarsler .....                         | 73        |
| Installere og bruke kjøleskapet ditt .....        | 74        |
| Før du bruker kjøleskapet ditt .....              | 74        |
| <b>FUNKSJONER OG MULIGHETER .....</b>             | <b>75</b> |
| Innstilling av termostat .....                    | 75        |
| Advarsler for temperaturinnstillinger .....       | 75        |
| Tilbehør .....                                    | 76        |
| Isterningsbrett .....                             | 76        |
| Flaskeholder (På noen modeller) .....             | 76        |
| <b>PLASSERE MAT I KJØLESKAPET .....</b>           | <b>77</b> |
| Kjøleskapskammer .....                            | 77        |
| Frysekammer .....                                 | 78        |
| <b>RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD .....</b>            | <b>81</b> |
| Avising .....                                     | 82        |
| Bytte lyspære .....                               | 83        |
| <b>TRANSPORT OG FLYTTING AV KJØLESKAPET .....</b> | <b>83</b> |
| Hengsle om døren .....                            | 83        |
| <b>FØR DU TAR KONTAKT MED SERVICE .....</b>       | <b>84</b> |
| Tips for lagring av energi .....                  | 85        |
| <b>KJØLESKAPETS ROM OG DELER .....</b>            | <b>86</b> |
| Mål .....                                         | 87        |
| <b>TEKNISK DATA .....</b>                         | <b>88</b> |
| <b>INFORMASJON TIL TESTINSTITUTT .....</b>        | <b>88</b> |
| <b>KUNDESTØTTE OG SERVICE .....</b>               | <b>88</b> |

## **DEL - 1. FØR DU BRUKER APPARATET**

### **Generelle advarsler**

 **ADVARSEL:** Hold ventileringsåpninger, i apparatets kabinett eller i den innebygde strukturen, fri for hindringer.

 **ADVARSEL:** Ikke bruk mekaniske enheter eller andre måter for å akselerere avisningsprosessen, annet enn det som er anbefalt av produsenten.

 **ADVARSEL:** Ikke bruk elektriske apparater inne i matvarekammerne i apparatet, med mindre de er av en type som er anbefalt av produsenten.

 **ADVARSEL:** Ikke skad kjølekretsen.

 **ADVARSEL:** Når du plasserer apparatet, må du påse at strømledningen ikke blir sittende fast eller kommer til skade.

 **ADVARSEL:** Du må ikke plassere flere skjøteledninger eller strømkontakter bak apparatet.

 **ADVARSEL:** For å unngå fare forårsaket av et ustabilt apparat, må det fikses slik det står i instruksjonene.

 Dersom apparatet bruker R600a som et kjølemiddel - kan du få denne informasjonen fra kjølerens etikett - du bør være forsiktig under frakt og installasjon for å hindre skade på kjøleelementene. Selv om R600a er en miljøvennlig og naturlig gass. Siden den er eksplosiv må du, dersom det er en lekkasje, flytte kjøleskapet ditt fra åpen flamme eller varmekilder, og ventilere rommet der apparatet står i noen få minutter.

- Mens du bærer og setter på plass kjøleskapet, ikke ødelegg kjølegasskretsen.
- Ikke lagre eksplosivt materiale slik som aerosol-kanner med flammende drivstoff i dette apparatet.
- Apparatet er ment å brukes i husholdninger og lignende apparater som;

- personalkjøkken i butikker, kontor og andre jobbsteder
  - gårdshus og klienter på hotell, motell og andre overnattingssteder
  - hærberger og lignende
  - catering og lignende ikke-detalj apparater
- Dersom støpstelet ikke passer til kjøleskapsledningen, må den byttes av produsenten, serviceagenten eller lignende kvalifisert personell for å unngå fare.
  - Et spesielt jordet støpsel har blitt koblet til strømkabelen på kjøleskapet ditt. Dette støpselet bør brukes med en spesiell jordet stikkontakt på 16 amp. Dersom det ikke finnes en slik stikkontakt i huset ditt, vennligst få det installert av en autorisert elektriker.
  - Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover, og personer med redusert helse eller med mangel på erfaring og kunnskap dersom de har tilsyn eller blir instruert i riktig og sikker bruk, og forstår faren som er involvert. Barn skal ikke leke med apparatet. Vasking og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
  - Barn i alderen mellom 3 til 8 år har lov til å laste inn og utav kjøleapparater. Barn er ikke forventet å utføre rengjøring eller vedlikehold av apparatet. Det forventes at småbarn (0-3 år) ikke bruker apparater. Det er forventet at unge barn (3-8 år) tryggy kan bruke apparater, forutsatt at det gis kontinuerlig tilsyn. Eldre barn (8-14 år) og sårbare mennesker som kan bruke apparater trygt etter at de har fått riktig tilsyn eller instruksjon for bruk av apparatet. Svært sårbare mennesker forventes ikke å bruke apparater trygt hvis ikke kontinuerlig tilsyn er gitt.
  - Dersom ledningen er skadet, må den skiftes av produsenten, dens serviceagent eller lignende kvalifisert personell for å unngå fare.

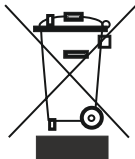
- Dette apparatet skal ikke brukes i høyder som overstiger 2000 moh.

**For å unngå forurensing av mat, følg disse instruksjonene:**

- Å ha døren åpen i lange perioder, kan føre til en betydelig økning i temperaturen i apparatets rom.
- Rengjør jevnlig overflater som kan komme i kontakt med mat og tilgjengelige dreneringssystemer.
- Oppbevar rå kjøtt og fisk i egnede beholdere i kjøleskapet, slik at det ikke kommer i kontakt med, eller drypper på annen mat.
- To-stjerners fryseskuffer er egnet for oppbevaring av frosten mat, lagring eller fremstilling av is krem og å lage isterninger.
- Ett-, to- og tre-stjerners rom er ikke egnet for frysing av fersk mat.
- Hvis kjøleapparatet er tomt i lange perioder, må du slå av, avrim, rengjøre, tørke og la døren stå åpen for å forhindre muggdannelse i apparatet.

## Gamle kjøleskap i ustand

- Dersom ditt gamle kjøleskap har en lås, ødelegg eller fjern den før du kaster det, fordi barn kan sitte fast inne i det og det kan føre til en ulykke.



- Gamle kjøleskap og fryserer inneholder isolasjonsmateriale og kjølemiddel med CFC. Vær derfor veldig forsiktig for å ikke skade miljøet når du kvitter deg med det gamle kjøleskapet ditt.

Vennligst hør med rette instans i kommunen om å kvitte seg med WEEE med tanke på gjenbruk, resirkulering eller reparering.

### NB!

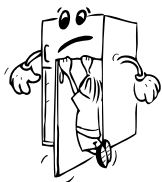
- Vennligst les bruksanvisningen nøye før du installerer og bruker apparatet ditt. Vi er ikke ansvarlige for skade som oppstår grunnet feil bruk.
- Følg alle instruksjonene på apparatet ditt og i bruksanvisningen, og oppbevar denne bruksanvisningen på et trygt sted for å løse problemer som kan oppstå i fremtiden.
- Dette apparatet er produsert for å brukes i hjemmet, og det kan bare brukes i husholdningsmiljøer og for det spesifiserte bruksområdet. Det er ikke passende for kommersiell eller felles bruk. Slik bruk vil føre til at garantien på apparatet blir kansellert, og selskapet vårt vil ikke være ansvarlige for tapene det kan medføre.
- Dette apparatet er produsert for å brukes i hus, og det passer kun til kjøling og lagring av matvarer. Det er ikke passende for kommersiell eller felles bruk, og/eller for å lagre annet materiale enn matvarer. Selskapet vårt er ikke ansvarlige for tapene som kan oppstå i motsatt fall.

## Sikkerhetsadvarsler

- Ikke bruk flere uttak eller skjøteledning.
- Ikke plugg inn ødelagte, slitte eller gamle kabler.
- Ikke dra, bøy eller skad ledningen.



- Dette apparatet er designet for å brukes av voksne, ikke la barn leke med apparatet eller la dem henge i døra.
- Ikke plugg inn eller ut pluggen fra uttaket med våte hender for å unngå strømsjokk!
- Ikke plasser glassflasker eller drikkebokser i fryseren. Flasker eller bokser kan eksplodere.
- Ikke plasser eksplosivt eller brennbart materiale i kjøleskapet for din egen sikkerhet. Plasser drikke med høyere alkoholinnhold vertikalt og ved å lukke korkene deres skikkelig i kjølekammeret.
- Når du tar is som er laget i frysekammeret, ikke rør den, is kan føre til forfrysning og/eller kutt.



- Ikke rør frosne varer med våte hender! Ikke spis iskrem og iskuber rett etter du har tatt dem ut fra fryseren!
- Ikke frys ned mat som allerede har vært frossent etter at det har tint. Dette kan være helseskadelig og blant annet føre til matforgiftning.

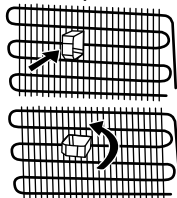


- Ikke dekk til kroppen eller toppen av kjøleskapet med snøre. Dette påvirker ytelsen til kjøleskapet ditt.
- Fiks tilbehøret i fryseren under transport for å unngå å skade det.
- Det må ikke brukes adapter på kontakten.

## Installere og bruke kjøleskapet ditt

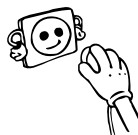
*Før du begynner å bruke kjøleskapet ditt bør du legge merke til følgende punkter:*

- Driftspenningen for kjøleskapet ditt er 220-240 v ved 50Hz.
- Vi tar ikke ansvar for skadene som følger av ujordet bruk.
- Plasser kjøleskapet ditt på et sted der det ikke blir utsatt for direkte sollys.
- Apparatet ditt bør være minst 50 cm fra komfyrer, gassovner og varmeapparater, og det bør være minst 5 cm fra elektriske ovner.
- Kjøleskapet ditt bør aldri brukes utendørs eller etterlatt i regn.
- Når kjøleskapet plasseres ved siden av en dypfryser, bør det være minst 2 cm mellom dem for å unngå fukt på utsiden.
- Ikke plasser noen ting under fryseren din, og sett fryseren din på en passende plass slik at det er minst 15 rom over.
- De justerbare forbenene bør stabiliseres i en passe høyde for å la kjøleskapet ditt operere på en stabil og riktig måte. Du kan justere benene ved å skru de med klokka (eller i motsatt retning). Dette bør gjøres før man plasserer matvarer i kjøleskapet.
- Før du bruker kjøleskapet ditt, vask alle delene med varmt vann tilsatt en teskje natriumbikarbonat, og rens det så med rent vann og la det tørke. Sett alle delene på plass etter vasking.
- Installer lengdejusteringsplaten (den delen med sorte vaner på baksiden) ved å snu den 90° som vist i figuren for å unngå at kondenseren berører veggen.
- Kjøleskapet bør plasseres mot en vegg med en fri distanse som ikke overskrider 75 mm.



## Før du bruker kjøleskapet ditt

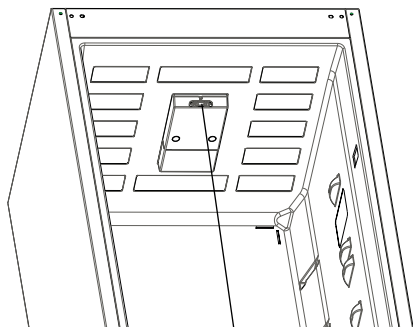
- Når det brukes for første gang eller etter transport, la kjøleskapet ditt stå oppreist i 3 timer før du plugges det inn for best bruk. Ellers kan du skade kompressoren.
- Kjøleskapet ditt kan lukte litt når det brukes første gang; lukten vil gradvis forsvinne når kjøleskapet ditt begynner å kjøle.



## DEL - 2. FUNKSJONER OG MULIGHETER

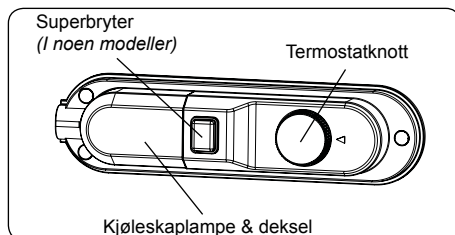
### Innstilling av termostat

Når lys og termostat er plassert  
øverst



Termostatboks

Når lys og termostat er plassert på  
siden



Termostaten regulerer automatisk temperaturen inne i kjøleskapet og i fryseren. Ved å vri bryteren fra innstillingene 1 til 5, kan man oppnå kaldere temperaturer.

**Viktig merknad:** Ikke prøv å rotere knappen mer en 1 stilling da det vil stoppe apparatet.

- For å lagre mat i fryseren over kortere perioder, kan du sette bryteren mellom 1 og 3.
- For å lagre mat i fryseren over lengere perioder, kan du sette bryteren mellom 3-4.

**Merk:** temperaturen i rommet rundt, temperaturen på nylig lagret mat og hvor ofte døren åpnes, virker inn på temperaturen i fryseren. Endre temperaturinnstillingen dersom det er nødvendig.

### Hvis superswitch er tilgjengelig

**Superfrysing:** Denne bryteren skal også brukes som superfrysingsbryter. For maksimum frysekapasitet bør du slå på denne bryteren 24 timer før du legger fersk mat i fryseren. Når du har satt fersk mat inn, er det vanligvis tilstrekkelig å la bryteren være i PÅ-stillingen i 24 timer. For å oppnå lavere strømforbruk må du slå av denne bryteren 24 timer etter å ha lagt fersk mat i fryseren.

**Vinterbryter:** Hvis omgivelsestemperaturen er under 16 °C, brukes denne bryteren som vinterbryter, og det holder kjøleskapet ditt over 0 °C mens fryseren er under -18 °C i lav omgivelsestemperatur.

### Advarsler for temperaturinnstillinger

- Omgivelsestemperaturen, temperaturen av den ferske lagrede mat og hvor ofte døren åpnes, påvirker temperaturen i kjøleseksjonen. Endre temperaturinnstillingen, hvis det er nødvendig.
- Det anbefales ikke å bruke kjøleskapet når temperaturen er under 10°C.
- Temperaturinnstillingen bør settes ved å ta hensyn til hvor ofte døren åpnes og lukkes, hvor mye mat er lagret i kjøleskapet og miljøet og plasseringen av apparatet.
- Når kjøleskapet skal brukes for første gang, er vår anbefaling å la det fungere i 24 timer for å sikre at det er helt avkjølt. Døren må ikke åpnes og mat må ikke settes inne under denne perioden.

- Kjøleskapet har en 5 minutters innebygd forsinkelsesfunksjon, som er utviklet for å hindre skader på kompressoren. Når strømmen slås på, vil kjøleskapet begynne å fungere som normalt etter 5 minutter.
- Kjøleskapet er laget for å operere i temperaturintervaller som er angitt i kravene, i henhold til klimaklassen som er angitt i informasjonsetiketten. Kjøleskapet må ikke brukes ved temperaturer som er utenfor de oppgitte temperaturintervallene i forhold til kjøleeffekt.
- Dette apparatet er beregnet for bruk i en omgivelsestemperatur i 16°C - 38°C.

### Klimaklasse og betydning:

**T (tropisk):** Dette kjøleskapet er beregnet på bruk i omgivelsestemperaturer fra 16 °C til 43 °C.

**ST (subtropisk):** Dette kjøleskapet er beregnet på bruk i omgivelsestemperaturer fra 16 °C til 38 °C.

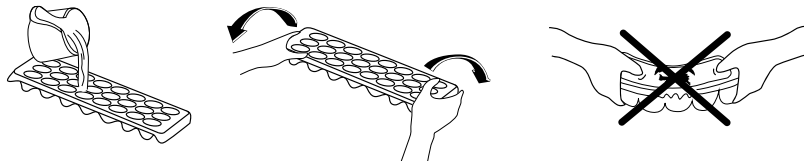
**N (temperert):** Dette kjøleskapet er beregnet på bruk i omgivelsestemperaturer fra 16 °C til 32 °C.

**SN (utvidet temperert):** Dette kjøleskapet er beregnet på bruk i omgivelsestemperaturer fra 10 °C til 32 °C.

### Tilbehør

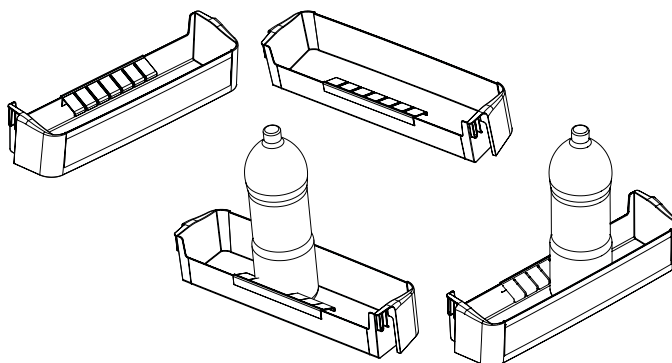
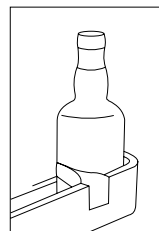
#### Isterningsbrett

- Fyll isterningsbrettet med vann og sett det i fryseboksen.
- Når vannet har frosset helt, kan du vri på isterningsbrettet som vist nedenfor for å løsne isbitene.



#### Flaskeholder (På noen modeller)

For å unngå at flasker skal gli eller falle, kan du bruke flaskeholderen. Du unngår også klirring av flasker når du åpner og lukker døren.



## DEL - 3. PLASSERE MAT I KJØLESKAPET

### Kjøleskapskammer

- For å redusere fuktighet og konsekvent oppbygning av rim må du aldri plassere væske i de åpne beholderne i kjøleskapet. Frost har en tendens til å konsentreres i de kaldeste feltene i fordampere, og med tiden vil det kreve hyppigere avriming.
- Aldri sett varm mat inn i kjøleskapet. Varm mat bør avkjøles i romtemperatur, og bør plasseres slik at den sikrer tilstrekkelig luftsirkulasjon i kjøleskapet.
- Ingenting bør berøre bakveggen, da det vil dannes rim, og pakkene kan klistre seg til bakveggen. Ikke åpne kjøleskapsdøren for ofte.
- Plasser kjøttet og rensket fisk (pakket inn i papir eller plast) som du vil bruke innen 1–2 dager i den nedre delen av kjøleskapet (som er over grønnsakene), da dette er den kaldeste delen og vil sikre de beste lagringsforholdene.
- Du kan legge frukten og grønnsakene i grønnsakskammeret uten innpakning.



**MERK:** Mest effektiv energibruk er sikret i konfigurasjonen med skuffene i den nedre delen av apparatet, og hyllene jevnt fordelt, plasseringen av dørskuffer påvirker ikke energiforbruket.

- For normale arbeidsforhold vil det være tilstrekkelig å justere temperaturinnstillinger på kjøleskapet ditt til +4 °C.
- Temperaturen i kjølerommet bør være i området 0-8 °C, fersk mat fryser og råtner under 0 °C, bakteriemengde øker og ødelegger maten over 8 °C.
- Ikke plasser varm mat i kjøleskapet umiddelbart, vent til temperaturen går ned. Varm mat øker temperaturen i kjøleskapet ditt, og fører til matforgiftning og unødvendig ødeleggelse av mat.
- Kjøtt, fisk, osv., bør lagre i kjøperommet for mat, grønnsaksrommet foretrekkes for grønnsaker (om tilgjengelig).
- For å unngå kryssforurensing blir kjøttprodukter og frukt og grønnsaker ikke lagret sammen.
- Mat bør plasseres i kjøleskapet i lukkede beholdere eller tildekket for å forhindre fuktighet og odører.

Noen anbefalinger har blitt spesifisert under for plassering og lagring av matvarer i kjølelammeret.

| Mat                                | Maksimal lagringstid                            | Hvor plassere i kjøleavdelingen                                               |
|------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Frukt og grønnsaker                | 1 uke                                           | Grønnsaksbeholder                                                             |
| Kjøtt og fisk                      | 2-3 Dager                                       | Pakket inn i plastfolie eller poser eller i en kjøttbeholder (på glasshyllen) |
| Fersk ost                          | 3-4 Dager                                       | I spesiell dørhylle                                                           |
| Smør og margarin                   | 1 uke                                           | I spesiell dørhylle                                                           |
| Produkter på flaske melk og yogurt | Til utløpsdatoen som er anbefalt av produsenten | I spesiell dørhylle                                                           |
| Egg                                | 1 måned                                         | I egghyllen                                                                   |
| Tilberedt mat                      | 2 Dager                                         | Alle hyller                                                                   |

**NB!** Poteter, løk og hvitløk bør ikke lagres i kjøleskapet.

## **Frysekommer**

- Vennligst bruk frysekommeret i kjøleskapet ditt til å lagre frossen mat over lengre tid og for å produsere is.
- For å få maksimal kapasitet for frysekommeret, vennligst kun bruk glasshyller for den øverste og midterste seksjonen. For underseksjonen, vennligst bruk lavere kurv.
- Vennligst ikke plasser maten du skal fryse sammen med allerede frossen mat.
- Du bør fryse ned maten (kjøtt, kjøttdeig, fisk osv.) ved å dele dem inn i posisjonsstørrelser slik at de kan spises på en gang.
- Ikke frys ned igjen frosne mat som har rukket å tine. Det kan være farlig fordi det kan føre til problemer som matforgiftning.
- Ikke plasser varme måltider i fryseren før de har blitt avkjølt. Det kan føre til at den andre maten som allerede er frossen råtner.
- Når du kjøper frossen mat, sørg for at de ble fryst under riktige forhold og at pakningen ikke er revet opp.
- Når du lagrer frossen mat må du følge anvisningene for oppbavaring som angitt på pakken. Dersom det ikke er noen forklaring, bør maten spises raskest mulig.
- Dersom det hadde vært fuktighet i pakken med frossenmat og den har en dårlig lukt, er det mulig at maten har blitt fraktet under ustabile forhold tidligere og råtnet. Ikke kjøp denne typen mat!
- Lagringsvarigheten til frossen mat endres avhengig av temperaturforholdene, hvor ofte dørene åpnes og lukkes, mattypen og hvor lang tid det gikk fra innkjøp til frysing. Følg alltid instruksjonene på pakken, og overstig aldri den indikerte lagringsvarigheten.
- Ikke åpne døren under langvarige strømbrudd. Tidene reduseres ved høyere temperaturer. Etter lange strømbrudd skal maten ikke innfrys på nytt. Spis den så fort som mulig.

**OBS!** Hvis du ønsker å åpne døren til fryseren like etter at du har lukket den, er den ikke enkel å åpne. Det er ganske normalt. Etter utjevning åpnes døren enkelt.

## **NB!**

- *Opptint frossenmat må tilberedes på samme måte som fersk mat. Om den ikke tilberedes etter å ha tint, må den ALDRI frys på nytt.*
- Smaken av enkelte krydder man kan finne i tilberedte retter (anis, basilikum, brønnkarse, eddik, blandet krydder, ingefær, hvitløk, sennep, timian, merian, sort pepper osv.) endres og får en sterk smak når de lagres for lenge. Derfor bør det brukes lite krydder, eller krydderet bør tilsettes etter at maten er tint.
- Lagringsperioden for mat avhenger av oljen som brukes. Egnede oljer er margarin, kalvefett, olivenolje og smør, og uegnede oljer er peanøttolje og grise fett.
- Mat i flytende form bør frys i plastkopper, og annen mat bør frys i plastfolie eller poser.

Noen anbefalinger har blitt spesifisert under for plassering og lagring av matvarer i frysekommeret.

| Kjøtt og fisk                                                                                                                                                                                                                                         | Forberedelse                                                                                              | Maksimal lagringstid (måned) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Biff                                                                                                                                                                                                                                                  | Pakket inn i folie                                                                                        | 6-8                          |
| Lammekjøtt                                                                                                                                                                                                                                            | Pakket inn i folie                                                                                        | 6-8                          |
| Kalvesteik                                                                                                                                                                                                                                            | Pakket inn i folie                                                                                        | 6-8                          |
| Kalveterninger                                                                                                                                                                                                                                        | I små biter                                                                                               | 6-8                          |
| Lammeterninger                                                                                                                                                                                                                                        | I biter                                                                                                   | 4-8                          |
| Kjøttdeig                                                                                                                                                                                                                                             | I pakker uten tilsatt krydder                                                                             | 1-3                          |
| Innvoller (biter)                                                                                                                                                                                                                                     | I biter                                                                                                   | 1-3                          |
| Bolognes-saus/salami                                                                                                                                                                                                                                  | Bør pakkes inn selv om den har membran                                                                    |                              |
| Kylling og kalkun                                                                                                                                                                                                                                     | Pakket inn i folie                                                                                        | 4-6                          |
| Gås og and                                                                                                                                                                                                                                            | Pakket inn i folie                                                                                        | 4-6                          |
| Hjortedyr, kanin, villsvin                                                                                                                                                                                                                            | I 2,5 kilos porsjoner og som fileter                                                                      | 6-8                          |
| Ferskvannsfisk (laks, karpe, crane, malle)                                                                                                                                                                                                            | Etter å ha rensset fisken for innvoller og skjell, vask og tørk den; og om nødvendig kutt finner og hode. | 2                            |
| Mager fisk; abbor, piggvar og flyndre                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                           | 4                            |
| Fet fisk (Tunfisk, makrell, bluefish, ansjos)                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                           | 2-4                          |
| Skalldyr                                                                                                                                                                                                                                              | Renset og i poser                                                                                         | 4-6                          |
| Kaviar                                                                                                                                                                                                                                                | I pakken sin, aluminium- eller plastbeholder                                                              | 2-3                          |
| Snegle                                                                                                                                                                                                                                                | I saltvann, aluminium- eller plastbeholder                                                                | 3                            |
|  <b>NB!</b> Frossent kjøtt bør tilberedes som ferskt kjøtt etter det har tint. Om kjøttet ikke tilberedes etter å ha blitt tint, må det <b>ALDRI</b> frysas på nytt. |                                                                                                           |                              |

| Frukt og grønnsaker   | Forberedelse                                                                                                 | Maksimal lagringstid (månader) |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Snittbønner og bønner | Vask og kutt til små biter, og kok i vann                                                                    | 10-13                          |
| Bønner                | Rens og vask og kok i vann                                                                                   | 12                             |
| Kål                   | Renset og kokt i vann                                                                                        | 6-8                            |
| Gulrot                | Rens og kutt i biter og kok i vann                                                                           | 12                             |
| Paprika               | Kutt stilken, del opp i to biter og fjern kjernen og kok i vann                                              | 8-10                           |
| Spinat                | Vasket og kokt i vann                                                                                        | 6-9                            |
| Blomkål               | Ta blomstene fra hverandre, kutt hjertet i deler og la det ligge litt i vann som er tilsatt litt sitronjuice | 10-12                          |

| <b>Frukt og grønnsaker</b>    | <b>Forberedelse</b>                            | <b>Maksimal lagringstid (måneder)</b> |
|-------------------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Aubergine</b>              | Skjær opp i 2 cm lange biter etter vasking     | 10-12                                 |
| <b>Mais</b>                   | Rens og pakk med stilken eller som sukkermais. | 12                                    |
| <b>Eple og pære</b>           | Skrell og del opp                              | 8-10                                  |
| <b>Aprikos og fersken</b>     | Kutt opp i to biter og fjern steinen           | 4-6                                   |
| <b>Jordbær og bjørnebær</b>   | Vask og hull ut                                | 8-12                                  |
| <b>Tilberedt frukt</b>        | Legg til 10% sukker i beholderen               | 12                                    |
| <b>Plumme, kirsebær, rips</b> | Vask og hull ut stilkene                       | 8-12                                  |

| <b>Meieriprodukter</b>           | <b>Forberedelse</b> | <b>Maksimal lagringstid (måneder)</b> | <b>Lagringsforhold</b>                                                                               |
|----------------------------------|---------------------|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Pakke (homogenisert) melk</b> | I sin egen pakke    | 2-3                                   | Ren melk - I sin egen pakke                                                                          |
| <b>Ost - inkludert hvitost</b>   | I skiver            | 6-8                                   | Originalpakning kan brukes ved kort lagringsperiode. Den bør pakkes inn i folie for lengre perioder. |
| <b>Smør, margarin</b>            | I sin egen pakke    | 6                                     |                                                                                                      |

|                 | <b>Maksimal lagringstid (måneder)</b> | <b>Opptiningstid i romtemperatur (timer)</b> | <b>Opptiningstid i ovn (minutter)</b> |
|-----------------|---------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Brød</b>     | 4-6                                   | 2-3                                          | 4-5 (220-225 °C)                      |
| <b>Kjeks</b>    | 3-6                                   | 1 - 1,5                                      | 5-8 (190-200 °C)                      |
| <b>Bakverk</b>  | 1-3                                   | 2-3                                          | 5-10 (200-225 °C)                     |
| <b>Pai</b>      | 1 - 1,5                               | 3-4                                          | 5-8 (190-200 °C)                      |
| <b>Filodeig</b> | 2-3                                   | 1 - 1,5                                      | 5-8 (190-200 °C)                      |
| <b>Pizza</b>    | 2-3                                   | 2-4                                          | 15-20 (200 °C)                        |

## DEL - 4. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

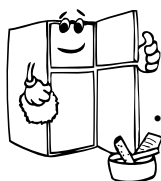
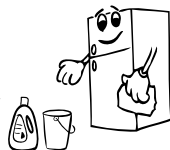
- Trekk ut støpselet før du rengjør.



- Vask ikke ved å helle vann.



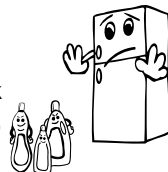
- Kjøleskapet bør rengjøres regelmessig ved hjelp av en blanding av soda og lunket vann.



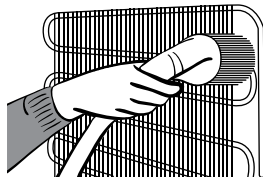
- Rengjør de uttakbare delene for seg med flytende såpe og vann. Ikke vask delene i oppvaskmaskin.



- Bruk ikke produkter med slipemiddel, løsemidler eller såpe. Etter vask skyller du med rent vann og tørker forsiktig. Når rengjøringen er fullført, setter du i støpselet med tørre hender.

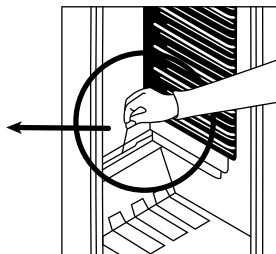
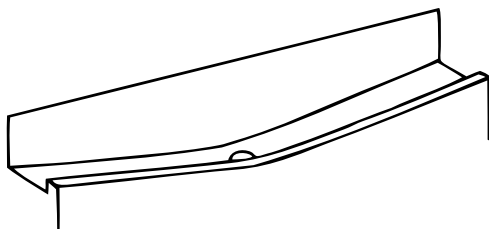


- Du bør rengjøre kondenseren med børste minst én gang i året for å spare strøm og øke ytelsen.



## Avising

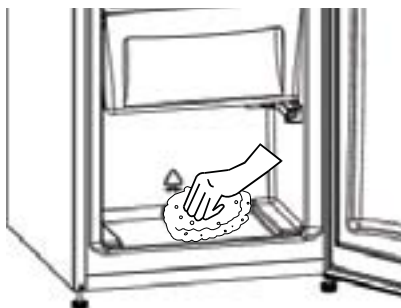
### Fryseboks:



- Avising foregår automatisk i fryseboksen, avisingsvannet samles i avløpsbrettet og fordamper automatisk.
- Avløpsbrettet og avløpshullet bør rengjøres regelmessig med avisings plugg for avløp for å forhindre at vannet samler seg nederst i kjøleskapet i istedenfor å renne ut.
- Du kan også helle  $\frac{1}{2}$  glass vann i avløpet for å rengjøre på innsiden.

## Fryseboks

- Isen som dekker hyllene i frysedelen, må fjernes regelmessig.
- Ikke bruk skarpe metallgjenstander ved avrimingen. Det kan føre til at kjølekretsen punkteres, og at enheten får skader som ikke kan repareres. Bruk plastskrapen som følger med.
- Når det er mer enn 5 mm med is på hyllene, må de avrimes.
- Før avrimingen starter, pakker du maten inn i avisepapir og legger den på et kjølig sted slik at temperaturen holdes lav så lenge som mulig.
- Hvis du ønsker å framskynde avrimingsprosessen, plasserer du en eller flere boller med varmt vann i frysedelen.
- Tørk av innsiden av frysedelen med en svamp eller en ren klut.
- Når enheten er avrimet legger du maten tilbake i fryseren og passer på å bruke den innen kort tid.



## Bytte lyspære

Når du skifter lyspære i kjøleskapet:

1. Trekk støpselet ut av kontakten.
2. Trykk på krokene på siden av lysdekselt og fjern dette.
3. Skift ut lyspæren med en ny ikke mer en 15 V lyspære.
4. Sett dekslet på plass igjen og vent 5 minutter med å koble til kjøleskapet igjen.

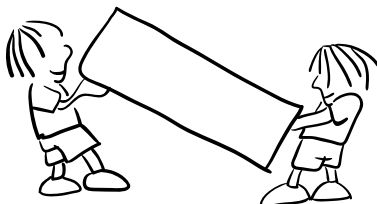
## Å skifte ut LED-lys

Dersom kjøleskapet ditt har LED-belysning, vennligst kontakt kundeservice, ettersom lyset kun bør skiftes ut av berettigede fagfolk.

## DEL - 5. TRANSPORT OG FLYTTING AV KJØLESKAPET

### Transport og flytting av kjøleskapet

- Den originale emballasjen og polystyrenen (PS) kan dekkles over dersom det er nødvendig.
- Under transport bør kjøleskapet bindes fast med et bredt bånd eller et sterkt tau. Reglene på esken i bølgepapp må følges under transport.
- Før transport eller flytting av kjøleskapet til et nytt sted, må alle løse deler (f.eks. hyller, skuffer...) taes ut eller festes med bånd for å unngå risting.



### Hengsle om døren (På noen modeller)

Det er mulig at hengsle om døren.

## **DEL - 6. FØR DU TAR KONTAKT MED SERVICE**

Dersom kjøleskapet ikke virker som det skal, kan det skyldes et mindre problem. For å spare tid og penger, bør du derfor sjekke følgende før du tilkaller en elektriker:

### **Dersom kjøleskapet ikke virker:**

#### **Kontroller om:**

- Det ikke er noen strømtilførsel.
- Hovedbryteren til strømmen er slått av.
- Termostaten står på «• ».
- Det er noe galt med kontakten. For å kontrollere dette, plugges du inn et apparat du vet virker i samme kontakt.

### **Dersom kjøleskapet virker dårlig:**

#### **Kontroller at:**

- Du ikke har overfylt kjøleskapet.
- Dørene er ordentlig lukket.
- Det ikke er støv i kondenseren.
- Det er nok plass ved bak- og sideveggene.

### **Kjøleskapet lager lyd:**

Kjølemiddelet som sirkulerer i kjølekretsen kan lage en lav lyd (boblende lyd) selv når kompressoren ikke arbeider. Dette er helt normalt. Dersom lydene er annerledes, kontroller følgende:

- At kjøleskapet står plant.
- At ingenting berører innerveggen.
- Om ting på toppen av kjøleskapet vibrerer.

### **Dersom det er vann i nedre del av fryseren, bør du kontrollere følgende:**

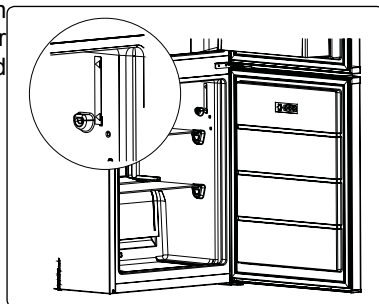
Avløpet for avisingsvannet er tett (Bruk avisings avløpsplugg til å rengjøre avløpet).

### **Anbefalinger**

- For å få bedre plass og for penere utseende, er "kjøleseksjonen" til dette apparatet plassert inne i bakveggen til kjøleskapet. Når kjøleskapet er på er denne veggen dekket med frost eller vanndråper ettersom om kompressoren er på eller av. Dette er helt normalt. Kjøleskapet trenger bare avisning dersom et veldig tykt frostlag samler seg på veggen.
- Dersom kjøleskapet ikke brukes på lang tid (for eksempel i sommerferien). Avis og rengjør kjøleskapet og la døren stå åpen for å unngå muggdannelse og lukt.
- For å slå kjøleskapet helt av, trekk ut hovedstøpselet (mens du rengjør og når dørene står åpne).

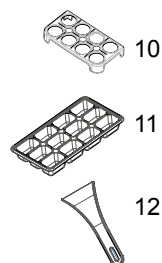
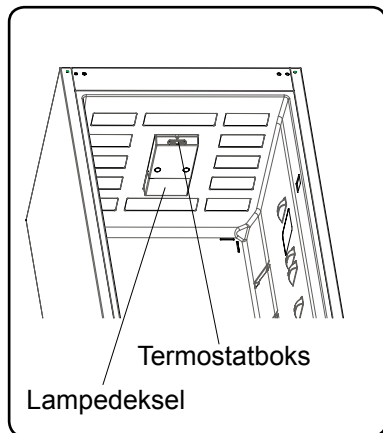
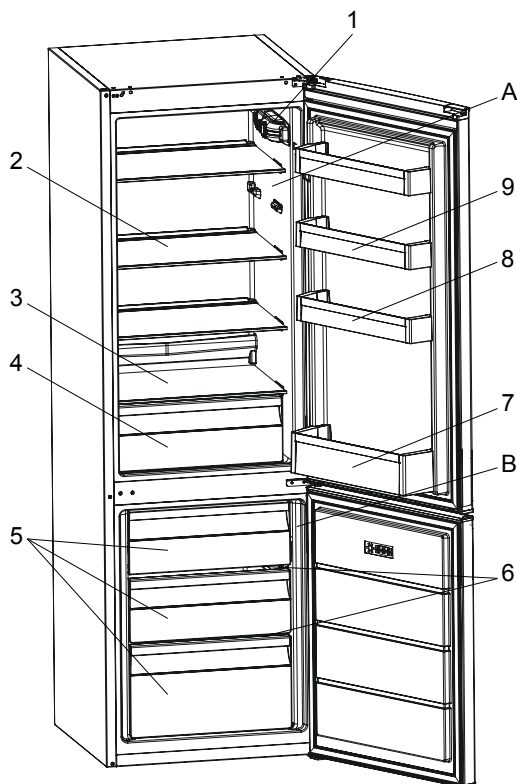
## Tips for lagring av energi

- 1 - Installer apparatet på et Coll, godt ventilated rom, men ikke i direkte sollys og ikke i nærheten av varmekilden (radiator, komfyr .. osv). Ellers bruker en isolerende plate.
- 2 - Tillat menighet mat og drikke for å kjøle ned utsiden av apparatet.
- 3 - W høne tine frossen mat, plasserer den i kjøleseksjonen. Den lave temperaturen på frossen mat vil bidra til å kjøle ned kjøleseksjonen når den tiner. Så det fører til energisparing. Dersom den frosne maten er lagt ut, fører det til sløsing av energi.
- 4 - W høne å plassere, drikke s og sølevann de må dekkles. Ellers luftfuktigheten øker ved apparatet. Derfor arbeidet ing tiden blir lengre. Også dekker drikke og sølevann bidrar til å spare lukt og smak.
- 5 - W høne å plassere mat og drikke, åpner døren så kort som mulig.
- 6 - Hold tett deksler av ulike temrepature sammen i apparatet (Skarpere, chiller ... etc).
- 7 - Dør pakning må være ren og smidig. Skift pakninger hvis slitt.
- 8 - Strømforbuket til apparatet er deklartert uten skuffer og med fullt fryserrom.
- 9 - Du sparer strøm ved å ikke bruke plassen mellom lastgrensen og døren, som går langs linjen for lastgrense. Grensen for lastlinje brukes også ved deklarerer av strømforbruk.



## DEL - 7. KJØLESKAPETS ROM OG DELER

Apparatet er ikke beregnet å brukes som et innebygget apparat.



Denne presentasjonen er kun til informasjon om apparatets deler.  
Delene kan variere avhengig av apparatmodellen.

**A)** Kjøleled

**B)** Fryser

1) Termostatboks

2) Hyller i kjøleskap

3) Deksel til grønnsaksskuff

4) Grønnsaksskuff

5) Fryser kurv

6) Fryser glasshyller

7) Flaskehylle

8) Justerbar hylle på døren

9) Øvre hylle på døren

10) Eggholder

11) Isterningsbrett

12) Isskrape\*

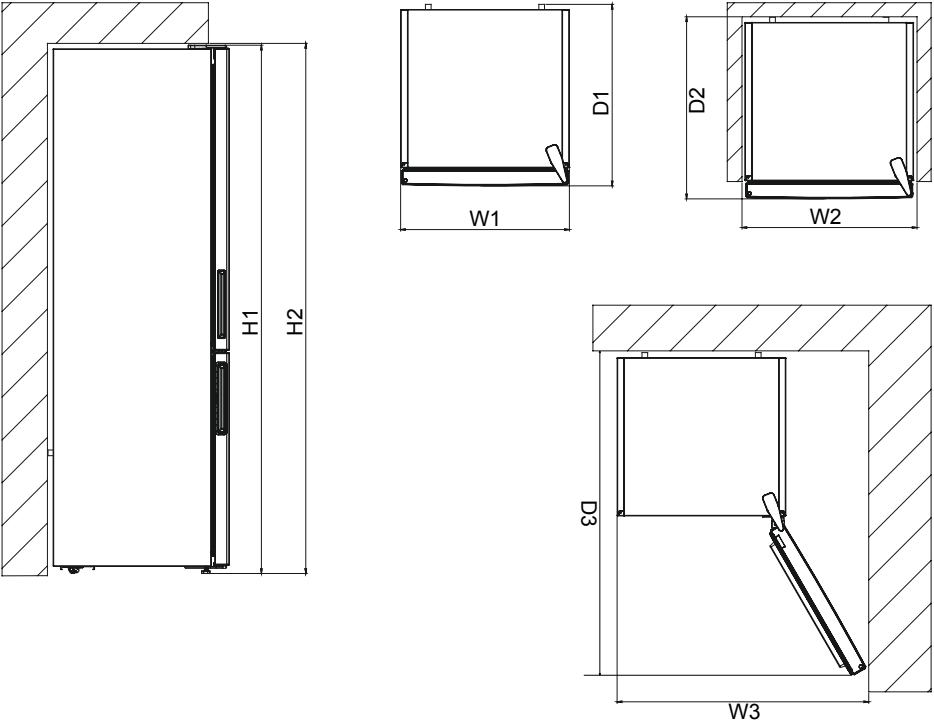
\* I noen modeller

### Generelle merknader

**Ferskmatrom (kjøleskap):** Mest effektiv energibruk er sikret i konfigurasjonen med skuffene i den nedre delen av apparatet, og hyllene jevnt fordelt, plasseringen av dørskuffer påvirker ikke energiforbruket.

**Fryserom (fryser):** Mest effektiv energibruk er sikret i konfigurasjonen med skuffene og beholderne i standard posisjon.

Mål



| Produktmål <sup>1</sup> |    |      |
|-------------------------|----|------|
| H1                      | mm | 1800 |
| W1                      | mm | 540  |
| D1                      | mm | 595  |

| Innbyggingsmål <sup>2</sup> |    |      |
|-----------------------------|----|------|
| H2                          | mm | 1950 |
| W2                          | mm | 640  |
| D2                          | mm | 635  |

| Nødvendig plass under bruk <sup>3</sup> |    |        |
|-----------------------------------------|----|--------|
| W3                                      | mm | 640,0  |
| D3                                      | mm | 1137,9 |

## **DEL - 8.   TEKNISK DATA**

Den tekniske informasjonen kan finnes på typeskiltet på innsiden av apparatet og på energimerket.

QR-koden på energimerket levert med apparatet viser til en nettløse til informasjon om apparatets ytelse i EU EPREL-databasen.

Lagre energimerket sammen med brukermanualen og alle andre dokumenter apparatet ble levert med.

Det er også mulig å finne den samme informasjonen i EPREL via lenken <https://eprel.ec.europa.eu> og modellnavnet og produktnummeret du finner på apparatets typeskilt.

Se lenken [www.theenergylabel.eu](http://www.theenergylabel.eu) for detaljert informasjon om energimerket.

## **DEL - 9.   INFORMASJON TIL TESTINSTITUTT**

Installasjon og forberedelse av apparatet for EcoDesign-verifisering skal skje i samsvar med EN 62552. Krav til ventilasjon, dimensjoner med anbefalte minsteavstander og åpning bak skal være som beskrevet i denne bruksanvisningens DEL 1. Ta kontakt med produsenten for ytterligere informasjon, inkludert lasteplaner.

## **DEL - 10.   KUNDESTØTTE OG SERVICE**

Bruk alltid originale reservedeler.

Når du tar kontakt med vårt autoriserte servicesenter, påse at du har følgende informasjon tilgjengelig: Modell, produktnummer (PNC), serienummer.

Informasjonen kan finnes på typeskiltet. Kan endres uten varsel.



FI

TULIPALO

**Varoitus;** Tulipalon / Syttyvien materiaalien vaara

# Sisältö

|                                                      |            |
|------------------------------------------------------|------------|
| <b>ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÖNOTTOA.....</b>             | <b>91</b>  |
| Turvallisuusohjeita .....                            | 94         |
| Varotoimenpiteitä .....                              | 94         |
| Asennustiedot .....                                  | 95         |
| Ennen laitteen kytkemistä .....                      | 95         |
| <b>ERILAISIA TOIMINTOJA JA MAHDOLLISUUKSIA .....</b> | <b>96</b>  |
| Lämpötilan säätö .....                               | 96         |
| Lämpötila-asetuksiin liittyvät varoitukset .....     | 96         |
| Lisävarusteet .....                                  | 97         |
| Jäärasia .....                                       | 97         |
| Pullopidin .....                                     | 97         |
| <b>RUOAN JÄRJESTELEMINE LAITTEESEEN .....</b>        | <b>98</b>  |
| Jääkaappiosasto .....                                | 98         |
| Pakastusosasto .....                                 | 99         |
| <b>PUHDISTUS JA HUOLTO .....</b>                     | <b>102</b> |
| Jääkaappiosan sulatus .....                          | 103        |
| Pakastinosan sulatus .....                           | 103        |
| Jääkaapin lampun vaihtaminen .....                   | 104        |
| <b>KULJETUS JA ASENNUSPAIKAN VAIHTAMINEN .....</b>   | <b>104</b> |
| Oven asemoiminen uudelleen .....                     | 104        |
| <b>ENNEN HUOLLON KUTSUMISTA .....</b>                | <b>105</b> |
| Vihjeet energian säästämiseksi .....                 | 106        |
| <b>LAITTEEN OSAT .....</b>                           | <b>107</b> |
| Mitat .....                                          | 108        |
| <b>TEKNISET TIEDOT .....</b>                         | <b>109</b> |
| <b>TIETOJA TESTAUSLAITOKSILLE .....</b>              | <b>109</b> |
| <b>ASIAKASPALVELU JA HUOLTO .....</b>                | <b>109</b> |

## LUKU - 1. ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÖNOTTOA

### Yleisiä varoituksia

 **VAROITUS:** Pidä ilmanvaihtoaukot laitteen ympärillä, tai sen rungossa esteettöminä.

 **VAROITUS:** Älä käytä mekaanisia laitteita tai muita kuin valmistajan suosittelemia keinoja nopeuttaaksesi sulatusta.

 **VAROITUS:** Älä käytä sähkölaitteita elintarvikkeiden säilytyslokerossa, jos valmistaja ei erikseen suosittele tätä.

 **VAROITUS:** Älä vahingoita laitteen kylmäainekiertoa.

 **VAROITUS:** Välttääksesi laitteen epävakaudesta johtuvan vaaran, se tulee kiinnittää ohjeiden mukaisesti.

 **VAROITUS:** Varmista laitteen sijoituksen aikana, että virtajohto ei jää kiinni ja että se ei ole vaurioitunut.

 **VAROITUS:** Älä sijoita jatkopistorasioita tai siirrettäviä virtalähteitä laitteen taakse.

 Jos laite käyttää R600a kylmäaineena – tämän voi nähdä jäähdyttimen tyyppikilvestä- ole varovainen kuljetuksen ja asentamisen aikana jotta laitteesi jäähdytyslementit eivät vaurioituisi. R600a on ympäristöystävällinen maakaasu. Se on kuitenkin räjähdysaltista. Vuodon sattuessa jäähdytyslementtien vaurioitumisen seurauksena, siirrä jääkaappi kauas avotulen läheisyydestä tai muista lämmönlähteistä ja tuuleta tilaa jossa laite sijaitsee muutaman minuutin ajan.

- Älä vahingoita laitteen kylmäkiertoa kuljetuksen ja uudelleen-sijoittamisen aikana.
- Älä aseta räjähtäviä aineita kuten aerosolitölkkejä jotka sisältävät herkästi syttyviä aineita laitteen sisään.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöä ja muita samankaltaisia sovelluksia varten kuten;
  - keittiöhenkilöstön tiloihin kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä

- maatilamajoitusta ja hotelleja, motelleja tai muita asuinympäristöjä varten
  - aamiaismajoitustyyppisiä ympäristöjä varten;
  - Ateriapalveluja ja muita samankaltaisia ei-kaupallisia sovelluksia varten
- Jos laitteen verkkojohto ei sovi käytettyyn pistorasiaan, se tulee korvata valmistajan, huoltoliikkeen tai muun valtuutetun henkilön toimesta vaaran välttämiseksi.
  - Jääkaapin verkkojohto sisältää maadoitetun pistokkeen. Verkkojohto tulee liittää maadoitettuun pistorasiaan joka on suojattu 16 ampeerin sulakkeella. Jos asunnossasi ei ole tämänkaltaista pistorasiaa, pyydä valtuutettua sähkömiestä asentamaan se.
  - Tätä laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt joiden fyysinen, aistinvarainen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole aikaisempaa kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä valvotaan tai opastetaan laitteen käytössä turvallisella tavalla ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat. Lasten ei tule antaa leikkia laitteen kanssa. Lasten ei tule antaa puhdistaa ja huoltaa laitetta ilman valvontaa.
  - 3-8 vuotiaat saavat täyttää ja tyhjentää jäähdytyslaitteita. Lasten ei tulisi puhdistaa tai huoltaa laitetta. Erittäin nuorten lasten (0-3 vuotta) ei tulisi käyttää laitteita. Nuorten lasten (3-8 vuotta) ei tulisi käyttää laitetta, ellei heitä valvota jatkuvasti turvallisuuden varmistamiseksi. Vanhemmat lapset (8-14 vuotta) ja fyysisesti tai psyykkisesti heikkokuntoiset tai estyneet ihmiset voivat käyttää laitteita, jos heitä joko valvotaan, tai heitä on neuvottu, kuinka laitetta käytetään turvallisesti. Fyysisesti tai psyykkisesti heikkokuntoisten henkilöiden ei tulisi käyttää laitteita, ellei heitä valvota jatkuvasti.
  - Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, se tulee korvata valmistajan, huoltoliikkeen tai muun valtuutetun henkilön toimesta vaaran välttämiseksi.

- Tätä laitetta ei ole suunniteltu käytettäväksi yli 2000 m korkeudessa.

### **Seuraathan seuraavia ohjeita välttääksesi ruuan saastumisen ja pilaantumisen:**

- Oven auki pitäminen pitkän aikaa voi aiheuttaa huomattavan lämpötilan nousun laitteen säilytyslokeroissa.
- Puhdista säännöllisesti pinnat, jotka ovat kosketuksissa ruuan kanssa.
- Säilytä raaka liha ja kala sopivissa säilytysastioissa jääkaapissa siten, että ne eivät koske ja niistä ei valu mitään muihin ruokiin.
- Kahden tähden pakastetun ruuan säilytyslokerot sopivat esipakastetun ruuan säilyttämiseen sekä jäätelön ja jääpalojen tekemiseen.
- Yhden kahden ja kolmen tähden säilytyslokerot eivät sovi tuoreen ruuan pakastamiseen.
- Jos jäähdytyslaitetta (jääkaappilaite) pidetään tyhjänä pitkän aikaa, laita se pois päältä, sulata, puhdista ja kuivaa se ja jätä ovi auki estääksesi homeen muodostumiseen jääkaapissa.

## Turvallisuusohjeita

- **Varoitus:** Huolehdi siitä, ettei laitteen jäähdytysaukot laitteen rungossa tai rakennelmassa tukkiudu.
- Älä käytä mekaanisia laitteita eikä muitakaan keinotekoisia keinoja kiihdyttääksesi sulamisprosessia.
- Älä käytä sähkölaitteita jääkaappiosassa eikä pakastinosassa.
- Jos tämä laite on hankittu vanhan jääkaapin tilalle, jossa on lukko, riko tai irrota vanhan jääkaapin lukko turvatoimenpiteenä ennen laitteen varastointia, jotta lapset eivät voi lukita itseään kaappiin.
- Vanhat jääkaapit ja pakastimet sisältävät eristyskaasuja ja jäähdytysnesteitä, jotka täytyy hävittää asianmukaisesti. Ongelmajätteet täytyy toimittaa asianmukaiseen keräyspisteeseen. Mikäli sinulla on jotakin kysyttävää, ota yhteys paikalliseen viranomaiseen tai kauppiaseesi. Huolehdi siitä, ettei jääkaappisi putket vaurioidu ennen laitteen toimittamista asianmukaiseen purkauspisteeseen.



Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2002/96/EG.

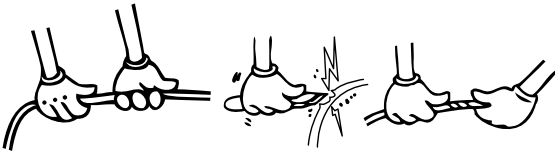
Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.

### Tärkeää:

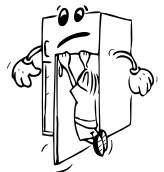
Lue tämä käyttöohje ennen tämän laitteen asennusta ja kytkemistä pistorasiaan. Valmistajalla ei ole vastuuta seurauksista, jotka johtuvat käyttöohjeesta poikkeavalla tavalla suoritetusta asennuksesta tai käytöstä.

## Varotoimenpiteitä

- Älä käytä laitteita tai kytkentöjä, jotka voivat aiheuttaa ylikuumenemista ja palamisen.
- Älä käytä vanhoja, kiertyneitä virtakaapeleita.
- Älä kierrä äläkä taivuta kaapeleita.



- Älä anna lasten leikkiä laitteella. Lapset eivät saa koskaan istua laatikkojen/hyllyjen päällä eikä riippua ovesta.
- Älä käytä teräviä metalliesineitä poistaaksesi jäätä pakastinosasta; ne voivat lävistää jääkaappipiiriin ja aiheuttaa korjaamattoman vaurion laitteelle. Käytä mukana olevaa muovista kaavinta.
- Älä kytke verkkojohtoa, jos kätesi ovat kosteat.
- Älä laita nesteitä sisältäviä astioita (lasipullot tai tölkkejä) pakastimeen (eikä missään tapauksessa kaasumaisia nesteitä), koska ne voivat rikkoutua pakastuksen aikana.



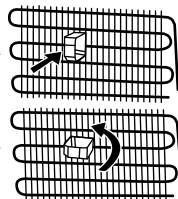
- Pullot, jotka sisältävät alkoholia, täytyy sulkea hyvin ja ne on laitetta jääkaappiin pystyasentoon.
- Älä koske jäähdytyspintoihin varsinkaan kosteilla käsillä, koska seurauksena voi olla palo- tai muu vamma.
- Älä syö pakastimesta poistettua jäätä.
- Jos verkkojohto on vaurioitunut, sen saa vaihtaa valmistaja tai valtuutettu huoltoliike tai henkilö.
- Älä käytä pistokesovitinta.



## Asennustiedot

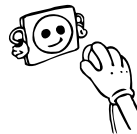
Lue seuraavat seikat huolellisesti ennen jääkaappipakastimen pakkauksesta purkamista ja sen liikuttamista.

- Aseta laite kauas suorasta auringonvalosta ja lämmön lähteistä, kuten lämpöpattereista.
- Laitteen tulee sijaita vähintään 50 cm:n etäisyydellä helloista, kaasuhelloista ja lämmittimistä sekä vähintään 5 cm:n etäisyydellä sähköhelloista.
- Älä altista jääkaappipakastinta kosteudelle tai sateelle.
- Jääkaappipakastin on sijoitettava vähintään 20 mm:n etäisyydelle toisista pakastimista.
- Jääkaappipakastimen yläpuolelle ja taakse on jätettävä vähintään 150 mm tyhjää tilaa. Älä laita mitään esineitä jääkaappipakastimen päälle.
- Turvallisen käytön varmistamiseksi on tärkeää, että jääkaappipakastin on turvallisesti tasapainossa. Jääkaappipakastin voidaan tasata säädettävien taseusjalkojen avulla. Varmista, että laite on tasaisesti paikallaan ennen kuin laitat siihen ruokaa.
- Suosittelemme kaikkien hyllyjen ja tasojen pyyhkimistä teelusikallisen ruokasoodaa sisältävään lämpimään veteen kostutetulla pyyhkeellä ennen käyttöä. Huuhtelee puhdistuksen jälkeen lämpimällä vedellä ja kuivaa.
- Asenna laite paikalleen hyödyntämällä laitteen takana sijaitsevia muovisia ohjaimia. Käännä 90 astetta (kuvan osoittamalla tavalla). Tämä estää kondensaattoria koskettamasta seinää.
- Jääkaappi on asetettava vasten seinää siten, että vapaa tila ei ylitä 75 mm.



## Ennen laitteen kytkemistä

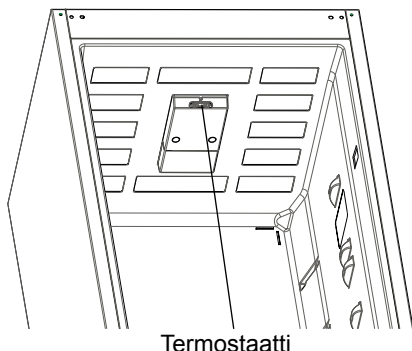
- Odota 3 tuntia ennen kuin kytket laitteen verkkojohdon pistorasiaan varmistaaksesi kunnollisen toimivuuden (suorituskyvyn).
- Laite voi tuoksua uutuuttaan, kun ensimmäisen kerran kytket laitteen päälle, mutta se häviää, kun laite kylmenee.



## LUKU - 2. ERILAISIA TOIMINTOJA JA MAHDOLLISUUKSIA

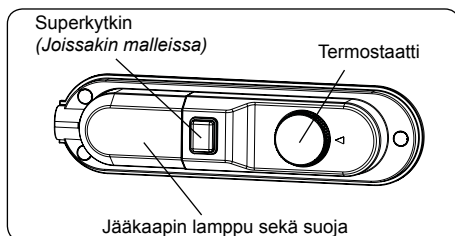
### Lämpötilan säätö

Kun valaistus ja termostaatti sijaitsevat päällä



Termostaatti

Kun valaistus ja termostaatti sijaitsevat sivulla



Pakastimen lämpötilan säätö säätää automaattisesti jääkaapin ja pakastimen lämpötilan. Kun nuppia kierretään asennosta 1 asentoon 5, saadaan kylmemmät lämpötilat aikaan.

**Tärkeä huomautus:** Älä kierrä nuppia asennon 1 ohi, koska tämä sammuttaa laitteen.

#### Pakastimen & Jääkaapin lämpötilan säätö;

- 1 – 2: Lyhytaikaista ruoan säilyttämistä varten pakastinosassa: voit säätää nappulan minimi- ja keskikohdan väliin.
- 3 – 4: Pitkäaikaista ruoan säilyttämistä varten pakastinosassa: voit säätää nappulan keskiasentoon.
- 5 : Tuoreen ruoan pakastamista varten: Laite käy kauemmin. Joten, kun kylmä olotila on saatu, sinun täytyy asettaa säädin aikaisempaan asentoon.

#### Jos tehokytkin on käytettävissä

**Tehopakastus:** Tätä kytkintä käytetään tehopakastuskytkimenä. Käännä tämä kytkin päälle 24 tuntia ennen uusien elintarvikkeiden laittamista pakastimeen, jotta pakastus tapahtuu mahdollisimman tehokkaasti. Yleensä kytkimen pitäminen päällä 24 tunnin ajan riittää uusien elintarvikkeiden pakastamisen yhteydessä. Käännä tämä kytkin pois päältä 24 tunnin kuluttua säästääksesi energiaa.

**Talvikytkin:** Jos ympäristön lämpötila on alle 16 °C, on käytettävä tätä kytkintä talvikytkimenä, jotta se pitää jääkaappisi lämpötilan 0 °C yläpuolella pakastimen ollessa alle -18 °C lämpötilassa kylmissä ympäristöissä.

#### Lämpötila-asetuksiin liittyvät varoitukset

- Ympäröivä lämpötila, juuri jääkaappiin laitetun ruoan lämpötila sekä oven avaamistiheys vaikuttavat jääkaappilokeron lämpötilaan. Vaihda lämpötila-asetus tarvittaessa.
- Emme suosittele jääkaapin käyttöä tiloissa, joiden lämpötila on alle 10 °C.
- Termostaatin lämpötila tulee asettaa ottaen huomioon kuinka usein jääkaapin ja pakastimen ovia avataan ja suljetaan ja kuinka paljon ruokaa jääkaapissa säilytetään. Huomioon otettava seikka on myös laitteen käyttöympäristö sekä laitteen sijainti kyseisessä tilassa.
- Suosittelemme, että jääkaappipakastin jätetään käymään keskeytyksettä 24 tunnin ajaksi ennen ensimmäistä käyttöä. Tämä takaa, että laite jäähtyy riittävän hyvin. Älä avaa ovia tai laita ruokaa jääkaappiin tänä aikana.

- Jääkaappipakastimessasi on 5 minuutin mittainen viivetoiminto, joka on suunniteltu estämään kompressorivauriot. Kun jääkaappipakastimeesi kytketään virta, se alkaa käydä normaalisti 5 minuutin kuluttua.
- Jääkaappisi on suunniteltu toimimaan standardeissa mainituissa huonelämpötiloissa sekä arvokilvessä mainitun ilmastoluokan mukaisesti. Jääkaapin käyttämistä ei suositella tiloissa, joiden lämpötilat eivät vastaa annettuja vaihteluvälejä, sillä tämä vaikuttaa jäähdytystehokkuuteen.
- Tämä laite on suunniteltu käytettäväksi 16 - 38 °C:een ympärivässä lämpötilassa.

### Ilmastoluokka ja sen merkitys:

**T (trooppinen):** Tämä jäähdytyslaite on tarkoitettu käytettäväksi ympäristön lämpötiloissa 16 °C–43 °C.

**ST (subtrooppinen):** Tämä jäähdytyslaite on tarkoitettu käytettäväksi ympäristön lämpötiloissa 16 °C–38 °C.

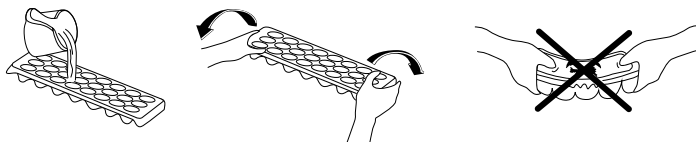
**N (lauhkea):** Tämä jäähdytyslaite on tarkoitettu käytettäväksi ympäristön lämpötiloissa 16 °C–32 °C.

**SN (laajennettu lauhkea):** Tämä jäähdytyslaite on tarkoitettu käytettäväksi ympäristön lämpötiloissa 10 °C–32 °C.

## Lisävarusteet

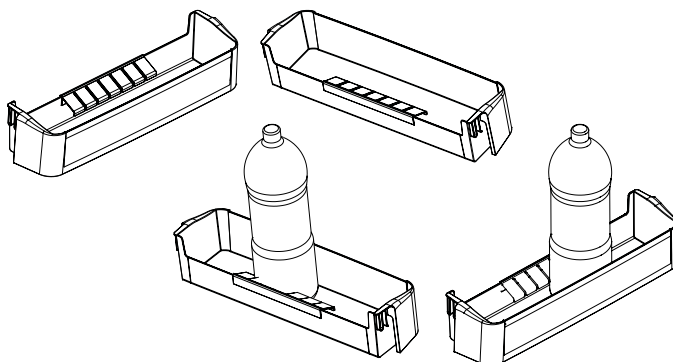
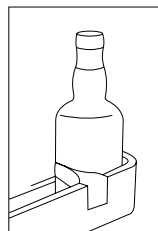
### Jäärasia

- Täytä jäärasia vedellä ja laita se pakastinosaan.
- Kun vesi on täysin jäätynyt, voit taivuttaa rasiaa alla olevan kuvion osoittamalla tavalla poistaaksesi jääkuutiot rasiasta.



### Pullopidin (Eräät mallit)

Vältäaksesi pullojen luiskahtamisen tai kaatumisen käytä pullopidintä. Tällä tavalla voit estää myös äänen syntymisen, kun ovi avataan tai suljetaan.



*Lisävarusteiden visuaaliset ja tekstikuvaukset saattavat vaihdella mallista riippuen.*

## LUKU - 3. RUOAN JÄRJESTELEMINEN LAITTEeseen

### Jääkaappiosasto

- Vähentääksesi kosteutta ja sen seurauksena syntyvää huurtumista älä koskaan aseta avoimessa säiliössä olevia nesteitä jääkaappiin. Huurteella on taipumusta kerääntyä haihduttimen kylmimpiin osiin, ja se vaatii tavallista useamman sulatuskerran aikojen kuluessa.
- Älä koskaan aseta lämpimiä ruokia jääkaappiin. Lämpimien ruokien tulee ensin jäähtyä huoneenlämpötilassa, ja ne tulee asettaa jääkaappiin niin että ne sallivat riittävän ilmanvaihdon jääkaappiosastossa.
- Minkään osan ei tule koskettaa takaseinää koska muuten se huurtuu ja pakkaukset voivat jäätyä kiinni seinään. Älä avaa jääkaapin ovea liian usein.
- Järjestä liha ja pudistettu kala (kääritynä pakkaukseen tai muoviarikkeihin) jotka aiot käyttää 1-2 päivän sisällä, jääkaappiosaston alaosaan (juureslokero yläpuolelle) koska tämä on jääkaapin viilein osa ja varmistaa parhaimmat säilytysolosuhteet.
- Voit asettaa hedelmät ja kasvikset juureslokeroon ilman pakkausta.



**HUOM:** Energia käytetään tehokkaimmin, kun laatikot ovat laitteen alaosassa ja hyllyt on jaettu tasaisesti. Ovikorien paikka ei vaikuta energiankulutukseen.

- Normaaleissa toimintaolosuhteissa riittää säätää jääkaappisi lämpötila-asetukseksi +4 °C.
- Jääkaappiosaston lämpötilan on oltava alueella 0–8 °C, tuoreet ruuat jäätyvät ja hajoavat alle 0 °C lämpötilassa kun taas bakteerien kasvu kiihtyy yli 8 °C ja pilaa ruuan.
- Älä laita kuumaa ruokaa välittömästi jääkaappiin, vaan odota, että se jäähtyy. Kuumat ruuat nostavat jääkaappisi lämpötilaa ja aiheuttavat ruokamyrkytyksiä ja tarpeetonta ruuan pilaantumista.
- Liha, kala, jne. on säilytettävä ruuan kylmälokerossa, ja vihannesosasto on ensisijainen paikka vihanneksille (jos sisältyy tuotteeseen).
- Ristikontaminaation välttämiseksi lihatuotteita ja hedelmiä/kasviksia ei saa säilyttää yhdessä.
- Elintarvikkeet on laitettava jääkaappiin suljetuissa astioissa tai peitettynä, jotta estetään kosteuden ja hajujen muodostuminen.

Joitakin suosituksia on mainittu jäljempänä koskien elintarvikkeiden asettamista ja säilömistä jäähdytysosastoon.

| Elintarvike                           | Pisin säilytysaika                                    | Minne asettaa jääkaappiosastossa                                       |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Kasvikset ja hedelmät                 | 1 viikkoa                                             | Juureslokeroon                                                         |
| Liha ja kala                          | 2 - 3 päivää                                          | Kiedottuna muoviseen folioon tai pusseihin tai rasiassa (lasihyllylle) |
| Tuorejuusto                           | 3 - 4 päivää                                          | Erityiseen ovihyllyyn                                                  |
| Voi ja margariini                     | 1 viikkoa                                             | Erityiseen ovihyllyyn                                                  |
| Pullotetut tuotteet maito ja jogurtti | Ennen valmistajan ilmoittamaa parasta ennen päiväystä | Erityiseen ovihyllyyn                                                  |
| Kananmunat                            | 1 kuukautta                                           | Kananmunatelineeseen                                                   |
| Kypsennetty ruoka                     | 2 päivää                                              | Kaikki hyllyt                                                          |

**HUOMAA:** Perunoita, sipuleita ja valkosipuleita ei tule säilyttää jääkaapissa..

## Pakastusosasto

- Käytä pakastusosastoa pakasteiden pitkäaikaiseen säilytykseen ja jään valmistamiseen.
- Saavuttaaksesi pakastusosaston enimmäiskapasiteetin, käytä pelkästään ylintä lasihyllyä ja keskimmäistä lasihyllyä. Käytä alalokeroa alaosassa.
- Älä aseta elintarvikkeita jotka aiot pakastaa jo pakastettujen elintarvikkeiden viereen.
- Pakasta haluamasi elintarvikkeet (liha, jauheliha, kala jne.) jakamalla ne osiin niin että voidaan nauttia yhdellä kertaa.
- Älä pakasta sulatettuja elintarvikkeita uudelleen sulatuksen jälkeen. Uudelleen pakastaminen voi aiheuttaa muun muassa ruokamyrkyksen.
- Älä aseta kuumia ruokia pakastimeen ennen kuin ne ovat viilentyneet. Kuumuus voi aiheuttaa aiemmin pakastettujen ruokien mätänemisen.
- Ostaessasi pakasteita, varmistu siitä että ne on säilytetty asianmukaisissa olosuhteissa ja ettei pakkaus ole vaurioitunut.
- Säilöessäsi pakastettuja elintarvikkeita, pakkauksen vaatimia säilytysolosuhteita tulee ehdottomasti noudattaa. Jos pakkauksesta ei löydy tietoja säilyvyydestä, käytä tuote mahdollisimman pian.
- Jos pakastetut elintarvikkeet ovat kosteita ja jos niiden haju on epämiellyttävä, elintarvikkeita on voitu säilyttää epäasianmukaisissa olosuhteissa ja ne ovat voineet pilaantua. Älä osta tällaisia ruokia!
- Pakasteen säilytysaika vaihtelee riippuen ympäristön lämpötilasta, ovien toistuvasta avaamisesta ja sulkemisesta, termostaatin asetuksista, elintarvikkeen tyypistä ja ajasta joka on kulunut pakasteen ostamisesta hetkeen jona se on laitettu pakastimeen. Noudata pakkauksen ohjeita säilytysajasta, älä ylitä suositeltua säilytysaikaa.
- Älä avaa pakastusosaston ovea pitkään kestäneen sähkökatkon aikana. Tämä arvo laskee ympäristön lämpötilan ollessa korkeampi. Pidempään kestäneen sähkökatkoksen aikana, älä pakasta elintarvikkeita uudelleen ja nauti niin nopeasti kuin mahdollista.

**Huomaa että:** jos haluat avata pakastimen oven uudelleen heti sulkemisen jälkeen, ovi ei aukea yhtä helposti. Tämä on täysin tavallista! Saavutettuaan tasapainotilan, ovi aukeaa taas helposti.

### Tärkeä huomautus:

- *Sulatetut pakasteet tulee kypsentää samalla tavoin kuin tuoreet elintarvikkeet. Jos ruoka-aineita ei valmisteta sulattamisen jälkeen, niitä EI KOSKAAN saa pakastaa uudelleen.*
- Joidenkin valmistettujen ruokien mausteiden (anis, basilika, vesikrassi, viinietikka, yleismauste, inkivääri, valkosipuli, sipuli, sinappi, tinjami, mustapippuri, jne.) maku muuttuu ja voimistuu kun niitä säilytetään pitkään. Siksi pakastettavaan ruokaan kannattaa laittaa vain vähän mausteita ennen pakastamista ja lisätä haluttuja mausteita sulatuksen jälkeen.
- Säilytysaika riippuu myös ruoassa käytetystä öljystä. Pakastamiseen soveltuvia öljyjä ovat margariini, vasikanrasva, oliiviöljy ja voi. Pakastamiseen soveltumattomia ovat maapähkinäöljy ja ihra.
- Nestemäiset ruoat tulee pakastaa muoviasioissa ja muut ruoat joko muovikelmussa tai muovipusseissa.

| Liha ja kala                                                                                                                                                                                                                                                      | Valmistelut                                                                                            | Pisin säilytysaika<br>(kuukautta) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Pihvi                                                                                                                                                                                                                                                             | Käärittynä folioon                                                                                     | 6 - 8                             |
| Lampaanliha                                                                                                                                                                                                                                                       | Käärittynä folioon                                                                                     | 6 - 8                             |
| Vasikanpaisti                                                                                                                                                                                                                                                     | Käärittynä folioon                                                                                     | 6 - 8                             |
| Vasikanliha kuutioina                                                                                                                                                                                                                                             | Pieninä paloina                                                                                        | 6 - 8                             |
| Lampaanliha kuutioina                                                                                                                                                                                                                                             | Paloina                                                                                                | 4 - 8                             |
| Jauheliha                                                                                                                                                                                                                                                         | Pakkauksessaan ilman mausteita                                                                         | 1 - 3                             |
| Sisäilymykset (paloina)                                                                                                                                                                                                                                           | Paloina                                                                                                | 1 - 3                             |
| Bolognan makkara/salami                                                                                                                                                                                                                                           | Tulee pakata vaikka olisi kuorellinen                                                                  |                                   |
| Kana ja kalkkuna                                                                                                                                                                                                                                                  | Käärittynä folioon                                                                                     | 4 - 6                             |
| Hanhi ja ankka                                                                                                                                                                                                                                                    | Käärittynä folioon                                                                                     | 4 - 6                             |
| Hirvi, jänis, villisika                                                                                                                                                                                                                                           | 2,5kg annoksina ja fileenä                                                                             | 6 - 8                             |
| Makeanveden kalat (lohi, karppi, nieriä, monni)                                                                                                                                                                                                                   | Kun olet suolistanut ja suomustanut kalan pese ja kuivaa se, jos tarpeen leikkaa irti pää sekä pyrstö. | 2                                 |
| Vähärasvaiset kalat; ahven, piikkikampela,kampela                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                        | 4                                 |
| Rasvaiset kalat (tonnikala, makrilli, sinikala, sardelli)                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                        | 2 - 4                             |
| Äyriäiset                                                                                                                                                                                                                                                         | Pestynä ja pakattuna pusseihin                                                                         | 4 - 6                             |
| Kaviaari                                                                                                                                                                                                                                                          | Omassa pakkauksessaan, alumiinisessa tai muovisessa rasiassa                                           | 2 - 3                             |
| Etanat                                                                                                                                                                                                                                                            | Suolavedessä, alumiinisessa tai muovisessa rasiassa                                                    | 3                                 |
|  <b>Huomaa:</b> Pakastettu liha tulee valmistaa samalla tavoin kuin tuore sulatuksen jälkeen. Jos lihaa ei kypsennetä sulatuksen jälkeen, sitä ei koskaan saa pakastaa uudelleen. |                                                                                                        |                                   |

| Kasvikset ja hedelmät | Valmistelut                                                                                     | Pisin säilytysaika<br>(kuukautta) |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Palkokasvit ja pavut  | Pese ja leikkaa pieniksi paloiksi ja keitä vedessä                                              | 10 - 13                           |
| Pavut                 | Katko varret, pese ja keitä vedessä                                                             | 12                                |
| Kaali                 | Pese ja keitä vedessä                                                                           | 6 - 8                             |
| Porkkana              | Pese, leikkaa siivuiksi ja keitä vedessä                                                        | 12                                |
| Paprika               | Leikkaa juuret, halkaise kahteen osaan, poista kota ja keitä vedessä                            | 8 - 10                            |
| Pinaatti              | Pese ja keitä vedessä                                                                           | 6 - 9                             |
| Kukkakaali            | Irrota lehdet, leikkaa ydin paloiksi ja jätä sitruunamehulla maustettuun veteen hetkeksi aikaa. | 10 - 12                           |
| Munakoiso             | Pese ja leikkaa 2cm osiin                                                                       | 10 - 12                           |
| Maissi                | Puhdista ja pakkaa juurinen tai säilö sokerimaissina                                            | 12                                |

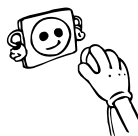
| Kasvikset ja hedelmät             | Valmistelut                           | Pisin säilytysaika (kuukautta) |
|-----------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|
| Omenat ja päärynät                | Kuori ja viipaloi                     | 8 - 10                         |
| Aprikoosit ja persikat            | Leikkaa kahteen osaan ja poista kivet | 4 - 6                          |
| Mansikat ja mustikat              | Pese ja katko varret                  | 8 - 12                         |
| Kypsennetyt hedelmät              | Lisää 10 % sokeria astiaan            | 12                             |
| Luumut, kirsikat, happamat marjat | Pese ja katko varret                  | 8 - 12                         |

|                                 | Pisin säilytysaika (kuukautta) | Sulatusaika huoneenlämmössä (tuntia) | Sulatusaika uunissa (minuuttia) |
|---------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------|
| Leivät                          | 4 - 6                          | 2 - 3                                | 4-5 (220-225 °C)                |
| Pikkuleivät                     | 3 - 6                          | 1 - 1,5                              | 5-8 (190-200 °C)                |
| Leivonnaiset                    | 1 - 3                          | 2 - 3                                | 5-10 (200-225 °C)               |
| Piirakat                        | 1 - 1,5                        | 3 - 4                                | 5-8 (190-200 °C)                |
| Filotaikinasta tehdyt leivokset | 2 - 3                          | 1 - 1,5                              | 5-8 (190-200 °C)                |
| Pitsa                           | 2 - 3                          | 2 - 4                                | 15-20 (200 °C)                  |

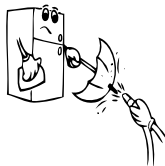
| Maitotuotteet                  | Valmistelut           | Pisin säilytysaika (kuukautta) | Säilytysolosuhteet                                                                                                                  |
|--------------------------------|-----------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Purkki (homogenoitua) maitoa   | Omassa pakkauksessaan | 2 - 3                          | Puhdas maito – omassa pakkauksessaan                                                                                                |
| Juusto-poislukien tuorejuustot | Siivuina              | 6 - 8                          | Alkuperäistä pakkausta voidaan käyttää lyhytkestoiseen säilytykseen. Juusto tulisi kääriä folioon pitkäkestoista säilytystä varten. |
| Voi, margariini                | Omassa pakkauksessaan | 6                              |                                                                                                                                     |

## LUKU - 4. PUHDISTUS JA HUOLTO

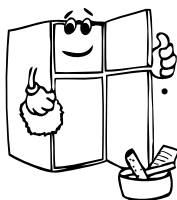
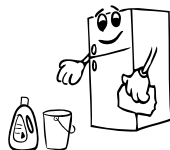
- Irrota laitteen verkkojohto pistorasiasta ennen puhdistuksen aloittamista.



- Älä puhdista laitetta juoksevilla vedellä.



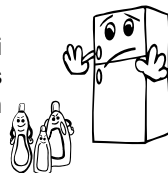
- Jääkaappiosa ja pakastinosa pitää puhdistaa säännöllisesti käyttäen soodan bikarbonaattiliuosta ja haaleaa vettä.



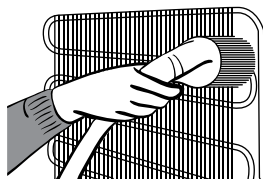
- Puhdista lisävarusteet erikseen saippualla ja vedellä. Älä puhdista niitä pesukoneessa.



- Älä käytä hankaavia tuotteita, pesujauhetta tai saippuaa. Pestyäsi laitteen huuhtelee puhtaalla vedellä ja kuivaa huolellisesti. Kun puhdistus on suoritettu, kytke verkkojohdon pistoke kuivin käsin uudelleen pistorasiaan.



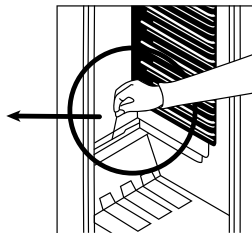
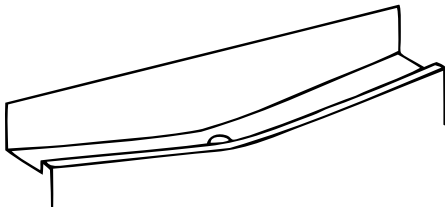
- Sinun pitää puhdistaa lauhdutin (laitteen takana) harjalla kerran vuodessa energian säästämistä ja tehon lisäämistä varten.



**VERKKOJOHTO TÄYTYY IRROTTAA PISTORASIASTA PUHDISTUKSEN AJAKSI.**

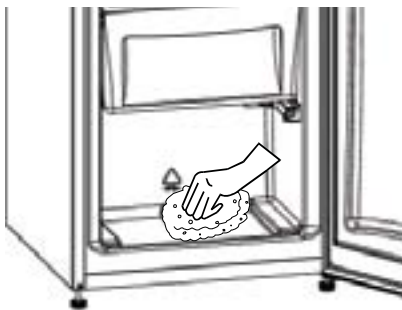
## Jääkaappiosan sulatus

- Sulatus tapahtuu täysin automaattisesti jääkaappiosassa käytön aikana; sulatusvesi kerääntyy haihdutusastiaan ja haihtuu automaattisesti.
- Haihdutusastia ja veden juoksureikä (jääkaapin vihanneshyllyn takana) täytyy puhdistaa säännöllisesti, jotta vesi ei keräännä jääkaapin pohjalle, vaan juoksee haihdutusastiaan.



## Pakastinosan sulatus

- Pakastinosan hyllyjä peittävä huurre pitää poistaa säännöllisin väliajoin.
- Älä käytä teräviä metalliesineitä tähän tarkoitukseen. Nämä voivat puhkaista jääkaappipiiriin ja aiheuttaa korjaamattoman vaurion laitteelle. Käytä mukana olevaa muovista kaavinta.
- Kun hyllyillä on enemmän kuin 5 mm huurretta, täytyy suorittaa sulatus.
- Ennen sulatuksen aloittamista kääri pakastettu ruoka sanomalehdillä ja laita ruoka kylmään paikkaan saadaksesi sen lämpötilan tasaiseksi pitkäksi ajaksi.
- Nopeuttaaksesi sulatusta laita yksi tai useampi lämpimällä vedellä täytetty astia pakastimeen.



- Kuivaa pakastimen sisäpuoli sienellä tai puhdistusliinalla.
- Kun laite on sulatettu, laita ruoka pakastimeen ja muista kuluttaa ne pian.

## Jääkaapin lampun vaihtaminen

1. Irrota laitteen verkkojohto pistorasiasta.
2. Poista jääkaapin valosuojus (A) painamalla koukkuja, jotka sijaitsevat suojuksen molemmilla sivuilla.
3. Vaihda nykyinen lamppu uuteen lappuun (ei yli 15 W).
4. Laita valosuojus paikalleen ja kytke laite pistorasiaan.

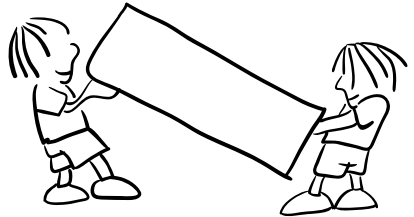
## LED-valaisimen vaihtaminen

Jos jääkaapissasi on LED-valaisin ota yhteyttä asiakastukeen, valaisin tulee vaihtaa vain valtuutetun huoltohenkilöstön toimesta.

## LUKU - 5. KULJETUS JA ASENNUSPAIKAN VAIHTAMINEN

### Kuljetus ja asennuspaikan vaihtaminen

- Alkuperäiset pakkaukset ja vaahtomuovi polystyreeni (PS) voidaan säilyttää tarvittaessa.
- Kuljetuksen ajaksi laite pitää sitoa leveällä hihnalla tai vahvalla narulla. Aaltopahvipakkaukseen kirjoitettuja ohjeita täytyy noudattaa kuljetuksen aikana.
- Ennen kuljetusta tai vanhan asennuspaikan vaihtamista kaikki liikkuvat esineet (esim. hyllyt, vihanneslaatikot täytyy poistaa tai kiinnittää siteillä tärisemisen estämiseksi.



### Oven asemoiminen uudelleen

- Riippuu jääkaappipakastimen mallista, onko tämä mahdollista.
- Jos kahvat on kiinnitetty laitteen eteen, tämä ei ole mahdollista.
- Jos mallissasi ei ole kahvoja, ovien paikkaa on mahdollista vaihtaa, mutta tämä täytyy teetättää valtuutetulla henkilökunnalla. Soita huoltoon.

## **LUKU - 6. ENNEN HUOLLON KUTSUMISTA**

Ellei jääkaappisi toimi kunnolla, saattaa olla pieni ongelma ja siksi sinun pitää tarkistaa seuraavaa ennen kuin otat yhteyden huoltoon säästääksesi aikaa ja rahaa.

### **Mitä tehdä, jos laite ei toimi;**

#### **Tarkista että;**

- Ei ole virtaa, (Vihreä lamppu ei pala)
- Kotisi pääkytkin ei ole kytketty,
- Lämpötilasäädin on kohdassa "•",
- Pistorasia ei ole kunnossa. Kytke toinen laite, jonka tiedät toimivan, samaan pistorasiaan.

### **Mitä tehdä, jos laitteesi toimii huonosti; (Punainen merkkivalo palaa)**

#### **Tarkista että;**

- Et ole ylikuormittanut laitettasi,
- Jääkaapin ja pakastimen lämpötilan asetus on "1" (jos näin on, laita sopivaan arvoon),
- Ovet ovat suljettu kunnolla,
- Pölyä on kerääntynyt lauhduttimeen,
- Takana ja sivuilla on riittävästi tyhjää tilaa.

### **Jos kuuluu ääntä;**

Jäähdytyskaasu, joka kiertää jääkaappipiirissä, voi aiheuttaa pientä ääntä (kupliva ääni), vaikka kompressorin ei ole käynnissä. Ei hätää, tämä on aivan normaalia. Jos ääni on erilainen, tarkista että;

- Laite on tasapainotettu.
- Mikään ei kosketa takaosaa.
- Tarvikkeet värisevät laitteessa.

### **Jos jääkaapin alaosassa on vettä;**

#### **Tarkista että;**

- Sulatusveden tyhjennysreikä ei ole tukkiutunut. (Käytä sulatuksen tyhjennystulppaa puhdistaaksesi tyhjennysreiän.)

### **Suosituksia**

- Jos laite jää pidemmäksi ajaksi käyttämättömäksi (esim. kesäloman ajaksi), irrota verkkojohto pistorasiasta ja puhdista laite. Jätä ovi auki välttääksesi homeen ja hajun muodostumisen.
- Kytkeäksesi laitteen täysin pois päältä, irrota verkkojohto pistorasiasta (puhdistusta ja ovien aukijättämistä varten).

## Vihjeet energian säästämiseksi

1– Asenna laite viileään hyvin tuuletettuun huoneeseen, mutta ei suoraan auringonpaisteeseen tai lämpölähteen viereen (lämpöpatteri, hella jne). Käytä muussa tapauksessa eristävää levyä.

2– Anna lämpimien ruokien ja juomien jäähtyä laitteen ulkopuolella.

3– Kun pakastettua ruokaa sulatetaan, aseta se jääkaappiin. Pakasteruoa alhainen lämpötila auttaa jääkaappia viilenemään sulatessa. Joten se säästää energiaa. Jos pakasteruoka otetaan ulos, aiheuttaa se energian hukkaamista.

4– Juomat ja ruoantähteet on peitettävä. Muussa tapauksessa kosteus kasvaa laitteen sisällä. Siksi sen käyntiaika lisääntyy. Juomien ja ruoantähteiden peittäminen auttaa myös hajun ja maun säilyttämisessä.

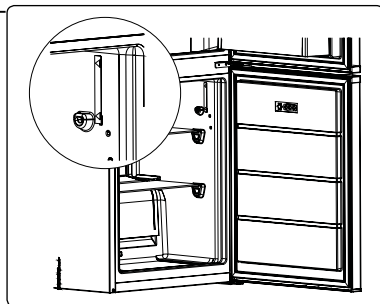
5– Pidä laitteen ovi avattuna mahdollisimman vähän aikaa asettaessasi ruokia ja juomia sen sisälle.

6– Pidä laitteen eri lokerot suljettuina (vihannekset, viileä jne).

7– Ovitiivisteiden on oltava puhtaat ja pehmeät. Vaihda kuluneet tiivisteet.

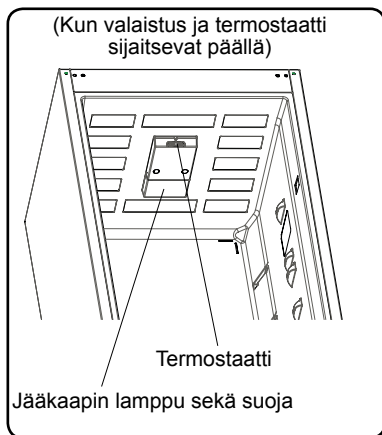
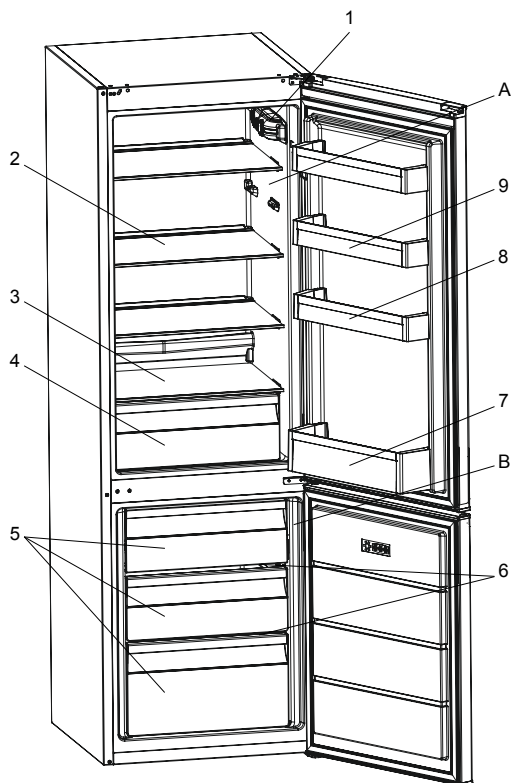
8– Laitteesi energiankulutus ilmoitetaan pakastinosaston ollessa ilman hyllyjä ja täynnä.

9 – Jotta säästät energiaa, älä täytä lastausrajoituksen ja oven välille lastausrajoitusmerkin mukaisesti. Lastausrajoitusmerkkiä käytetään myös energiankulutuksen ilmoittamisessa



## LUKU - 7. LAITTEEN OSAT

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi kiinteästi asennettuna laitteena.



10



11



12

**Tämä havainnollistava kuva näyttää laitteen eri osat ja lisävarusteet.  
Osat saattavat vaihdella laitteen mallista riippuen.**

A) Jääkaappi

B) Pakastin

1) Termostaatti (Kun valaistus ja termostaatti sijaitsevat päällä)

2) Jääkaappihylly

3) Lasihylly

4) Vihaanestila

5) Pakastimen vetolaatikko

6) Lasihylly\*

7) Pullohylly

8) Säädettyä ovihylly (Adapti-Lift)\* / Oven ylähylly

9) Oven ylähylly

10) Munapidin

11) Jääkuutiolokero

12) Muovinen kraappa\*

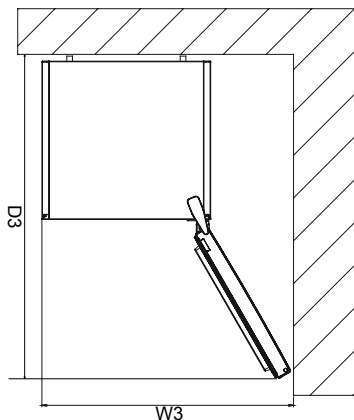
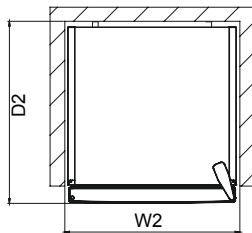
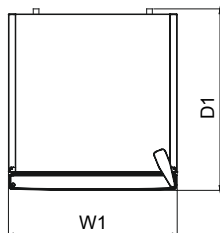
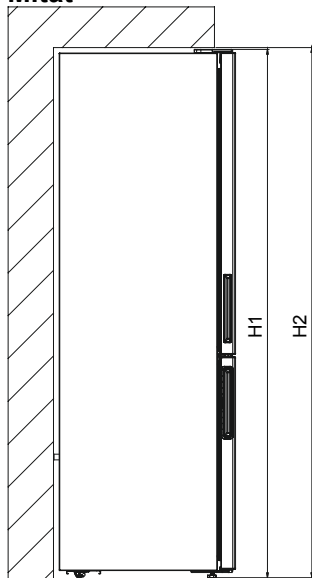
\* Joissakin malleissa

## Yleisiä huomautuksia

**Tuoreen ruoan lokero (jääkaappi):** Energia käytetään tehokkaimmin, kun laatikot ovat laitteen alaosassa ja hyllyt on jaettu tasaisesti. Ovikorien paikka ei vaikuta energiankulutukseen.

**Pakastelokero (pakastin):** Tehokkainta energian käyttöä on varmistaa, että lokeroiden ja astioiden asettelu on tehty alkuperäisellä tavalla.

## Mitat



| Mitat <sup>1</sup> |    |      |
|--------------------|----|------|
| H1                 | mm | 1800 |
| W1                 | mm | 540  |
| D1                 | mm | 595  |

| Asennusmitat <sup>2</sup> |    |      |
|---------------------------|----|------|
| H2                        | mm | 1950 |
| W2                        | mm | 640  |
| D2                        | mm | 635  |

| Käytössä tarvittava kokonaistila <sup>3</sup> |    |        |
|-----------------------------------------------|----|--------|
| W3                                            | mm | 640,0  |
| D3                                            | mm | 1137,9 |

## TEKNISET TIEDOT

Tekniset tiedot on merkitty laitteen sisäpuolella olevaan tyyppikilpeen ja energiamerkintään. Laitteen mukana toimitetun energiamerkinnän QR-koodi on web-linkki laitteen suorituskykyyn liittyviin EU:n EPREL-tietokannan tietoihin.

Säilytä energiamerkintä myöhempää tarvetta varten yhdessä käyttöohjeen ja kaikkien muiden tämän laitteen mukana toimitettujen asiakirjojen kanssa.

Saman tiedot löytyvät myös EPREL:stä käyttämällä linkkiä <https://eprel.ec.europa.eu> ja laitteen tyyppikilvestä löytyvää mallinimeä ja tuotenumeroa..

Katso osoitteesta [www.theenergylabel.eu](http://www.theenergylabel.eu) lisätietoja energiamerkinnästä.

## TIETOJA TESTAUSLAITOKSILLE

Laitteen asennuksen ja valmistelun EcoDesign-vahvistusta varten on oltava standardin EN 62552 mukainen. Ilmanvaihtovaatimusten, syvennysmittojen ja vähimmäisetäisyyden takaosassa on oltava kuten tämän käyttöohjeen OSASSA 7 on ilmoitettu. Ota yhteyttä valmistajaan saadaksesi muita lisätietoja, sisältäen täyttösuunnitelmat.

## ASIAKASPALVELU JA HUOLTO

Käytä aina alkuperäisiä varaosia.

Ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltokeskukseen pidä seuraavat tiedot saatavilla: Malli, PNC-koodi, sarjanumero.

Nämä tiedot löytyvät laitteen tyyppikilvestä. Tiedot voivat muuttua ilman erillistä ilmoitusta.





**NO**

Gram A/S

[www.gram.no](http://www.gram.no)

**SE**

Gram A/S

[www.gram.se](http://www.gram.se)

**FI**

Gram A/S

[www.gram.fi](http://www.gram.fi)



Gram A/S

Gejlhavegård 2B

DK-6000 Kolding

[www.gram.dk](http://www.gram.dk)

(52332570)

(06.03.2019)