



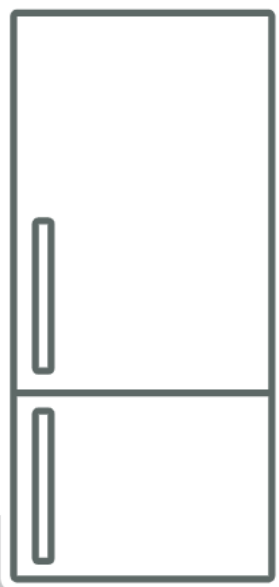
**EN** Fridge - Freezer / User Manual

**IT** Congelatore - Frigorifero / Manuale per l'uso

**FR** Réfrigérateur - Congélateur / Guide D'utilisation

**DA** Køleskab-Fryser / Brugsanvisning

**SE** Frys - Kyl / Instruktionsbok



**HDNFSGCVTG.50**  
**RBM70F4FXNC**

**Thank you for choosing this product.**

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

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

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

# CONTENTS

|                                                               |           |
|---------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 SAFETY INSTRUCTIONS .....</b>                            | <b>4</b>  |
| 1.1 General Safety Warnings .....                             | 4         |
| 1.2 Installation warnings .....                               | 8         |
| 1.3 During Usage.....                                         | 8         |
| <b>2 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE .....</b>                   | <b>10</b> |
| 2.1 Dimensions.....                                           | 11        |
| <b>3 USING THE APPLIANCE .....</b>                            | <b>12</b> |
| 3.1 Information about New Generation Cooling Technology ..... | 12        |
| 3.2 Display and Control Panel.....                            | 12        |
| 3.3 Operating your Fridge Freezer .....                       | 12        |
| 3.3.1 Freezer Temperature Settings .....                      | 12        |
| 3.3.2 Cooler Temperature Settings.....                        | 13        |
| 3.3.3 Super Freeze Mode.....                                  | 13        |
| 3.3.4 Door Open Alarm Function .....                          | 13        |
| 3.4 Temperature Settings Warnings .....                       | 13        |
| 3.5 Accessories .....                                         | 14        |
| 3.5.1 Ice Tray ( <i>In some models</i> ) .....                | 14        |
| 3.5.2 The Icematic ( <i>In some models</i> ) .....            | 14        |
| 3.5.3 The Bottle Holder ( <i>In some models</i> ) .....       | 14        |
| 3.5.4 The Freezer Box.....                                    | 15        |
| 3.5.5 The FrescoZero Drawer ( <i>In some models</i> ) .....   | 15        |
| 3.5.6 The Fresh Dial ( <i>In some models</i> ) .....          | 15        |
| 3.5.7 Adjustable Door Shelf ( <i>In some models</i> ) .....   | 16        |
| 3.5.8 Adjustable Glass Shelf ( <i>In some models</i> ).....   | 16        |
| 3.5.9 Natural Ion Tech ( <i>In some models</i> ).....         | 16        |
| 3.5.10 Maxi-fresh preserver (If available).....               | 17        |
| 3.5.11 PureBreeze UV .....                                    | 17        |
| <b>4 FOOD STORAGE .....</b>                                   | <b>17</b> |
| 4.1 Refrigerator Compartment.....                             | 17        |
| 4.2 Freezer Compartment .....                                 | 19        |
| <b>5 CLEANING AND MAINTENANCE .....</b>                       | <b>21</b> |
| 5.1 Defrosting .....                                          | 21        |
| <b>6 SHIPMENT AND REPOSITIONING .....</b>                     | <b>22</b> |
| 6.1 Transportation and Changing Positioning .....             | 22        |
| 6.2 Repositioning the Door.....                               | 22        |
| <b>7 BEFORE CALLING AFTER-SALES SERVICE .....</b>             | <b>23</b> |
| <b>8 TIPS FOR SAVING ENERGY .....</b>                         | <b>25</b> |
| <b>9 TECHNICAL DATA.....</b>                                  | <b>25</b> |
| <b>10 INFORMATION FOR TEST INSTITUTES .....</b>               | <b>26</b> |
| <b>11 CUSTOMER CARE AND SERVICE .....</b>                     | <b>26</b> |

# 1 SAFETY INSTRUCTIONS

## 1.1 General Safety Warnings

**Read this user manual carefully.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 1.2 Installation warnings

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

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

performance of your fridge freezer.

- Clearance of at least 150 mm is required at the top of your appliance. Do not place anything on top of your appliance.
- Do not place heavy items on the appliance.
- Clean the appliance thoroughly before use (see Cleaning and Maintenance).
- Before using your fridge freezer, wipe all parts with a solution of warm water and a teaspoon of sodium bicarbonate. Then, rinse with clean water and dry. Return all parts to the fridge freezer after cleaning.
- Use the adjustable front legs to make sure your appliance is level and stable. You can adjust the legs by turning them in either direction. This must be done before placing food in the appliance.
- When the product is running, high temperature can be noticed on the side panels. This situation is normal.
- In order for the product to work efficiently, there must be some gap around it for air circulation. If you are going to place the product in a recessed area on the wall, make sure that the gap should be 100 mm between top surface and ceiling, 50 mm between walls and side panels.
- The distance between the appliance and back wall must be a maximum of 75 mm.

## 1.3 During Usage

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

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

### **Old and Out-of-order Fridges**

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

### **CE Declaration of conformity**

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

### **Disposal of your old appliance**

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



shop where you purchased the product.

### **Packaging and the Environment**

Packaging materials protect your machine from damage that may occur during transportation. The packaging materials are environmentally friendly as they are recyclable. The use of recycled material reduces raw material consumption and therefore decreases waste production.

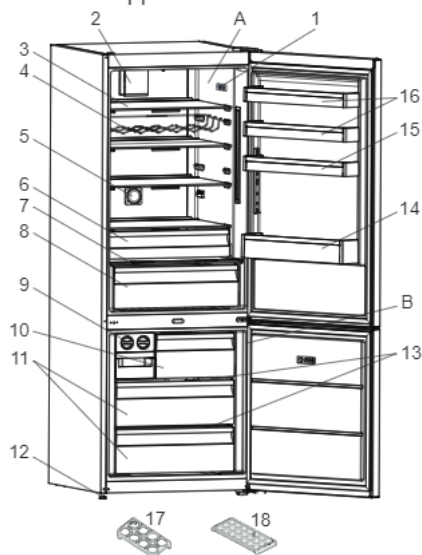


### **Notes:**

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

## 2 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

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



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

A) Refrigerator compartment

B) Freezer compartment

- 1) Thermostat box / Interior display
- 2) Turbo fan \*
- 3) Refrigerator shelves
- 4) Wine rack \*
- 5) Ioniser \*
- 6) Chiller \*
- 7) Crisper cover
- 8) Crisper
- 9) Icemaker \*
- 10) Freezer room cover \* / Upper drawer
- 11) Freezer drawers
- 12) Levelling feet
- 13) Freezer glass shelves \*

- 14) Bottle shelf
- 15) Adjustable door shelf \* / Door shelf
- 16) Door shelves
- 17) Egg holder
- 18) Ice box tray \*

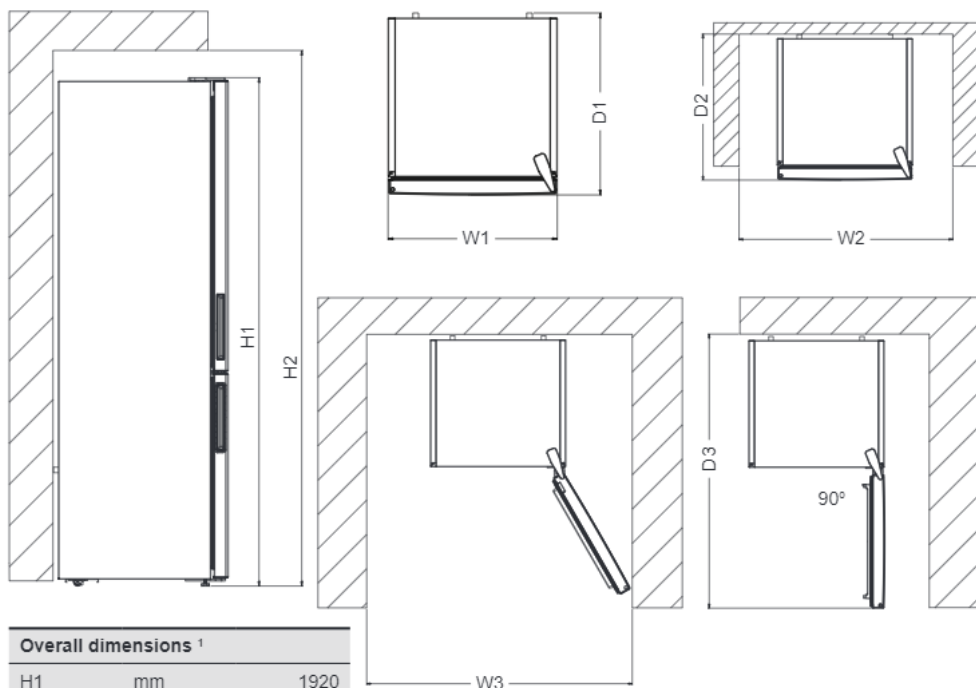
*\* In some models*

### General notes:

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

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

## 2.1 Dimensions



### Overall dimensions <sup>1</sup>

|    |    |      |
|----|----|------|
| H1 | mm | 1920 |
| W1 | mm | 700  |
| D1 | mm | 712  |

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

### Space required in use <sup>2</sup>

|    |    |       |
|----|----|-------|
| H2 | mm | 2070  |
| W2 | mm | 800   |
| D2 | mm | 765,8 |

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

### Overall space required in use <sup>3</sup>

|    |    |        |
|----|----|--------|
| W3 | mm | 1301,3 |
| D3 | mm | 1365,3 |

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

## 3 USING THE APPLIANCE

### 3.1 Information about New Generation Cooling Technology

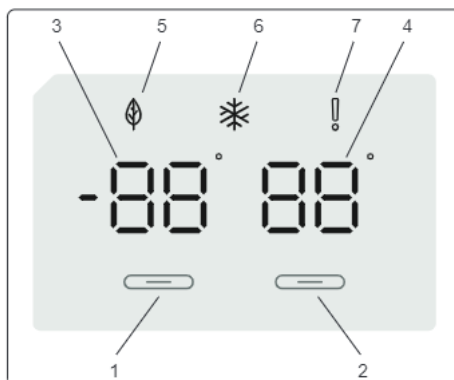
Fridges with new-generation cooling technology have a different operating system to static fridges. Other (static) fridges may experience a build up of ice in the freezer compartment due to door openings and humidity in the food. In such fridges, regular defrosting is required; the fridge must be switched off, the frozen food moved to a suitable container and the ice which has formed in the freezer compartment removed.

In fridges with new-generation cooling technology, a fan blows dry cold air evenly throughout the fridge and freezer compartments. The cold air cools your food evenly and uniformly, preventing humidity and ice build-up.

In the refrigerator compartment, air blown by the fan, located at the top of the refrigerator compartment, is cooled while passing through the gap behind the air duct. At the same time, the air is blown out through the holes in the air duct, evenly spreading cool air throughout the refrigerator compartment.

There is no air passage between the freezer and refrigerator compartments, therefore preventing the mixing of odours. As a result, your fridge, with new-generation cooling technology, provides you with ease of use as well as a huge volume and aesthetic appearance.

### 3.2 Display and Control Panel



#### Using the Control Panel

1. Enables the setting of the freezer.
2. Enables the setting of the cooler.
3. Freezer set value screen.
4. Cooler set value screen.
5. Economy mode symbol.
6. Super freeze symbol.
7. Alarm symbol.

### 3.3 Operating your Fridge Freezer

#### Lighting (If available)

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

Once you have plugged in the product, all symbols will be displayed for 2 seconds and the initial values will be shown as -18 °C on the freezer adjustment indicator, and +4 °C on the fridge adjustment indicator.

#### 3.3.1 Freezer Temperature Settings

- The initial temperature value for the freezer setting indicator is -18 °C.
- Press the freezer set button once.

When you first press the button, the previous value will blink on the screen.

- Whenever you press the same button, a lower temperature will be set (-16 °C, -18 °C, -20 °C, -22 °C or -24 °C).
- If you continue to press the button, it will restart from -16 °C.

**NOTE:** Eco mode gets activated automatically when the temperature of the freezer compartment is set to -18 °C.



### 3.3.2 Cooler Temperature Settings

- The initial temperature value for the cooler setting indicator is +4 °C.
- Press the cooler button once.
- Whenever you press the button, a lower temperature will be set (+8 °C, +6 °C, +5 °C, +4 °C, or +2 °C).
- If you continue to press the button, it will restart from +8 °C.

### 3.3.3 Super Freeze Mode

#### Purpose

- To freeze a large quantity of food that cannot fit on the fast freeze shelf.
- To freeze prepared foods.
- To freeze fresh food quickly to retain freshness.

#### How to use

To enable the super freeze mode, press and hold the freezer temperature setting button for 3 seconds. Once the super freeze mode has been set, the super freeze symbol on the indicator will be lit and the machine will beep to confirm the mode has been switched on.



#### During Super Freeze Mode:

- The temperature of the Cooler may be adjusted. In this case, Super Freeze mode will continue.
- Economy mode cannot be selected.
- Super Freeze mode can be cancelled in the same way it is selected.

#### Notes:

- The maximum amount of fresh food (in kilograms) that can be frozen within 24 hours is shown on the appliance label.
- For optimal appliance performance in maximum freezer capacity, activate super freeze mode 3 hours before you put fresh food into the freezer.



Super freeze mode will automatically cancel after 24 hours, depending on

the environmental temperature or when the freezer sensor reaches a sufficiently low temperature.

### Recommended Settings for the Freezer and Cooler Compartment Temperature

| Freezer Compartment              | Cooler Compartment | Remarks                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| -18 °C                           | 4 °C               | For regular use and best performance.                                                                                                                                                           |
| -20 °C, -22 °C or -24 °C         | 4 °C               | Recommended when environmental temperature exceeds 30 °C.                                                                                                                                       |
| Super Freeze mode                | 4 °C               | Must be used when you wish to freeze food in a short period of time.                                                                                                                            |
| -18 °C, -20 °C, -22 °C or -24 °C | 2 °C               | These temperature settings must be used when the environmental temperature is high or if you think the refrigerator compartment is not cool enough because the door is being opened frequently. |

### 3.3.4 Door Open Alarm Function

If fridge door is opened more than 2 minutes, appliance sounds 'beep beep'.

### 3.4 Temperature Settings Warnings

- Your appliance is designed to operate in the ambient temperature ranges stated in the standards, according to the climate class stated in the information label. It is not recommended that your fridge is operated in the environments which are outside of the stated temperature ranges. This will reduce the cooling efficiency of the appliance.
- Temperature adjustments should be made according to the frequency of door openings, the quantity of food kept inside the appliance and the ambient temperature in the location of your appliance.

- When the appliance is first switched on, allow it to run for 24 hours in order to reach operating temperature. During this time, do not open the door and do not keep a large quantity of food inside.
- A 5 minute delay function is applied to prevent damage to the compressor of your appliance when connecting or disconnecting to mains, or when an energy breakdown occurs. Your appliance will begin to operate normally after 5 minutes.

#### Climate class and meaning:

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

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

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

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

#### Important installation instructions

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

### 3.5 Accessories

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

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

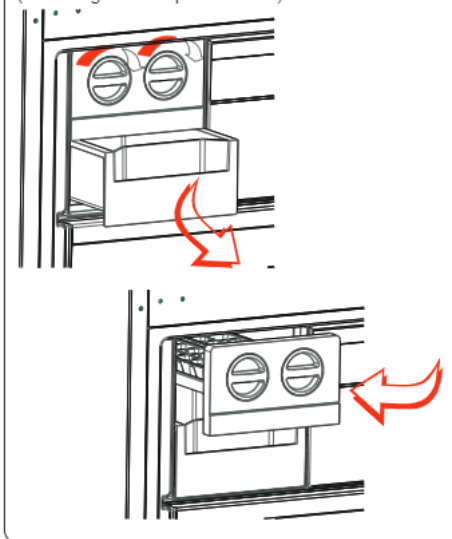
- Fill the ice tray with water and place in the freezer compartment.

- After the water has completely frozen, you can twist the tray as shown below to remove the ice cubes.



#### 3.5.2 The Icematic (In some models)

(The images are representative)



- Pull the lever towards you and remove the ice maker tray
- Fill with water to the marked level
- Hold the left end of the lever and set the ice-tray on the icebox
- When ice cubes have formed, twist the lever to drop the ice cubes into the icebox.

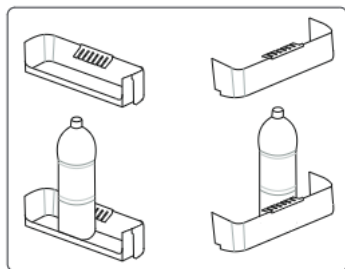


**Do not fill the icebox with water in order to make ice. It will break.**

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

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

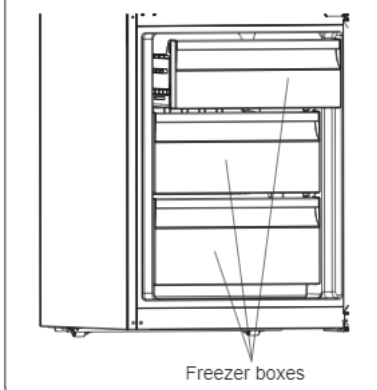




### 3.5.4 The Freezer Box

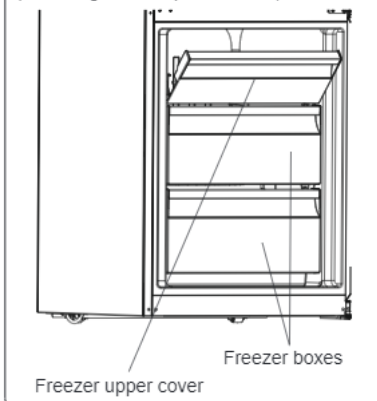
The freezer box allows food to be accessed more easily.

(The images are representative)



or

(The images are representative)



#### Removing the freezer box:

- Pull the box out as far as possible
- Pull the front of the box up and out

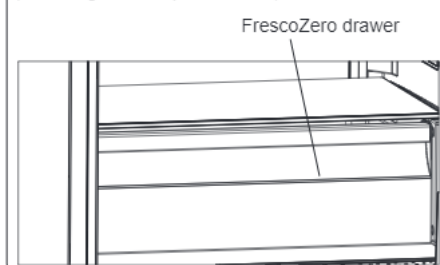
 Carry out the opposite of this operation when refitting the sliding compartment.



Always keep hold of the handle of the box while removing it.

### 3.5.5 The FrescoZero Drawer (In some models)

(The images are representative)



Keeping food in the chill drawer, instead of the freezer or refrigerator compartments, allows food to retain freshness and flavour for longer, while preserving its fresh appearance. When the chill drawer tray becomes dirty, remove it and wash with water.

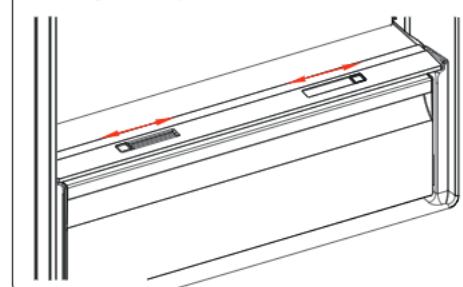
(Water freezes at 0°C, but food containing salt or sugar freezes at temperatures lower than this).

The chill drawer is usually used for storing foods such as raw fish, lightly pickled food, rice, and so on.

 **Do not put food you want to freeze or ice trays (to make ice) in the FrescoZero drawer.**

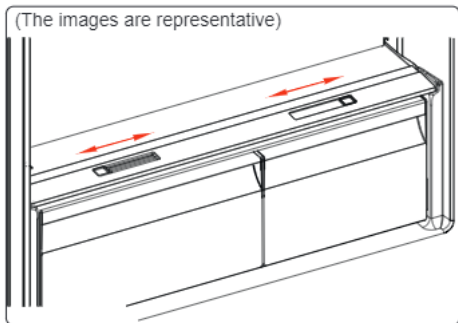
### 3.5.6 The Fresh Dial (In some models)

(The images are representative)



or

(The images are representative)



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

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

### 3.5.7 Adjustable Door Shelf (In some models)

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

To change the position of adjustable door shelf ;

Hold the bottom of the shelf and pull the buttons on the side of the door shelf direction of arrow. (Fig.1)

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

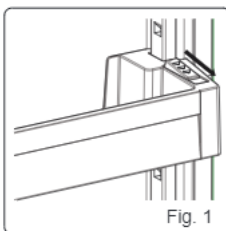


Fig. 1

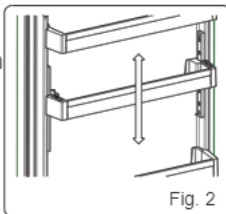


Fig. 2

**Note:** Before moving door shelf is loaded, you must hold the shelf by supporting the bottom. Otherwise, door shelf could fall off the rails due to the

weight. So damage may occur on the door shelf or rails.

### 3.5.8 Adjustable Glass Shelf (In some models)

Adjustable glass shelf mechanism provides higher storage spaces with a simple movement. To cover the glass shelf, push it.



Fig. 1

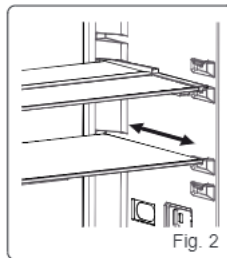


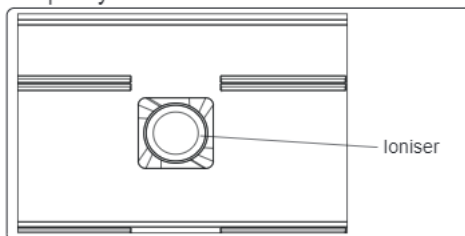
Fig. 2

You can load your food as you want in the resulting extra space. To bring the shelf in its original position, pull it toward you.

### 3.5.9 Natural Ion Tech (In some models)

Natural Ion Tech spreads negative ions which neutralize particles of unpleasant smell and dust in the air.

By removing these particles from the air in the refrigerator, Natural Ion Tech improves air quality and eliminates odours.



Ioniser

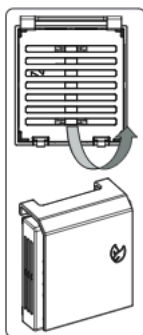
- This feature is optional. It may not exist on your product.
- The location of your ioniser device may vary from product to product.

### 3.5.10 Maxi-fresh preserver (If available)

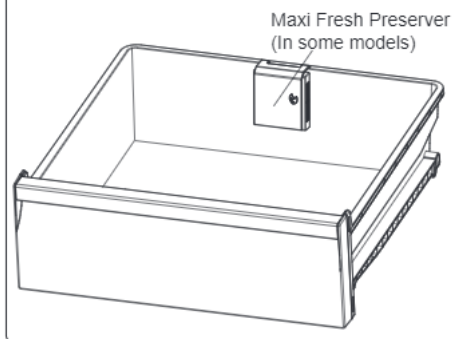
Maxi Fresh Preserver technology helps to remove ethylene gas (a volatile organic compound released naturally from fresh foods) and unpleasant odors from the crisper.

In this way, food stays fresh for a longer time.

- Maxi Fresh Preserver must be cleaned once in a year. The filter should be waited for 2 hours at 65°C in a oven.
- To clean the filter, please remove the back cover of the filter box by pulling it in the direction of the arrow.
- The filter should not be washed with water or any detergent.

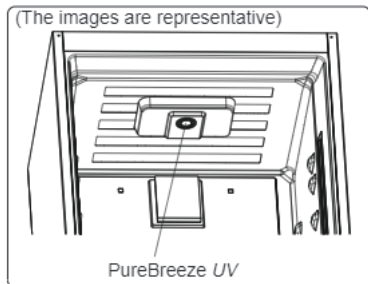


(The images are representative)



### 3.5.11 PureBreeze UV

(The images are representative)



Disinfection module, effectively reduces volatile organic compounds formed by the spoilage of food in the refrigerator. Module, reduces bacteria and viruses on the filter surface. The quality of the air in

the refrigerator improves and always kept clean. Disinfection module, consists of a fan that directs the air, a filter that cleans the air, and UVC LED.

## 4 FOOD STORAGE

### 4.1 Refrigerator Compartment

For normal operating conditions, set the temperature of the cooler compartment to +4 or +6 °C.

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

before refrigerator storage.

- Water leaking from meat may contaminate other products in the refrigerator. You should package meat products and clean any leakages on the shelves.
- Do not put food in front of the air flow passage.
- Consume packaged foods before the recommended expiry date.

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

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

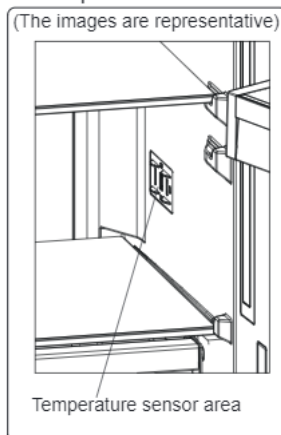
#### IMPORTANT NOTES:

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

 Cooked dishes must remain covered when they are kept in the fridge. Place them in the fridge when they are cool, otherwise the temperature/humidity inside the fridge will increases, reducing the

fridge's efficiency. Covering food and drink also preserves their flavour and aroma.

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



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

| Food                                          | Maximum storage time                              | How and where to store                                                          |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Vegetables and fruits</b>                  | 1 week                                            | Vegetable bin                                                                   |
| <b>Meat and fish</b>                          | 2 - 3 days                                        | Wrap in plastic foil, bags, or in a meat container and store on the glass shelf |
| <b>Fresh cheese</b>                           | 3 - 4 days                                        | On the designated door shelf                                                    |
| <b>Butter and margarine</b>                   | 1 week                                            | On the designated door shelf                                                    |
| <b>Bottled products e.g. milk and yoghurt</b> | Until the expiry date recommended by the producer | On the designated door shelf                                                    |
| <b>Eggs</b>                                   | 1 month                                           | On the designated egg shelf                                                     |
| <b>Cooked food</b>                            | 2 days                                            | All shelves                                                                     |

#### NOTE:

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

## 4.2 Freezer Compartment

For normal operating conditions, set the temperature of the freezer compartment to -18 or -20 °C.

- The freezer is used for storing frozen food, freezing fresh food, and making ice cubes.
- Food in liquid form should be frozen in plastic cups and other food should be frozen in plastic folios or bags. For freezing fresh food; wrap and seal fresh food properly, that is the packaging should be air tight and shouldn't leak. Special freezer bags, aluminum foil polythene bags and plastic containers are ideal.
- Do not store fresh food next to frozen food as it can thaw the frozen food.
- Before freezing fresh food, divide it into portions that can be consumed in one sitting.
- Consume thawed frozen food within a short period of time after defrosting
- Always follow the manufacturer's instructions on food packaging when storing frozen food. If no information is provided food, should not be stored for more than 3 months from the date of purchase.
- When purchasing frozen food, make sure that it has been stored under appropriate conditions and that the packaging is not damaged.
- Frozen food should be transported in appropriate containers and placed in the freezer as soon as possible.
- Do not purchase frozen food if the packaging shows signs of humidity and abnormal swelling. It is probable that it has been stored at an unsuitable temperature and that the contents have deteriorated.
- The storage life of frozen food depends on the room temperature, the thermostat setting, how often the door is opened, the type of food, and the length of time required to transport the product from

the shop to your home. Always follow the instructions printed on the packaging and never exceed the maximum storage life indicated.

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

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

- Use the fast freezing shelf to freeze home cooking (and any other food which needs to be frozen quickly) more quickly because of the freezing shelf's greater freezing power. Fast freezing shelf is the bottom drawer of the freezer compartment.
- To use the maximum capacity of the freezer compartment, use the glass shelves for the upper and middle section, and use the lower basket for the bottom section.



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

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

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

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

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

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

## 5 CLEANING AND MAINTENANCE

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

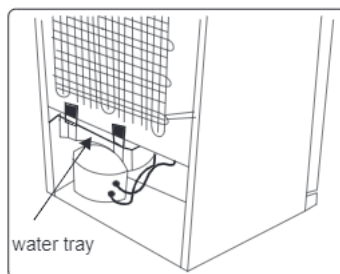
- Make sure that no water enters the lamp housing and other electrical components.
- The appliance should be cleaned regularly using a solution of bicarbonate of soda and lukewarm water.
- Clean the accessories separately by hand with soap and water. Do not wash accessories in a dish washer.
- Clean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

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

### Cleaning Door Glasses

-  Water based products which are not abrasive should be used in cleaning glasses.

### 5.1 Defrosting



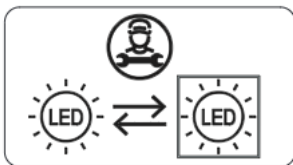
- Your appliance performs automatic defrosting. The water formed as a result of defrosting passes through the water collection spout, flows into the water tray behind your appliance and evaporates there.

- Make sure you have disconnected the plug of your appliance before cleaning the water tray.
- Remove the water tray from its position by removing the screws (if it has screws). Clean it with soapy water at specific time intervals. This will prevent odours from forming.

### Replacing LED Lighting

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

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



### If product equipped with LED lamp

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

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

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

## 6 SHIPMENT AND REPOSITIONING

### 6.1 Transportation and Changing Positioning

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

 Always carry your appliance in the upright position.

### 6.2 Repositioning the Door

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

## 7 BEFORE CALLING AFTER-SALES SERVICE

### Errors

Your fridge will warn you if the temperatures for the cooler and freezer are at improper levels or if a problem occurs with the appliance. Warning codes are displayed in the freezer and cooler indicators.

| ERROR TYPE | MEANING                                | WHY                                                    | WHAT TO DO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------|----------------------------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E01        | Sensor warning                         |                                                        | Call Service for assistance as soon as possible.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| E02        | Sensor warning                         |                                                        | Call Service for assistance as soon as possible.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| E03        | Sensor warning                         |                                                        | Call Service for assistance as soon as possible.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| E06        | Sensor warning                         |                                                        | Call Service for assistance as soon as possible.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| E07        | Sensor warning                         |                                                        | Call Service for assistance as soon as possible.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| E08        | Low Voltage Warning                    | Power supply to the device has dropped to below 170 V. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- This is not a device failure, this error helps to prevent damages to the compressor.</li> <li>- The voltage needs to be increased back to required levels</li> </ul> <p>If this warning continues an authorised technician needs to be contacted.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| E09        | Freezer compartment is not cold enough | Likely to occur after long term power failure.         | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Set the freezer temperature to a colder value or set Super Freeze. This should remove the error code once the required temperature has been reached. Keep doors closed to improve time taken to reach the correct temperature.</li> <li>2. Remove any products which have thawed/defrosted during this error. They can be used within a short period of time.</li> <li>3. Do not add any fresh produce to the freezer compartment until the correct temperature has been reached and the error is no longer.</li> </ol> <p>If this warning continues an authorised technician needs to be contacted.</p> |

| ERROR TYPE | MEANING                               | WHY                                                                                                                                                         | WHAT TO DO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E10        | Fridge compartment is not cold enough | <b>Likely to occur after:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Long term power failure.</li> <li>- Hot food has been left in the fridge.</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Set the fridge temperature to a colder value or set Super Cool. This should remove the error code once the required temperature has been reached. Keep doors closed to improve time taken to reach the correct temperature.</li> <li>2. Please empty the location at the front area of air duct channel holes and avoid putting food close to the sensor.</li> </ol> <p>If this warning continues an authorised technician needs to be contacted.</p> |
| E11        | Fridge compartment is too cold        | Various                                                                                                                                                     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Check is Super Cool mode is activated</li> <li>2. Reduce the fridge compartment temperature</li> <li>3. Check to see if vents are clear and not clogged</li> </ol> <p>If this warning continues an authorised technician needs to be contacted.</p>                                                                                                                                                                                                   |

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

#### Your appliance is not operating

##### Check if:

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

#### The appliance performs poorly

##### Check if:

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

#### Your appliance is operating noisily

##### Normal noises

##### Cracking noise occurs:

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

appliance material).

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

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

##### Bubbling noise and splash occurs:

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

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

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

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

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

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

### **Check if:**

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

## **The door does not open or close properly**

### **Check if:**

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

## **Recommendations**

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

way that does not comply with this, we emphasise that the manufacturer and the dealer will not be responsible for any repair and failure within the guarantee period.

## **8 TIPS FOR SAVING ENERGY**

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

## **9 TECHNICAL DATA**

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

The QR code on the energy label supplied with the appliance provides a web link to

the information related to the performance of the appliance in the **EU EPREL** database.

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

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

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

## **10 INFORMATION FOR TEST INSTITUTES**

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

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

## **11 CUSTOMER CARE AND SERVICE**

This manual will answer most of your questions about product's features. Should you require further information or technical assistance, please refer to your dealer or visit our website:

in Italy <https://it.bertazzoni.com/altro/assistenza-e-manutenzione>

in the UK <https://uk.bertazzoni.com/more/care-service>

in France <https://fr.bertazzoni.com/customer-care>

in Spain <https://universal.bertazzoni.com/more/care-service>

in the Netherlands <https://nl.bertazzoni.com/zorg-en-service>

in Sweden <https://se.bertazzoni.com/more/care-service>

in Denmark <https://dk.bertazzoni.com/more/care-service>

When contacting our Authorized Service Centre, write down the model type and serial number which are available on the rating plate, and any messages which may have appeared on the display.

The rating plate is located into the appliance, on the left lower side of the refrigerator compartment and close to the shelves.

Before calling, please make sure to have the following information ready:

- Date of purchase;
- Name of dealer where product was purchased.

### **Grazie per aver scelto questo prodotto.**

Questo manuale utente contiene importanti informazioni di sicurezza e istruzioni sull'utilizzo e manutenzione del vostro apparecchio.

Prima di utilizzare il vostro apparecchio vi preghiamo di leggere questo manuale utente e di conservarlo per future consultazioni.

| Icona                                                                              | Tipologia                                | Significato                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
|  | <b>PERICOLO</b>                          | Rischio di lesioni gravi o morte                         |
|  | <b>RISCHIO DI FOLGORAZIONE ELETTRICA</b> | Rischio dovuto a tensioni pericolose                     |
|  | <b>INCENDIO</b>                          | Avvertenza; rischio di incendio / materiali infiammabili |
|  | <b>ATTENZIONE</b>                        | Rischio di lesioni o danni materiali                     |
|  | <b>IMPORTANTE</b>                        | Informazioni sul corretto funzionamento del sistema      |

# INDICE

|                                                                               |           |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 ISTRUZIONI DI SICUREZZA .....</b>                                        | <b>29</b> |
| 1.1 Avvertenze Generali di Sicurezza.....                                     | 29        |
| 1.2 Avvertenze di installazione .....                                         | 36        |
| 1.3 Durante l'uso .....                                                       | 37        |
| <b>2 DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO .....</b>                                   | <b>39</b> |
| 2.1 Dimensioni.....                                                           | 40        |
| <b>3 USO DELL'APPARECCHIO .....</b>                                           | <b>41</b> |
| 3.1 Informazioni sulla tecnologia di raffreddamento di nuova generazione..... | 41        |
| 3.2 Display e pannello di controllo.....                                      | 41        |
| 3.3 Funzionamento del Freezer Frigorifero .....                               | 41        |
| 3.3.1 Impostazioni temperatura freezer.....                                   | 41        |
| 3.3.2 Impostazioni di temperatura del frigorifero .....                       | 42        |
| 3.3.3 Modalità Super Freeze .....                                             | 42        |
| 3.3.4 Funzione di allarme Porta Aperta .....                                  | 43        |
| 3.4 Avvertenze relative alle impostazioni di temperatura.....                 | 43        |
| 3.5 Accessori .....                                                           | 43        |
| 3.5.1 Vaschetta per il ghiaccio ( <i>in alcuni modelli</i> ) .....            | 43        |
| 3.5.2 Icemaker manuale ( <i>in alcuni modelli</i> ) .....                     | 44        |
| 3.5.3 Fermabottiglie ( <i>In alcuni modelli</i> ) .....                       | 44        |
| 3.5.4 Cassetti del congelatore .....                                          | 44        |
| 3.5.5 Cassetto FrescoZero ( <i>In alcuni modelli</i> ) .....                  | 45        |
| 3.5.6 Manopola del fresco ( <i>In alcuni modelli</i> ).....                   | 45        |
| 3.5.7 Ripiano porta regolabile ( <i>in alcuni modelli</i> ) .....             | 46        |
| 3.5.8 Ripiano di vetro regolabile ( <i>in alcuni modelli</i> ) .....          | 46        |
| 3.5.9 Natural Ion Tech ( <i>in alcuni modelli</i> ).....                      | 46        |
| 3.5.10 Maxi-fresh preserver (se disponibile) .....                            | 46        |
| 3.5.11 PureBreeze UV .....                                                    | 47        |
| <b>4 CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI .....</b>                                   | <b>47</b> |
| 4.1 Scomparto frigorifero .....                                               | 47        |
| 4.2 Scomparto congelatore .....                                               | 49        |
| <b>5 PULIZIA E MANUTENZIONE .....</b>                                         | <b>52</b> |
| 5.1 Sbrinamento .....                                                         | 52        |
| <b>6 TRASPORTO E RIPOSIZIONAMENTO .....</b>                                   | <b>53</b> |
| 6.1 Trasporto e riposizionamento .....                                        | 53        |
| 6.2 Inversione della porta .....                                              | 53        |
| <b>7 PRIMA DI CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA .....</b>                     | <b>54</b> |
| <b>8 SUGGERIMENTI PER IL RISPARMIO ENERGETICO .....</b>                       | <b>56</b> |
| <b>9 DATI TECNICI.....</b>                                                    | <b>57</b> |
| <b>10 INFORMAZIONI PER GLI ISTITUTI DI PROVA .....</b>                        | <b>57</b> |
| <b>11 ASSISTENZA E SERVIZIO CLIENTI.....</b>                                  | <b>57</b> |

# 1 ISTRUZIONI DI SICUREZZA

## 1.1 Avvertenze Generali di Sicurezza

Leggere con attenzione il presente manuale utente.

**!ATTENZIONE:** Evitare di ostruire le aperture di ventilazione presenti sul mobile dell'apparecchio o nella struttura di incasso.

**!ATTENZIONE:** Non usare dispositivi meccanici o altri mezzi per accelerare il processo di sbrinamento, eccetto quelli raccomandati dal produttore.

**!ATTENZIONE:** Non usare apparecchiature elettriche (es. apparecchi di riscaldamento, produttori di ghiaccio elettrici ecc.) all'interno di questo apparecchio, salvo siano del tipo raccomandato dal produttore.

**!ATTENZIONE:** Non sbrinare o pulire mai l'apparecchio con una pulitrice a vapore. Il vapore può raggiungere parti elettriche e provocare un cortocircuito con rischio di folgorazioni.

**!ATTENZIONE:** Fare attenzione a non arrecare danni al circuito refrigerante. Non utilizzare oggetti appuntiti o affilati per rimuovere la brina o il ghiaccio. È possibile danneggiare i raccordi del circuito refrigerante, cosa che rende inservibile l'apparecchio. Il gas fuoriuscendo per effetto della pressione, può provocare irritazioni agli occhi.

**⚠ATTENZIONE:** Quando si posiziona l'apparecchio, assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia bloccato o danneggiato.

**⚠ATTENZIONE:** Non posizionare prese di corrente portatili multiple o alimentatori di corrente portatili multipli sul retro dell'apparecchio.

**⚠ATTENZIONE:** Al fine di evitare qualunque pericolo derivante da un posizionamento instabile dell'apparecchio, esso deve essere fissato secondo le istruzioni.

**⚠** Se il vostro apparecchio utilizza R600a come refrigerante (questa informazione è disponibile sulla targhetta presente sull'apparecchio), occorre prestare attenzione durante il trasporto e l'installazione per evitare danni ai componenti del sistema di refrigerazione. R600a è un gas naturale e non nocivo per l'ambiente, ma è esplosivo. Nell'eventualità di perdite dovute al danneggiamento dei componenti del sistema di refrigerazione, scollegare l'apparecchio dalla corrente elettrica, allontanarlo da fiamme libere o sorgenti di calore e ventilare per alcuni minuti l'ambiente dove è installato l'apparecchio.

- Durante il trasporto e il posizionamento dell'apparecchio, fare attenzione a non danneggiare il circuito del gas refrigerante.
- Non conservare all'interno dell'apparecchio sostanze esplosive, come bombolette spray contenenti propellente infiammabile.

- L'apparecchio è destinato all'uso in abitazioni private e in altri contesti di tipo domestico quali:
  - zone cucina per il personale di punti vendita, uffici e altri ambienti lavorativi;
  - utilizzo presso agriturismi e da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture di tipo residenziale;
  - bed and breakfast e strutture analoghe;
  - catering e applicazioni simili non di vendita al dettaglio.
- Se la spina dell'apparecchio non corrisponde alla presa elettrica, la spina deve essere sostituita da un servizio di assistenza autorizzato o da un elettricista qualificato al fine di evitare ogni rischio.
- Il cavo di alimentazione dell'apparecchio è collegato ad una speciale spina dotata di messa a terra. Tale spina deve essere usata con una presa da 16 ampere con opportuna messa a terra. Se la vostra abitazione non dispone di tale presa, abbiate cura di farne installare una da un elettricista qualificato.
- Questo apparecchio può essere utilizzato solo da adulti istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e in grado di comprendere i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite da adulti.
- Tenere gli animali domestici lontani dall'apparecchio.

- Non lasciare i bambini non sorvegliati vicino all'apparecchio.
- I bambini dai 3 agli 8 anni possono caricare e scaricare dispositivi di refrigerazione. Non ci si aspetta che i bambini eseguano pulizia o manutenzione del dispositivo, non ci si aspetta che i bambini molto piccoli (0-3 anni) facciano uso dei dispositivi, non ci si aspetta che i bambini piccoli (3-8 anni) usino i dispositivi in modo sicuro a meno che non vengano sorvegliati costantemente, i bambini più grandi (8-14 anni) e le persone vulnerabili sono in grado di usare i dispositivi dopo aver ricevuto appropriata supervisione o istruzioni sull'utilizzo dei dispositivi. Non ci si aspetta che le persone molto vulnerabili usino i dispositivi in modo sicuro prima di aver ricevuto sorveglianza continua.
- Tenere il materiale di imballaggio lontano dalla portata dei bambini.
- Non permettere ai bambini di sedersi, arrampicarsi sull'apparecchio o entrare all'interno di quest'ultimo.
- Prestare attenzione durante il trasporto dell'apparecchio poiché è pesante. È necessario valutare il numero di persone e le attrezzature necessarie. Indossare sempre guanti protettivi.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da personale qualificato al fine di evitare ogni rischio.
- Non posizionare l'apparecchio sopra il cavo di alimentazione.

- L'apparecchio non è progettato per l'uso ad altitudini superiori a 2.000 m.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica quando non viene utilizzato per un lungo periodo e prima dell'installazione, manutenzione, pulizia e riparazione, diversamente potrebbe danneggiarsi.
- Prima dell'installazione, verificare se l'apparecchio presenta danni visibili. Non installare o utilizzare mai un apparecchio danneggiato.
- L'utilizzo di parti di ricambio e accessori di altre marche è rischioso e potrebbe provocare lesioni, danni materiali o danni all'apparecchio. Per ragioni di sicurezza, utilizzare solo parti di ricambio e accessori originali
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per le conseguenze di eventuali errori causati da fattori sui quali non ha controllo. Inoltre il produttore non assicura la validità e correttezza delle informazioni fornite se al software e all'apparecchiatura citati in questo manuale sono state apportate modifiche da parte di terze persone.
- La riparazione dell'apparecchio dovrà essere effettuata esclusivamente da un servizio di assistenza tecnica autorizzato. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per danni derivanti da errata installazione o riparazione effettuata da un centro di assistenza non autorizzato.
- Nell'impegno di migliorare costantemente la qualità dei propri prodotti, il produttore si riserva la facoltà

di variare in qualsiasi momento le informazioni del presente manuale.

- Nel caso il significato di una o più informazioni di questo manuale non fosse comprensibile, l'utente deve contattare il rivenditore o il produttore per i chiarimenti necessari prima di effettuare qualsiasi operazione.
- L'apparecchio è schermato contro i radiorisurbi secondo la direttiva CE.
- Questo apparecchio è conforme alle pertinenti norme di sicurezza per gli apparecchi elettrici.

**Per evitare la contaminazione degli alimenti, si prega di seguire le seguenti istruzioni:**

- L'apertura prolungata dello sportello può causare un significativo aumento della temperatura nei vani del dispositivo.
- Pulire regolarmente le superfici che possono venire a contatto con gli alimenti ed i sistemi di drenaggio accessibili.
- Conservare la carne ed il pesce crudi in appositi contenitori in frigorifero, in modo che non vengano a contatto con altri alimenti o che non colino su di essi.
- Gli scomparti per surgelati a due stelle sono adatti per la conservazione di alimenti precedentemente congelati, la conservazione o la produzione di gelato e la produzione di cubetti di ghiaccio.

- Gli scomparti a una, due e tre stelle non sono adatti al congelamento di alimenti freschi.
- Se il dispositivo di refrigerazione viene lasciato vuoto per lunghi periodi, spegnere, sbrinare, pulire, asciugare e lasciare la porta aperta per evitare la formazione di muffa al suo interno.

## 1.2 Avvertenze di installazione

Prima di usare per la prima volta l'apparecchio, prestare attenzione ai seguenti punti:

- La tensione di funzionamento dell'apparecchio è 220-240 V a 50 Hz.
- Al termine dell'installazione la spina deve rimanere accessibile in qualsiasi momento.
- L'apparecchio può emanare odore quando viene acceso la prima volta. Ciò è normale e l'odore svanirà quando l'apparecchio inizierà a raffreddarsi.
- Prima di collegare l'apparecchio alla presa, assicurarsi che le informazioni sulla targhetta identificativa (tensione e potenza assorbita) siano compatibili con le caratteristiche della rete elettrica. Per ogni dubbio, consultare un elettricista qualificato.
- Inserire la spina in una presa dotata di un'efficace connessione a terra. Se la presa non dispone di messa a terra o la spina non si adatta perfettamente alla presa, si raccomanda di richiedere l'assistenza di un elettricista qualificato.
- L'apparecchio deve essere collegato ad una presa correttamente installata e protetta da un interruttore di sicurezza. Il tipo di alimentazione (CA) e la tensione di rete del luogo di utilizzo devono essere compatibili con i dettagli riportati sulla targhetta identificativa del prodotto (la targhetta identificativa si trova all'interno dell'apparecchio, sulla sinistra).
- Il produttore declina ogni responsabilità per danni derivanti da utilizzo con messa a terra inadeguata.
- L'apparecchio non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un timer, o collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento da un dispositivo esterno.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica quando non viene utilizzato per un lungo periodo e prima dell'installazione, manutenzione, pulizia e riparazione, diversamente potrebbe danneggiarsi.
- Collocare l'apparecchio in posizione non esposta alla luce solare diretta.
- L'apparecchio non deve mai essere usato all'esterno o esposto alla pioggia.
- L'apparecchio deve essere collocato ad almeno 50 cm da fornelli, forni a gas e sorgenti di calore, e ad almeno 5 cm da forni elettrici.
- Se l'apparecchio è posizionato accanto a un congelatore, occorre mantenere una distanza di almeno 2 cm fra gli apparecchi, per impedire la formazione di condensa sulla superficie esterna.
- Non coprire la struttura o la parte superiore dell'apparecchio con panno o tessuto, anche leggero. Ciò peggiora le prestazioni dell'apparecchio.
- Al di sopra dell'apparecchio deve essere presente uno spazio libero di almeno 150 mm. Non collocare nulla sopra l'apparecchio.
- Pulire completamente l'apparecchio prima dell'uso (vedere: Pulizia e Manutenzione).
- Prima di utilizzare l'apparecchio, passare su tutti i componenti un panno imbevuto di una soluzione ottenuta sciogliendo in una bacinella di acqua tiepida un cucchiaino di tè di bicarbonato di sodio. Sciacquare poi con acqua pulita e asciugare. Dopo la pulizia, rimettere tutti i componenti all'interno dell'apparecchio.
- Usare i piedini regolabili anteriori per far sì che l'apparecchio risulti in piano e stabile. È possibile regolare i piedini ruotandoli in un senso o nell'altro. Questa operazione deve essere compiuta prima di collocare gli alimenti nell'apparecchio.
- Quando il prodotto è in funzione, l'alta temperatura può essere visualizzata sui pannelli laterali. Questa situazione è normale.
- Affinché il prodotto funzioni in modo efficiente, deve esserci un po' di spazio attorno ad esso per la circolazione dell'aria. Se si intende posizionare il

prodotto in un'area incassata sulla parete, assicurarsi che lo spazio tra la superficie superiore e il soffitto sia di 100 mm e di 50 mm tra le pareti e i pannelli laterali.

- La distanza tra l'apparecchio e la parete retrostante deve essere di massimo 75 mm.

### 1.3 Durante l'uso

- Non connettere l'apparecchio alla rete elettrica mediante prolunghe, prese multiple o adattatori.
- Non utilizzare spine danneggiate, lacerate o vecchie.
- Non tirare, piegare o danneggiare il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare adattatori.
- Questo apparecchio può essere utilizzato solo da adulti istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e in grado di comprendere i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio o appendersi alla porta. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite da adulti.
- Non toccare mai il cavo di alimentazione o la spina con le mani bagnate. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica afferrando la spina (non il cavo) per staccarla dalla presa elettrica. Questi comportamenti possono causare cortocircuiti o folgorazioni elettriche.
- Non usare impropriamente lo zoccolo, i cassetti estraibili, le porte ecc. quale punto di appoggio o come sostegno.
- Evitare che olii o grassi imbrattino parti plastiche o le guarnizioni delle porte. I grassi aggrediscono il materiale plastico e la guarnizione della porta diventa fragile e porosa.
- Non collocare bottiglie in vetro o lattine nello scomparto congelatore, per evitare che scoppino in seguito al congelamento del contenuto.
- Non collocare materiali esplosivi o infiammabili all'interno dell'apparecchio. Sistemare le bevande con elevato

contenuto alcolico in posizione verticale nello scomparto frigorifero, assicurandosi che siano ermeticamente chiuse.

- Durante la rimozione del ghiaccio dallo scomparto congelatore, evitare di toccarlo. Il ghiaccio può provocare ustioni da gelo e/o tagli.
- Non toccare alimenti congelati con le mani bagnate. Non ingerire gelati o cubetti di ghiaccio immediatamente dopo averli estratti dallo scomparto congelatore.
- Non congelare nuovamente gli alimenti scongelati. Ciò può causare problemi di salute, come intossicazioni alimentari.

### Apparecchi vecchi e non più funzionanti

- Se il vostro vecchio apparecchio è dotato di chiusura meccanica, rompetela o rimuovetela prima di smaltirlo, poiché i bambini possono rimanere intrappolati all'interno e ciò può causare incidenti.
- I vecchi apparecchi contengono materiale isolante e refrigeranti a base di CFC. Prestare quindi attenzione a non danneggiare l'ambiente durante lo smaltimento dei vecchi apparecchi.
- Una volta che un apparecchio ha esaurito la propria vita utile, togliere la spina di alimentazione dalla presa prima di tagliare il cavo di alimentazione.

### Dichiarazione di conformità CE

Dichiariamo che i nostri prodotti soddisfano le Direttive, le Decisioni e i Regolamenti Europei applicabili nonché i requisiti elencati nelle norme alle quali si fa riferimento.

### Smaltimento responsabile dell'imballaggio e del vecchio apparecchio

#### Rimozione dei materiali di imballaggio

I materiali di imballaggio proteggono l'apparecchio da eventuali danni che potrebbero verificarsi durante il trasporto. Si prega di riciclare i materiali di imballaggio.

Il materiale riciclato riduce il consumo di materie prime e riduce la produzione di rifiuti.



**Informazione agli utilizzatori ai sensi dell'art. 26 del Decreto Legislativo 14 marzo 2014, n. 49 "Attuazione della Direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)**



Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto, alla fine della sua vita utile, deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti per permetterne un adeguato trattamento e riciclo. L'utente finale dovrà conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettrici ed elettronici, oppure riconsegnarla al rivenditore secondo le seguenti modalità:

- Per apparecchiature di piccolissime dimensioni, ovvero con almeno un lato esterno non superiore a 25 cm, è prevista la consegna gratuita senza obbligo di acquisto presso i negozi con una superficie di vendita delle apparecchiature elettriche ed elettroniche superiore ai 400 mq. Per negozi con dimensioni inferiori, tale modalità è facoltativa;
- Per apparecchiature con dimensioni superiori a 25 cm, è prevista la consegna in tutti i punti di vendita in modalità "1 contro 1", ovvero la consegna al rivenditore potrà avvenire solo all'atto dell'acquisto di un nuovo prodotto equivalente, in ragione di uno a uno.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento o allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo/reimpiego dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

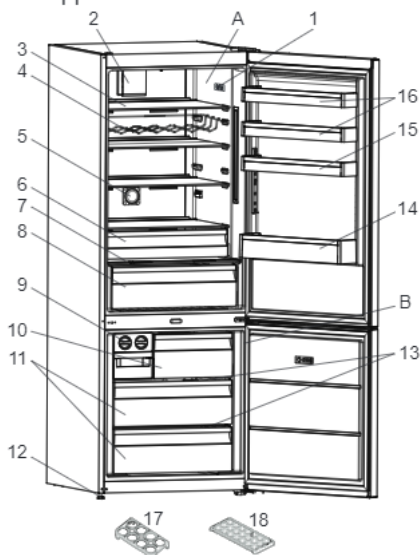
Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni di cui al D. Lgs. n. 152/2006 e D.Lgs. 49/2014.

**Note:**

- Prima di installare e utilizzare l'apparecchio leggere attentamente il manuale di istruzioni. Il produttore declina ogni responsabilità per danni derivanti da uso improprio.
- Seguire tutte le indicazioni riportate sull'apparecchio e sul manuale di istruzioni. Quest'ultimo va conservato in luogo sicuro in modo da poter risolvere eventuali problemi in futuro.
- Questo apparecchio è prodotto per l'uso all'interno di abitazioni private e può essere impiegato solo in contesti domestici e per gli scopi indicati. Esso non è indicato per l'uso comune o commerciale. Tale uso invaliderà la garanzia dell'apparecchio e il produttore declina ogni responsabilità per danni subiti.
- Questo apparecchio è prodotto per l'uso all'interno di abitazioni e destinato esclusivamente alla refrigerazione / conservazione degli alimenti. Esso non è adatto all'uso commerciale o comune e/o per conservare sostanze diverse dagli alimenti. Il produttore declina ogni responsabilità per danni derivanti dalla mancata osservanza di queste indicazioni.

## 2 DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

Questo apparecchio non è destinato all'uso come apparecchio a muro.



 Questa presentazione ha il solo scopo di fornire informazioni riguardo ai componenti dell'apparecchio. I componenti possono variare a seconda del modello.

A) Scomparto frigorifero

B) Scomparto congelatore

- 1) Display e pannello di controllo (display interno)
- 2) Ventola turbo \*
- 3) Ripiani del frigorifero
- 4) Scaffalatura per il vino \*
- 5) Ionizzatore\*
- 6) Ripiano Chiller \*
- 7) Coperchio del cassetto frutta e verdura
- 8) Cassetto frutta e verdura
- 9) Icematic (produttore di ghiaccio) \*
- 10) Sportello superiore del vano di congelazione \* Cestello congelatore \*
- 11) Cestini congelatori \*
- 12) Piedini regolabili
- 13) Ripiani in vetro congelatore \*
- 14) Ripiano portabottiglie
- 15) Ripiano porta regolabile \* /

Ripiano della porta

16) Ripiani della porta

17) Portauova

18) Vaschetta per il ghiaccio

*\* In alcuni modelli*

### Note generali:

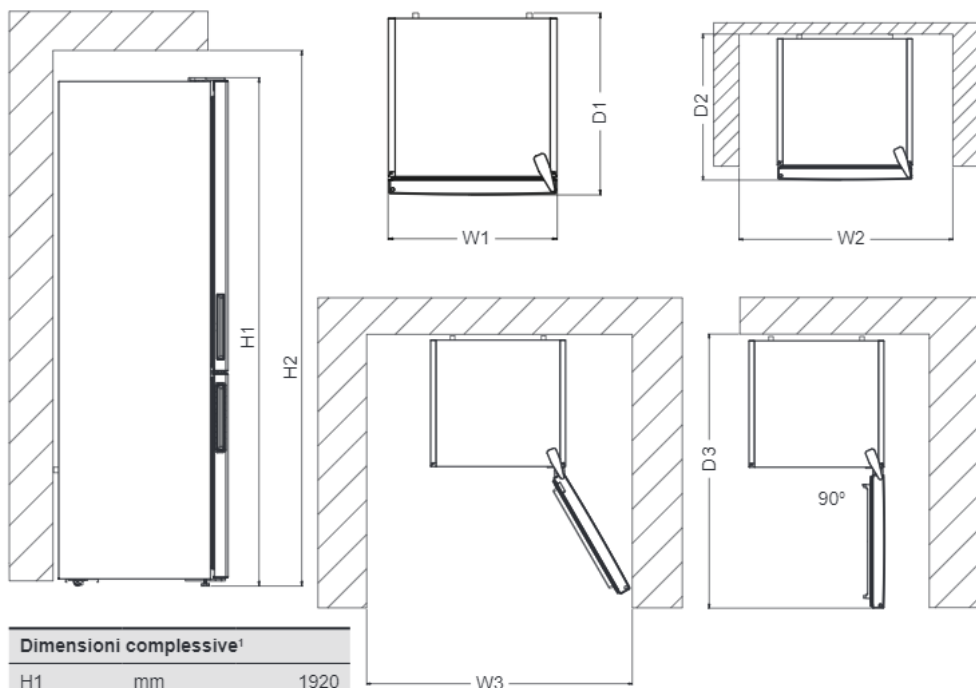
#### Scomparto alimenti freschi (frigorifero):

La configurazione con i cassetti nella parte inferiore dell'apparecchio, con i ripiani distribuiti in maniera uniforme e una posizione degli scomparti nello sportello che non incide sul consumo energetico, consente un impiego più efficiente dell'energia.

#### Scomparto alimenti congelati

**(congelatore):** L'utilizzo più efficiente dell'energia viene garantito nella configurazione con i cassetti e i contenitori in posizione di fabbrica.

## 2.1 Dimensioni



| Dimensioni complessive <sup>1</sup> |    |      |
|-------------------------------------|----|------|
| H1                                  | mm | 1920 |
| W1                                  | mm | 700  |
| D1                                  | mm | 712  |

<sup>1</sup> altezza, larghezza e profondità dell'apparecchio senza la maniglia e i piedini.

| Spazio necessario durante l'uso <sup>2</sup> |    |       |
|----------------------------------------------|----|-------|
| H2                                           | mm | 2070  |
| W2                                           | mm | 800   |
| D2                                           | mm | 765,8 |

<sup>2</sup> altezza, larghezza e profondità dell'apparecchio inclusa la maniglia, oltre allo spazio necessario per la libera circolazione dell'aria di raffreddamento.

| Spazio complessivo necessario durante l'uso <sup>3</sup> |    |        |
|----------------------------------------------------------|----|--------|
| W3                                                       | mm | 1301,3 |
| D3                                                       | mm | 1365,3 |

<sup>3</sup> altezza, larghezza e profondità dell'apparecchio inclusa la maniglia, oltre allo spazio necessario per la libera circolazione dell'aria di raffreddamento, più lo spazio necessario per consentire l'apertura dello sportello fino all'angolo minimo che permette la rimozione di tutta l'apparecchiatura interna.

## 3 USO DELL'APPARECCHIO

### 3.1 Informazioni sulla tecnologia di raffreddamento di nuova generazione

I freezer con la nuova tecnologia di raffreddamento di nuova generazione hanno un diverso sistema di funzionamento rispetto ai freezer statici. Nei normali freezer, l'aria umida che entra nel freezer e il vapore acqueo emanato dal cibo, si trasforma in brina nel comparto freezer.

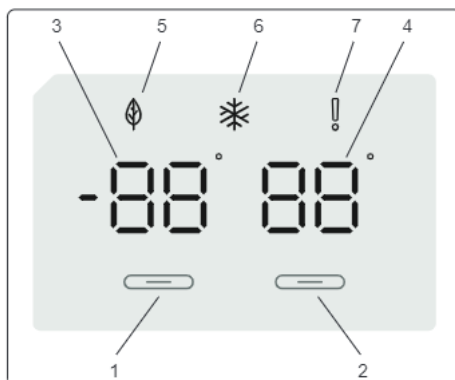
Per poter sciogliere questa brina, in altre parole scongelare, il frigo deve essere scollegato. Per poter tenere al freddo i cibi durante il periodo di sbrinamento, l'utente deve conservare il cibo altrove e l'utente deve pulire il ghiaccio residuo e la brina accumulata.

La situazione è completamente diversa nei comparti frigo dotati della nuova tecnologia di raffreddamento di nuova generazione. Con l'aiuto del ventilatore, in tutto il comparto freezer viene emessa aria fredda e secca. Come risultato dell'aria fredda soffiata facilmente in tutto il comparto, anche negli spazi tra i ripiani, il cibo può essere congelato in modo uniforme e corretto. **E** senza brina.

La configurazione del comparto frigorifero sarà simile a quella del comparto freezer. L'aria emessa dalla ventola situata sulla parte superiore del comparto frigo viene raffreddata mentre passa tra lo spazio dietro la condotta d'aria. Allo stesso tempo, l'aria soffiata attraverso i fori sulla condotta d'aria in modo che il processo di raffreddamento sia completato con successo nel comparto frigorifero.

Poiché tra il comparto frigo e freezer non passa aria, non vengono mischiati odori. Di conseguenza, il frigo con la tecnologia di raffreddamento di nuova generazione è facile da utilizzare e offre un accesso ad un elevato volume e un aspetto estetico.

### 3.2 Display e pannello di controllo



#### Uso del pannello di controllo

1. Consente la configurazione del freezer.
2. Consente la configurazione del cooler.
3. Schermata valore impostazione freezer
4. Schermata valore impostazione cooler
5. Simbolo della modalità Economy (risparmio).
6. Simbolo Super Freeze
7. Simbolo di allarme.

### 3.3 Funzionamento del Freezer Frigorifero

#### Illuminazione (se disponibile)

Quando l'apparecchio viene collegato all'alimentazione per la prima volta, le luci interne potrebbero accendersi 1 minuto dopo, a causa dei test di apertura.

Una volta collegato il prodotto, tutti i simboli saranno visualizzati per 2 secondi e i valori iniziali saranno visualizzati come -18°C sull'indicatore di regolazione del freezer e +4°C sull'indicatore di regolazione del frigorifero.

#### 3.3.1 Impostazioni temperatura freezer

- Il valore iniziale della temperatura per l'indicatore di impostazione del freezer è -18°C.
- Premere una volta il tasto di regolazione della temperatura.

Quando si preme il pulsante la prima volta, il valore precedente lampeggerà sullo schermo.

- In qualsiasi momento si preme questo pulsante, viene impostata una temperatura più bassa (-16 °C, -18 °C, -20 °C, -22 °C o -24 °C).
- Se si continua a premere lo stesso pulsante, si riavvia da -16°C.

**NOTA:** La modalità Eco si attiva automaticamente quando la temperatura dello scomparto freezer è impostata su -18°C.



### 3.3.2 Impostazioni di temperatura del frigorifero

- Il valore iniziale della temperatura per l'indicatore di impostazione del freezer è +4°C.
- Premere una volta il pulsante del cooler.
- In qualsiasi momento si preme questo pulsante, viene impostata una temperatura più bassa (-8 °C, -6 °C, -5 °C, -4 °C o -2 °C).
- Se si continua a premere lo stesso pulsante, si riavvia da +8°C.

### 3.3.3 Modalità Super Freeze

#### Finalità

- Congelare una grande quantità di cibo che non può essere contenuta nel ripiano "fast freeze".
- Congelare piatti pronti.
- Congelare velocemente cibi freschi, per mantenerne la freschezza.

#### Modalità d'uso

Per attivare la modalità Super Freeze, tenere premuto il pulsante di impostazione della temperatura del freezer per 3 secondi. Una volta impostata la modalità Super freeze, il simbolo Super Freeze sull'indicatore si accenderà e il dispositivo emetterà un bip per confermare l'attivazione della modalità.



#### Durante la Modalità Super Freeze:

- La temperatura del cooler può essere regolata. In questo caso la modalità super freeze continua.
- La modalità Economy non può essere selezionata.
- La modalità Super Freeze può essere annullata nello stesso modo in cui è stata selezionata.

#### Nota:

- La quantità massima di alimenti freschi (in chilogrammi) congelabile nell'arco di 24 ore è indicata sulla targhetta informativa dell'apparecchio.
- Per ottenere le migliori prestazioni dall'apparecchio con capacità massima del congelatore, attivare la modalità Super freeze 3 ore prima di riporre gli alimenti freschi all'interno del congelatore.

La modalità Super freeze verrà annullata automaticamente dopo 24 ore a seconda della temperatura ambientale o quando il sensore del freezer raggiunge una temperatura sufficientemente bassa.

#### Impostazioni raccomandate per la temperatura del comparto freezer e frigorifero

| Scomparto congelatore           | Comparto frigorifero | Osservazioni                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| -18 °C                          | 4 °C                 | Per uso regolare e migliori prestazioni.                                                                                                                                                                                               |
| -20 °C, -22 °C o -24 °C         | 4 °C                 | Raccomandato quando la temperatura ambiente supera 30°C.                                                                                                                                                                               |
| Modalità Super Freeze           | 4 °C                 | Da utilizzare quando si desidera congelare gli alimenti in un breve periodo di tempo.                                                                                                                                                  |
| -18 °C, -20 °C, -22 °C o -24 °C | 2 °C                 | Queste impostazioni di temperatura devono essere utilizzate quando la temperatura ambiente è elevata o nel caso in cui si ritenga che il comparto frigorifero non sia abbastanza freddo perché lo sportello viene aperto di frequente. |

### 3.3.4 Funzione di allarme Porta Aperta

Se lo sportello del frigorifero rimane aperto per più di 2 minuti, il dispositivo emetterà un bip.

### 3.4 Avvertenze relative alle impostazioni di temperatura

- L'apparecchio è progettato per funzionare agli intervalli di temperatura ambiente indicati nelle norme, a seconda della classe climatica indicata nell'etichetta delle informazioni. Non si raccomanda di azionare il frigorifero in ambienti che sono al di fuori degli intervalli di temperatura dichiarati. Ciò ridurrà l'efficienza di raffreddamento dell'apparecchio.
- Le regolazioni della temperatura devono essere eseguite a seconda della frequenza di apertura dello sportello, della quantità di alimenti conservata all'interno dell'apparecchio e della temperatura ambiente del luogo in cui si trova l'apparecchio.
- Quando l'apparecchio viene acceso per la prima volta, esso va mantenuto in funzione 24 ore in modo da raggiungere la temperatura di funzionamento. Durante questo lasso di tempo, non aprire la porta e non conservare grandi quantità di alimenti all'interno.
- Una funzione di ritardo di 5 minuti viene applicata per impedire danni al compressore dell'apparecchio, quando si scollega o si collega il congelatore alla rete o quando si verifica un'interruzione dell'alimentazione. L'apparecchio inizierà a funzionare normalmente dopo 5 minuti.

#### Classe climatica e significato:

**T (tropicale):** Questo apparecchio refrigerante è destinato all'uso a temperature ambiente comprese tra 16 °C e 43 °C.

**ST (subtropicale):** Questo apparecchio refrigerante è destinato all'uso a temperature ambiente comprese tra 16 °C e 38 °C.

**N (temperato):** Questo apparecchio

refrigerante è destinato all'uso a temperature ambiente comprese tra 16 °C e 32 °C.

**SN (temperato esteso):** Questo apparecchio refrigerante è destinato all'uso a temperature ambiente comprese tra 10 °C e 32 °C.

#### Istruzioni importanti di installazione

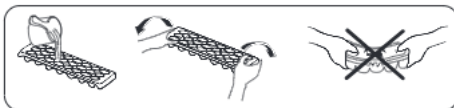
Il presente apparecchio è progettato per funzionare in condizioni climatiche difficili che assicura che i cibi congelati nel freezer non si scongeleranno anche se la temperatura ambiente scende sino a -15 °C. Pertanto, è possibile installare l'apparecchio in una stanza non riscaldata senza doversi preoccupare del deterioramento degli alimenti nel congelatore. Quando la temperatura ambiente torna a livelli normali, è possibile continuare ad usare l'apparecchio nel modo usuale.

### 3.5 Accessori

*Le descrizioni nelle immagini e nel testo della sezione potrebbero variare in base al modello di frigorifero.*

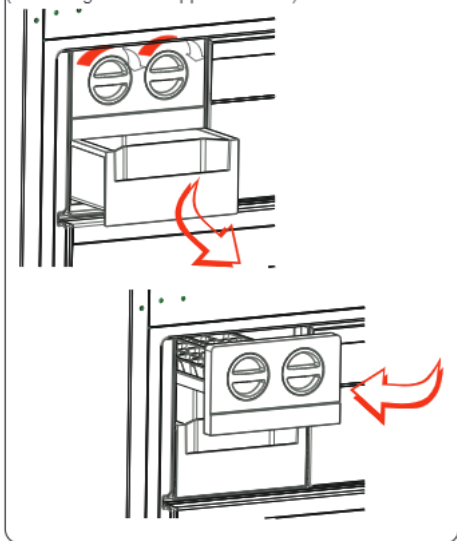
#### 3.5.1 Vaschetta per il ghiaccio (in alcuni modelli)

- Riempire di acqua la vaschetta per il ghiaccio e collocarla nello scomparto congelatore.
- Una volta che l'acqua è completamente gelata, torcere la vaschetta come mostrato sotto per estrarre i cubetti di ghiaccio.



### 3.5.2 Icemaker manuale (in alcuni modelli)

(Le immagini sono rappresentative)



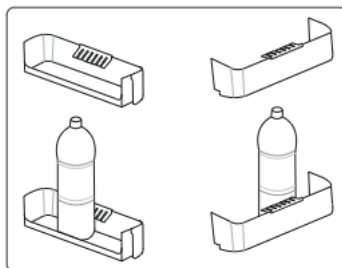
- Tirare la leva e rimuovere il vassoio di preparazione del ghiaccio
- Riempire di acqua la vaschetta fino al livello indicato.
- Afferrare l'estremità sinistra della leva e mettere il vassoio del ghiaccio nel vano del ghiaccio
- Una volta formati i cubetti di ghiaccio, ruotare come illustrato la leva per far cadere i cubetti nel contenitore di raccolta.

 **Non riempire la formina del ghiaccio con acqua per preparare il ghiaccio. Altrimenti si romperà.**

### 3.5.3 Fermabottiglie (In alcuni modelli)



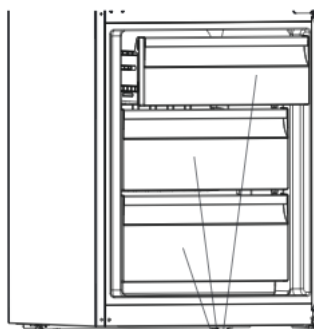
Usare il dispositivo fermabottiglie per evitare che le bottiglie possano scivolare o capovolgersi.



### 3.5.4 Cassetti del congelatore

I cassetti presenti nello scomparto congelatore facilitano l'accesso agli alimenti in esso conservati.

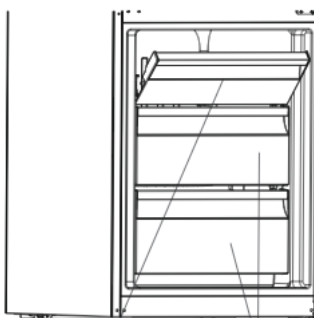
(Le immagini sono rappresentative)



Cassetti del congelatore

O

(Le immagini sono rappresentative)



Cassetti del congelatore  
Sportello del vano di congelazione

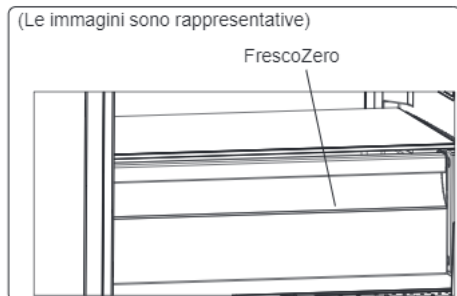
#### Per rimuovere i cassetti:

- Estrarre quanto più possibile il cassetto.
- Tirare la parte anteriore del cassetto verso l'alto e verso l'esterno

 Per ricollocare in sede i cassetti, compiere la procedura inversa a quella sopra descritta.

 Mentre si estraggono i cassetti, tenerli sempre per la maniglia.

### 3.5.5 Cassetto FrescoZero (In alcuni modelli)



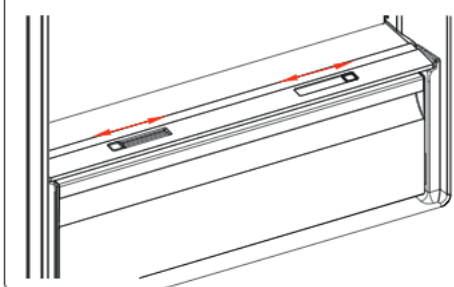
Tenere gli alimenti nello scomparto freddo invece che nel freezer o nello scomparto frigo consente agli alimenti di conservare più a lungo freschezza e sapore, mantenendo anche un aspetto fresco. Quando il vassoio dello scomparto freddo si sporca, rimuoverlo e lavarlo con acqua. (L'acqua si congela a 0°C, ma gli alimenti contenenti sale o zucchero si congelano a temperature inferiori)

Lo scomparto freddo viene solitamente utilizzato per conservare alimenti quali pesce crudo, cibi leggermente sottaceto, riso, ecc.

 **Non mettere cibo che si desidera congelare o vassoi di ghiaccio (per preparare il ghiaccio) nello scomparto FrescoZero.**

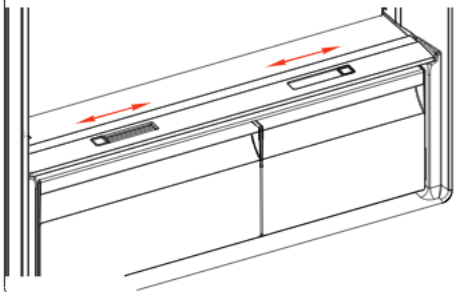
### 3.5.6 Manopola del fresco (In alcuni modelli)

(Le immagini sono rappresentative)



0

(Le immagini sono rappresentative)



Se lo scomparto frutta e verdura è pieno, occorre aprire la manopola del fresco che si trova davanti allo scomparto frutta e verdura. Ciò consente di controllare l'aria all'interno dello scomparto frutta e verdura e il tasso di umidità, per aumentare la durata del cibo all'interno.

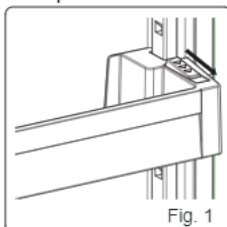
La manopola, situata dietro il ripiano, deve essere aperta se si nota della condensa sul ripiano in vetro.

### 3.5.7 Ripiano porta regolabile (in alcuni modelli)

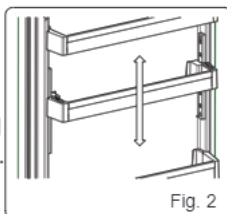
Possono essere eseguite sei diverse regolazioni dell'altezza per fornire le aree desiderate per la conservazione nel ripiano porta regolabile.

Per modificare la posizione del ripiano della porta regolabile;

Tenere la parte bassa del ripiano e tirare i pulsanti sul lato del ripiano dello sportello nella direzione della freccia (Fig.1)



Posizionare il ripiano della porta all'altezza desiderata muovendo verso l'alto e verso il basso. Dopo aver ottenuto la posizione desiderata per il ripiano della porta, rilasciare i pulsanti sul lato del ripiano (Fig.2).

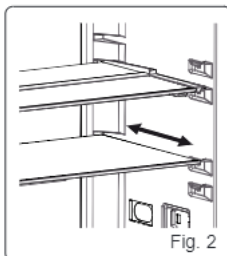
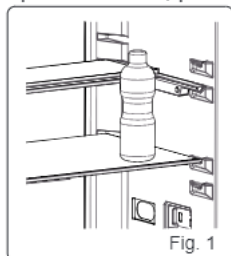


Prima di rilasciare il ripiano della porta, muovere verso l'alto e verso il basso e assicurarsi che il ripiano sia fissato.

**Nota:** Prima di muovere un ripiano carico, bisogna tenere il ripiano stesso sostenendolo dal fondo. In caso contrario, il ripiano dello sportello potrebbe cadere al di fuori dai binari a causa del peso. Potrebbero quindi verificarsi danni al ripiano o ai binari.

### 3.5.8 Ripiano di vetro regolabile (in alcuni modelli)

Il meccanismo di ripiano di vetro regolabile fornisce maggiore spazio di conservazione con un movimento semplice. Per coprire il ripiano di vetro, premerlo.

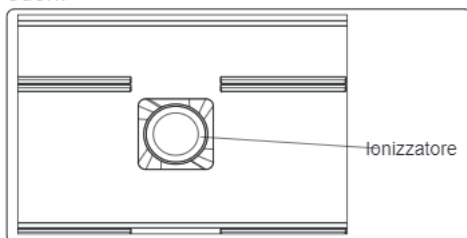


Puoi caricare il cibo come desideri nello spazio extra risultante. Per portare il ripiano in posizione originale, tirarlo a sé.

### 3.5.9 Natural Ion Tech (in alcuni modelli)

Natural Ion Tech diffonde ioni negativi che neutralizzano le particelle di odori sgradevoli e polvere presenti nell'aria.

Mediante la rimozione di queste particelle dall'aria nel frigorifero, Natural Ion Tech migliora la qualità dell'aria ed elimina gli odori.



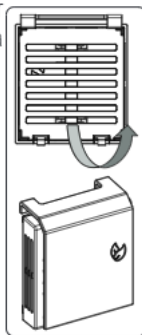
- Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato.
- La collocazione dello ionizzatore può variare a seconda dei prodotti.

### 3.5.10 Maxi-fresh preserver (se disponibile)

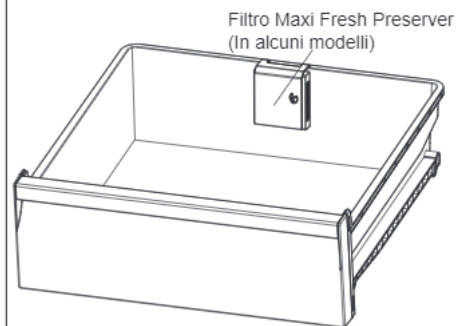
La tecnologia Maxi Fresh Preserver aiuta a rimuovere il gas etilene (un composto organico volatile rilasciato naturalmente dagli alimenti freschi) e gli odori sgradevoli dallo scomparto frutta e verdura.

In tal modo, gli alimenti si mantengono freschi più a lungo.

- Il filtro Maxi Fresh Preserver deve essere pulito una volta all'anno. La pulizia avviene tenendo il filtro in forno per due ore alla temperatura di 65 °C.
- Per pulire il filtro, rimuovere la copertura posteriore dell'alloggiamento del filtro tirando in direzione della freccia.
- Il filtro non deve essere lavato con acqua o detersivi di alcun tipo.

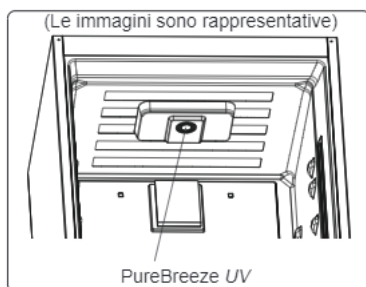


(Le immagini sono rappresentative)



### 3.5.11 PureBreeze UV

(Le immagini sono rappresentative)



Il modulo di disinfezione riduce in modo efficace i composti organici volatili che si formano quando il cibo si guasta all'interno del frigorifero. Il modulo riduce i batteri e i virus sulla superficie del filtro. La qualità dell'aria all'interno del frigorifero migliora, e l'aria stessa viene sempre mantenuta pulita. Il modulo di disinfezione è composto da una ventola che indirizza l'aria, un filtro che la pulisce e un LED a raggi UVC.

## 4 CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

### 4.1 Scomparto frigorifero

Nelle normali condizioni di utilizzo, regolare la temperatura dello scomparto frigorifero su +4 or +6 °C.

- Per ridurre l'umidità ed evitare la conseguente formazione di brina, conservare sempre i liquidi introdotti nello scomparto frigorifero all'interno di contenitori sigillati. La brina tende a concentrarsi nelle parti più fredde dell'evaporatore e, col passare del tempo, l'apparecchio richiederà sbrinatorie più frequenti.
- I piatti cucinati devono restare coperti quando vengono conservati nel frigorifero. Non introdurre cibi caldi nel frigorifero. Metterli in frigorifero quando sono freddi altrimenti la temperatura/umidità all'interno del frigorifero aumenteranno, riducendo l'efficienza del frigorifero.
- Assicurarsi che nessun oggetto venga direttamente a contatto con la parete posteriore dell'apparecchio, poiché in questo caso si formerebbe della brina alla quale potrebbero aderire le confezioni dei prodotti. Non aprire frequentemente la porta del frigorifero.
- Si raccomanda di confezionare non strettamente la carne e il pesce pulito e collocarli sul ripiano in vetro appena sopra il cassetto verdura, dove l'aria più fredda garantisce le migliori condizioni di conservazione.
- Sistemare frutta e verdura sciolte negli appositi cassette verdure.
- Conservare la frutta e la verdura separatamente consente alla verdura sensibile all'etilene (insalata, broccoli, carota, ecc.) di non essere danneggiata dalla frutta che rilascia l'etilene (banane, pesce, albicocche, fichi, ecc.)
- Non collocare verdura umida o bagnata nel frigorifero.

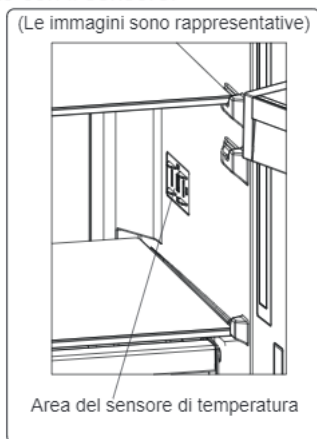
- Il periodo massimo di conservazione di tutti i prodotti alimentari dipende dalla qualità originaria del cibo e dall'ininterrotto mantenimento del ciclo di refrigerazione prima della collocazione nell'apparecchio.
- L'acqua eventualmente rilasciata dalla carne può contaminare altri prodotti presenti nel frigorifero. Si raccomanda di confezionare le carni e di pulire i ripiani da eventuali perdite di liquido.
- Non collocare gli alimenti davanti alle aperture del condotto dell'aria.
- Consumare gli alimenti confezionati entro la data di scadenza raccomandata.

Impedire ai cibi di toccare il sensore di temperatura situato sul comparto frigorifero. Per poter mantenere la temperatura di conservazione ottimale nel comparto frigo, il cibo non deve entrare in contatto con il sensore.

- Per condizioni di funzionamento normali sarà sufficiente regolare l'impostazione di temperatura del proprio frigorifero a  $+4^{\circ}\text{C}$ .
- La temperatura dello scomparto frigorifero dovrà essere nel range  $0-8^{\circ}\text{C}$ : al di sotto di  $0^{\circ}\text{C}$  gli alimenti freschi si ghiacciano e marciscono, al di sopra di  $8^{\circ}\text{C}$  la carica batterica aumenta e gli alimenti si danneggiano.
- Non inserire immediatamente alimenti caldi nel frigorifero: attendere all'esterno che la temperatura si abbassi. Gli alimenti caldi aumentano i gradi del frigorifero, causando intossicazioni alimentari e danneggiando inutilmente gli alimenti.
- Carni, pesci, ecc. devono essere posizionati nello scomparto freddo per gli alimenti; lo scomparto verdure è da preferire per le verdure (se disponibile).
- Per prevenire la contaminazione crociata, le carni, la frutta e le verdure non devono essere conservati insieme.
- Gli alimenti devono essere posizionati nel frigorifero in contenitori chiusi oppure coperti, per evitare umidità e odori.

## NOTE IMPORTANTI:

- ☞ Si consiglia di non conservare patate, cipolle e aglio nel frigorifero.
- ☞ Coprire i piatti terminati quando vengono messi in frigo. Posizionarli nel frigo quando sono freddi, altrimenti la temperatura/umidità all'interno del frigo aumenta e ciò causa un maggiore funzionamento del frigo. Coprire il cibo e le bevande consente anche di preservare il sapore e gli aromi.
- ☞ Impedire ai cibi di toccare il sensore di temperatura situato sul comparto frigorifero. Per poter mantenere la temperatura di conservazione ottimale nel comparto frigo, il cibo non deve entrare in contatto con il sensore.



La seguente tabella rappresenta una guida rapida che illustra il modo più efficiente di conservare all'interno dello scomparto frigorifero gli alimenti dei principali gruppi.

| Alimenti                | Periodo massimo di conservazione | Come e dove collocarli                                                                                    |
|-------------------------|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Frutta e verdura</b> | 1 settimana                      | Cassetto verdura                                                                                          |
| <b>Carne e pesce</b>    | 2 - 3 giorni                     | Confezionare in pellicola di plastica, sacchetti o contenitori per carni e sistemare sul ripiano in vetro |

| Alimenti                                      | Periodo massimo di conservazione                       | Come e dove collocarli            |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Formaggi freschi                              | 3 - 4 giorni                                           | Sull'apposito ripiano della porta |
| Burro e margarina                             | 1 settimana                                            | Sull'apposito ripiano della porta |
| Prodotti in bottiglia, p. es. latte e yoghurt | Fino alla data di scadenza raccomandata dal produttore | Sull'apposito ripiano della porta |
| Uova                                          | 1 mese                                                 | Sull'apposito ripiano delle uova  |
| Cibi cotti                                    | 2 giorni                                               | Su tutti i ripiani                |

#### NOTE:



Si consiglia di non conservare patate, cipolle e aglio nel frigorifero..

## 4.2 Scomparto congelatore

Nelle normali condizioni di utilizzo, regolare la temperatura dello scomparto congelatore su -18 or -20 °C.

- Lo scomparto congelatore è usato per conservare cibi congelati, congelare alimenti freschi e produrre cubetti di ghiaccio.
- Il cibo in forma liquida deve essere congelato in recipienti di plastica, mentre per gli altri alimenti si useranno pellicole o sacchetti in plastica..Per congelare alimenti freschi; avvolgere e sigillare correttamente gli alimenti freschi, in modo che la confezione sia chiusa ermeticamente e non vi siano fuoriuscite. Sacchetti speciali per freezer, sacchetti in polietilene e fogli di alluminio e contenitori di plastica sono l'ideale.
- Non collocare alimenti freschi accanto a cibi congelati, poiché questi ultimi potrebbero scongelarsi.
- Prima di congelare alimenti freschi, suddividerli in porzioni consumabili in un unico pasto.
- Una volta scongelato il cibo, consumarlo entro un breve periodo di tempo.
- In merito alla conservazione dei cibi congelati, seguire sempre le istruzioni riportate dal produttore sulle confezioni. In assenza di informazioni, non

conservare il cibo per più di tre mesi dalla data di acquisto.

- Quando si acquista del cibo congelato, accertarsi sempre che sia stato conservato nelle corrette condizioni e che la confezione non sia danneggiata.
- Il cibo congelato deve essere trasportato in contenitori adatti e riposto appena possibile nel congelatore.
- Non acquistare cibo congelato la cui confezione presenta segni di umidità o rigonfiamenti anomali. È infatti probabile che tali confezioni siano state conservate a temperature inadeguate e che il loro contenuto si sia deteriorato.
- Il periodo massimo di conservazione del cibo congelato dipende dalla temperatura ambiente, dalla regolazione del termostato, dalla frequenza con la quale viene aperta la porta dello scomparto congelatore, dal tipo di alimento e dalla quantità di tempo occorsa per trasportare dal punto vendita all'abitazione i prodotti. Seguire sempre le istruzioni riportate sulle confezioni e non superare mai il periodo massimo di conservazione indicato.
- Se si lascia lo sportello del congelatore aperto per un lungo periodo di tempo, sul livello inferiore del congelatore inizierà a comparire il ghiaccio. Pertanto la circolazione dell'aria sarà ostruita. Per poterlo evitare, scollegare il cavo e attendere che si scongeli. Dopo che il ghiaccio si scioglie, pulire il congelatore.
- Il volume specificato sull'etichetta del prodotto mostra il valore senza cestelli, coperture, ecc.
- Non ricongelare mai il cibo già scongelato. Potrebbe essere pericoloso per la salute, poiché potrebbe causare un'intossicazione alimentare.

**NOTA:** Se si tenta di aprire lo sportello del freezer subito dopo averlo chiuso, si noterà che non si aprirà con facilità. Ciò è normale. Una volta ristabilito l'equilibrio fra

le pressioni interna ed esterna, la porta si aprirà facilmente

.Utilizzare il ripiano "fast freezing" per congelare il cibo di casa (e ogni altro cibo che deve congelare rapidamente) più rapidamente, grazie alla potenza di congelamento maggiore del ripiano di raffreddamento. Il ripiano "fast freezing" è il cassetto inferiore dello scomparto freezer.

- Per ottenere il massimo delle prestazioni dallo scomparto freezer, utilizzare solo i ripiani in vetro per la sezione superiore e media.



La seguente tabella fornisce una guida rapida che illustra il modo più efficiente di conservare nello scomparto congelatore i principali gruppi di alimenti.

| Carne e pesce                                                                                                                                                               | Preparazione                                                                                                                 | Periodo massimo di conservazione (mesi) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Bistecca                                                                                                                                                                    | Avvolgere nella pellicola                                                                                                    | 6 - 8                                   |
| Carne di agnello                                                                                                                                                            | Avvolgere nella pellicola                                                                                                    | 6 - 8                                   |
| Arrosto di vitello                                                                                                                                                          | Avvolgere nella pellicola                                                                                                    | 6 - 8                                   |
| Cubetti di vitello                                                                                                                                                          | In piccoli pezzi                                                                                                             | 6 - 8                                   |
| Cubetti di agnello                                                                                                                                                          | In pezzi                                                                                                                     | 4 - 8                                   |
| Carne macinata                                                                                                                                                              | In pacchetti senza utilizzo di spezie                                                                                        | 1 - 3                                   |
| Fratraglie (pezzi)                                                                                                                                                          | In pezzi                                                                                                                     | 1 - 3                                   |
| Mortadella/salame                                                                                                                                                           | Devono essere confezionati anche se dotati di budello                                                                        |                                         |
| Pollo e tacchino                                                                                                                                                            | Avvolgere nella pellicola                                                                                                    | 4 - 6                                   |
| Oca e anatra                                                                                                                                                                | Avvolgere nella pellicola                                                                                                    | 4 - 6                                   |
| Renna, coniglio, cinghiale                                                                                                                                                  | In porzioni da 2,5 kg o in filetti                                                                                           | 6 - 8                                   |
| Pesce di acqua dolce (salmon, carpa, grupp, pesci gatto)                                                                                                                    | Dopo la pulizia delle interiora e delle squame del pesce, lavarlo e asciugarlo. Se necessario, rimuovere la coda e la testa. | 2                                       |
| Pesce magro (pesce persico, rombo, limanda)                                                                                                                                 |                                                                                                                              | 4                                       |
| Pesci grassi (tonno, sgombr, pesce azzurro, acciuga)                                                                                                                        |                                                                                                                              | 2 - 4                                   |
| Molluschi                                                                                                                                                                   | Puliti e in un sacchetto                                                                                                     | 4 - 6                                   |
| Caviale                                                                                                                                                                     | Nella confezione o in un contenitore in alluminio o plastica                                                                 | 2 - 3                                   |
| Lumache                                                                                                                                                                     | In acqua salata o in un contenitore in alluminio o plastica.                                                                 | 3                                       |
| <b>NOTA:</b> La carne congelata, una volta scongelata, deve essere cotta come carne fresca. Se la carne non viene cotta dopo lo scongelamento, non deve essere ricongelata. |                                                                                                                              |                                         |

| Frutta e verdura    | Preparazione                                         | Periodo massimo di conservazione (mesi) |
|---------------------|------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Fagiolini e fagioli | Lavare, tagliare in piccoli pezzi e bollire in acqua | 10 - 13                                 |
| Fagioli             | Sgusciare, lavare e far bollire in acqua             | 12                                      |

| Frutta e verdura | Preparazione                                                                                                      | Periodo massimo di conservazione (mesi) |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Cavoli           | Pulire e bollire in acqua                                                                                         | 6 - 8                                   |
| Carota           | Pulire, tagliare a fette e bollire in acqua                                                                       | 12                                      |
| Peperoni         | Tagliare lo stelo, tagliare in due pezzi, rimuovere il centro e bollire in acqua                                  | 8 - 10                                  |
| Spinaci          | Lavare e far bollire in acqua                                                                                     | 6 - 9                                   |
| Cavolfiore       | Rimuovere le foglie, tagliare il cuore in pezzi e lasciare in acqua con un po' di succo di limone per breve tempo | 10 - 12                                 |
| Melanzana        | Tagliare in pezzetti da 2 cm dopo il lavaggio                                                                     | 10 - 12                                 |

| Frutta e verdura         | Preparazione                                              | Periodo massimo di conservazione (mesi) |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Mais                     | Pulire e confezionare con lo stelo o come granturco dolce | 12                                      |
| Mela e pera              | Sbucciare e tagliare                                      | 8 - 10                                  |
| Albicocca e pesca        | Tagliare in due pezzi e rimuovere il torsolo              | 4 - 6                                   |
| Fragole e lamponi        | Lavare e pelare                                           | 8 - 12                                  |
| Frutta cotta             | Aggiungere un 10% di zucchero nel contenitore             | 12                                      |
| Prugne, ciliegie, bacche | Lavare e pelare gli steli                                 | 8 - 12                                  |

|             | Tempo massimo di conservazione (mesi) | Tempo di scongelamento a temperatura ambiente (ore) | Tempo di scongelamento in forno (minuti) |
|-------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Pane        | 4 - 6                                 | 2 - 3                                               | 4-5 (220-225 °C)                         |
| Biscotti    | 3 - 6                                 | 1 - 1,5                                             | 5-8 (190-200 °C)                         |
| Pasta       | 1 - 3                                 | 2 - 3                                               | 5-10 (200-225 °C)                        |
| Crostata    | 1 - 1,5                               | 3 - 4                                               | 5-8 (190-200 °C)                         |
| Pasta fillo | 2 - 3                                 | 1 - 1,5                                             | 5-8 (190-200 °C)                         |
| Pizza       | 2 - 3                                 | 2 - 4                                               | 15-20 (200 °C)                           |

| Prodotti caseari                    | Preparazione             | Tempo massimo di conservazione (mesi) | Condizioni di conservazione                                                                                                            |
|-------------------------------------|--------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Latte (omogeneizzato) in confezione | Nella propria confezione | 2 - 3                                 | Latte intero - nella propria confezione                                                                                                |
| Formaggio, tranne formaggio bianco  | A fette                  | 6 - 8                                 | La confezione originale può essere usata per conservazione a breve termine. Mantenere avvolto in una pellicola per periodi più lunghi. |
| Burro, margarina                    | Nella propria confezione | 6                                     |                                                                                                                                        |

## 5 PULIZIA E MANUTENZIONE

 Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di pulirlo.

 Non lavare l'apparecchio versandovi sopra acqua.

 Non usare prodotti abrasivi, detergenti o saponi per pulire l'apparecchio.

Dopo il lavaggio, sciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente. Una volta terminata la pulizia, ricollegare con le mani asciutte la spina all'alimentazione.

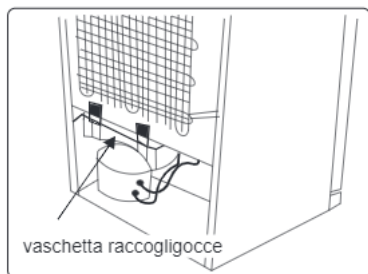
- Fare attenzione che l'acqua non penetri nell'alloggiamento della lampada o altri componenti elettrici.
- Pulire regolarmente l'apparecchio con bicarbonato di sodio sciolto in acqua tiepida.
- Pulire a mano separatamente gli accessori con acqua e sapone. Non lavare gli accessori in lavastoviglie.
- Pulire il condensatore con una spazzola almeno due volte all'anno. Questa pratica contribuisce a ridurre i consumi energetici e ad aumentare la produttività.

 **Durante la pulizia, l'alimentazione deve essere scollegata.**

### Pulizia dei vetri delle porte

 Per la pulizia delle superfici in vetro delle porte, usare prodotti non abrasivi a base di acqua.

### 5.1 Sbrinamento



- L'apparecchio esegue automaticamente lo sbrinamento. L'acqua che si forma come risultato dello sbrinamento passa attraverso il beccuccio di raccolta

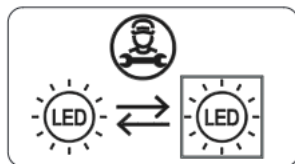
dell'acqua, scorre nella vaschetta raccogliacqua dietro l'apparecchio e, una volta lì, evapora.

- Accertarsi di scollegare la spina dell'apparecchio prima di pulire la vaschetta raccogliacqua.
- Rimuovere la vaschetta raccogliacqua dalla propria posizione rimuovendo le eventuali viti. Pulirla con acqua e sapone a intervalli di tempo specifici. Questo impedirà la formazione di odori.

### Sostituzione dell'illuminazione LED

Si prega di contattare il servizio di assistenza poiché questo componente deve essere sostituito solo da personale autorizzato.

 **Nota:** Il numero e la posizione delle strisce LED può cambiare a seconda dei vari modelli.



### Se il prodotto è dotato di lampada a LED

Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica <E>.

### Se il prodotto è dotato di strisce LED o schede LED

Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica <F>.

## 6 TRASPORTO E RIPOSIZIONAMENTO

### 6.1 Trasporto e riposizionamento

- È possibile conservare l'imballaggio originale e le protezioni antiurto in vista di eventuali trasferimenti dell'apparecchio (opzionale).
- Confezionare l'apparecchio in un imballo di spessore adeguato, fissato con nastro adesivo largo o funi robuste, e seguire le istruzioni riguardanti il trasporto fornite con l'imballaggio usato.
- Durante il trasporto o il riposizionamento, rimuovere tutti i componenti mobili o fissarli in sede con nastro adesivo per proteggerli dagli urti.



Durante il trasporto mantenere sempre l'apparecchio in posizione verticale.

### 6.2 Inversione della porta

- Se l'apparecchio è dotato di maniglie installate sulla superficie frontale della porta, non sarà possibile modificare il verso di apertura della porta.
- Sarà invece possibile modificare il verso di apertura della porta nei modelli senza maniglie.
- Se il modello dell'apparecchio consente di invertire il verso di apertura della porta, contattare il più vicino Centro Autorizzato di Assistenza per eseguire l'operazione.

## 7 PRIMA DI CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA

### Errori

L'apparecchio notifica all'utente valori non corretti di temperatura negli scomparti frigorifero e congelatore o eventuali altri problemi. I codici di errore vengono visualizzati sugli indicatori di temperatura degli scomparti frigorifero e congelatore.

| TIPO DI ERRORE | SIGNIFICATO                                      | CAUSA                                                                         | COSA FARE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E01            | Errore sensore                                   |                                                                               | Contattare appena possibile un servizio di assistenza tecnica.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| E02            | Errore sensore                                   |                                                                               | Contattare appena possibile un servizio di assistenza tecnica.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| E03            | Errore sensore                                   |                                                                               | Contattare appena possibile un servizio di assistenza tecnica.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| E06            | Errore sensore                                   |                                                                               | Contattare appena possibile un servizio di assistenza tecnica.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| E07            | Errore sensore                                   |                                                                               | Contattare appena possibile un servizio di assistenza tecnica.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| E08            | Indicazione di "Bassa tensione"                  | La tensione di alimentazione è scesa sotto i 170 V.                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Non si tratta di un guasto. Questa funzione contribuisce ad evitare danni al compressore.</li> <li>- Occorre riportare la tensione ai livelli corretti</li> </ul> <p>Se l'errore persiste è necessario contattare un servizio di assistenza tecnica autorizzato.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| E09            | Lo scomparto congelatore non è abbastanza freddo | Si verifica di frequente dopo una prolungata interruzione dell'alimentazione. | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Regolare la temperatura dello scomparto congelatore su un valore più basso, o attivare la modalità Super Freeze. Questo dovrebbe eliminare l'errore una volta raggiunta la temperatura corretta. Tenere chiuse le porte per abbreviare il tempo necessario al raggiungimento della corretta temperatura.</li> <li>2. Rimuovere gli alimenti congelati durante la condizione di errore. Tali prodotti devono essere utilizzati entro un breve periodo di tempo.</li> <li>3. Non introdurre alimenti freschi nello scomparto congelatore fino al raggiungimento della temperatura corretta e alla scomparsa dell'errore.</li> </ol> <p>Se l'errore persiste è necessario contattare un servizio di assistenza tecnica autorizzato.</p> |

| TIPO DI ERRORE | SIGNIFICATO                                      | CAUSA                                                                                                                                                                                                  | COSA FARE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E10            | Lo scomparto frigorifero non è abbastanza freddo | <b>Si verifica di frequente dopo:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- una prolungata interruzione dell'alimentazione.</li> <li>- l'introduzione di alimenti caldi nello scomparto.</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Regolare la temperatura dello scomparto frigorifero su un valore più basso, o attivare la modalità Super Cool. Questo dovrebbe eliminare l'errore una volta raggiunta la temperatura corretta. Tenere chiuse le porte per abbreviare il tempo necessario al raggiungimento della corretta temperatura.</li> <li>2. Liberare la zona davanti alle aperture del condotto di aerazione ed evitare di collocare alimenti accanto al sensore.</li> </ol> <p>Se l'errore persiste è necessario contattare un servizio di assistenza tecnica autorizzato.</p> |
| E11            | Lo scomparto frigorifero è troppo freddo         | Diverse possibili                                                                                                                                                                                      | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verificare se è attiva la modalità Super Cool.</li> <li>2. Diminuire la temperatura impostata per lo scomparto frigorifero.</li> <li>3. Controllare che le aperture di ventilazione siano libere e non ostruite.</li> </ol> <p>Se l'errore persiste è necessario contattare un servizio di assistenza tecnica autorizzato.</p>                                                                                                                                                                                                                         |

Se si verificano problemi con l'**apparecchio**, controllare quanto segue prima di contattare il servizio post-vendita.

#### L'apparecchio non funziona

##### Verificare che:

- La tensione di rete sia presente
- La spina è inserita correttamente nella presa
- Il fusibile della spina o il fusibile della rete si è bruciato
- La presa elettrica non sia difettosa.  
A questo scopo, collegare alla stessa presa un altro apparecchio certamente funzionante.

#### L'apparecchio funziona male

##### Verificare che:

- L'apparecchio non sia sovraccarico
- Le porte siano chiuse correttamente
- Non sia presente polvere sul condensatore
- Ci sia spazio sufficiente in corrispondenza delle pareti posteriore e laterali.

#### L'apparecchio funziona rumorosamente

##### Rumori normali

##### Si verificano scricchiolii:

- Durante lo sbrinamento automatico
- Durante le fasi di raffreddamento o riscaldamento (a causa della dilatazione dei materiali che compongono l'apparecchio).

##### Si verificano brevi scricchiolii:

Quando il termostato accende/spegne il compressore.

**Rumore del motore:** Indica che il compressore funziona normalmente. Il compressore può provocare altro rumore per breve tempo quando viene attivato la prima volta.

**Rumore di bolle e schizzi:** Causato dal flusso del refrigerante nei tubi del sistema.

**Si verifica rumore di scorrimento d'acqua:** Per via dell'acqua che scorre nel contenitore di evaporazione. Questo rumore è normale durante lo sbrinamento.

**Si verifica rumore di soffio d'aria:** In alcuni modelli durante il funzionamento normale del sistema a causa della circolazione dell'aria.

**I bordi dell'apparecchio a contatto con le giunture dello sportello sono caldi**

Specialmente durante l'estate (stagione calda), le superfici a contatto con le giunture dello sportello possono diventare calde durante lo funzionamento del compressore; ciò è normale.

**All'interno dell'apparecchio si forma dell'umidità.**

**Verificare che:**

- Tutti gli alimenti sono confezionati correttamente. I contenitori devono essere asciutti prima di essere collocati nell'**apparecchio**.
- Lo sportello dell'**apparecchio** viene aperto frequentemente. L'umidità dell'ambiente penetra nell'**apparecchio** quando gli sportelli vengono aperti. L'umidità aumenta più rapidamente quando gli sportelli vengono aperti più frequentemente, specialmente se l'umidità dell'ambiente è elevata.

**Lo sportello non si apre o chiude correttamente.**

**Verificare che:**

- Vi sono alimenti o confezioni che impediscono allo sportello di chiudersi
  - Le giunture dello sportello sono rotte o usurate
  - L'**apparecchio** è su una superficie piana.
- Il compressore può funzionare in maniera rumorosa oppure il rumore del compressore/frigorifero può aumentare in alcuni modelli durante il funzionamento in alcune condizioni, come ad esempio il momento in cui il prodotto viene collegato per la prima volta, in base alla temperatura ambiente o a un cambiamento d'uso. Tutto ciò è normale: quando il frigorifero raggiunge la temperatura richiesta, il rumore diminuisce automaticamente.

**Raccomandazioni**

- Se l'apparecchio viene spento o scollegato dalla rete elettrica, per evitare danni al compressore attendere almeno 5 minuti prima di ricollegare l'alimentazione o riaccendere l'apparecchio.
- Se si prevede di non utilizzare l'apparecchio per un lungo periodo di tempo (ad esempio durante le vacanze), scollegare la spina dalla presa elettrica. Pulire l'apparecchio secondo il Capitolo sulla pulizia e lasciare la porta aperta per prevenire umidità e cattivi odori.
- Se dopo aver seguito le istruzioni sopra riportate un problema persiste, si prega di consultare il più vicino centro di assistenza autorizzato.
- L'apparecchio che avete acquistato è progettato esclusivamente per l'uso domestico. Esso non è adatto all'uso commerciale o comune. In caso di utilizzo dell'apparecchio da parte del consumatore secondo modalità non conformi a quanto specificato, si sottolinea che il produttore e il distributore non saranno responsabili per nessun guasto o riparazione avvenuti durante il periodo di validità della garanzia.

**8 SUGGERIMENTI PER IL RISPARMIO ENERGETICO**

1. Installare l'apparecchio in un locale fresco e ben ventilato, al riparo dalla luce solare diretta. Non installare l'apparecchio nelle vicinanze di una fonte di calore (ad esempio un radiatore o un forno) se non per mezzo di una piastra isolante.
2. Lasciare raffreddare i cibi e le bevande calde prima di introdurli nell'apparecchio.
3. Collocare gli alimenti da scongelare nello scomparto frigorifero se disponibile. La bassa temperatura del cibo congelato contribuirà a raffreddare lo scomparto frigorifero durante il processo di scongelamento. Ciò

consentirà di risparmiare energia.  
Lasciare scongelare gli alimenti fuori dall'apparecchio si traduce in uno spreco di energia.

4. Coprire le bevande e gli altri liquidi conservati nell'apparecchio. Se lasciati scoperti, l'umidità all'interno dell'apparecchio aumenterà; l'apparecchio utilizzerà pertanto più energia. Coprire le bevande e gli altri liquidi contribuisce inoltre a mantenerne inalterati l'aroma e il sapore.
5. Evitare di tenere aperte le porte per lunghi periodi o di aprire le porte con eccessiva frequenza, poiché l'aria calda penetrerebbe nell'apparecchio causando l'attivazione del compressore più spesso del necessario.
6. Tenere chiuse le coperture degli scomparti caratterizzati da temperature differenti (come il cassetto verdura e lo scomparto freddo se disponibile).
7. La guarnizione dello sportello deve essere pulita e flessibile. In caso di usura, sostituire la guarnizione.

## 9 DATI TECNICI

I dati tecnici sono riportati sulla targhetta dei dati applicata sul lato esterno dell'apparecchiatura e sull'etichetta dei valori energetici.

Il codice QR sull'etichetta energetica fornita con l'apparecchio fornisce un link web alle informazioni correlate al funzionamento di questa apparecchiatura nella banca dati EPREL dell'UE.

Conservare l'etichetta energetica come riferimento insieme al manuale d'uso e a tutti gli altri documenti forniti con questo apparecchio.

È possibile trovare le stesse informazioni anche in EPREL utilizzando il link <https://eprel.ec.europa.eu> e il nome del modello e il numero di prodotto che si trovano sulla targhetta dell'apparecchio.

## 10 INFORMAZIONI PER GLI ISTITUTI DI PROVA

L'installazione e la preparazione dell'apparecchiatura per qualsiasi verifica di EcoDesign devono essere conformi a EN 62552.

I requisiti di ventilazione, le dimensioni dell'incavo e le distanze minime dalla parte posteriore devono essere conformi a quanto indicato nel presente manuale d'uso al capitolo 2.

Si prega di contattare il produttore per qualsiasi altra informazione, compresi i piani di carico.

## 11 ASSISTENZA E SERVIZIO CLIENTI

Questo manuale risponderà alla maggior parte delle tue domande sulle caratteristiche del prodotto. Se hai bisogno di ulteriori informazioni o assistenza tecnica, rivolgiti al tuo rivenditore o visita il nostro sito Web:

in Italia <https://it.bertazzoni.com/altro/assistenza-e-manutenzione>

nel Regno Unito <https://uk.bertazzoni.com/more/care-service>

in Francia <https://fr.bertazzoni.com/customer-care>

in Spagna <https://universal.bertazzoni.com/more/care-service>

nei Paesi Bassi <https://nl.bertazzoni.com/zorg-en-service>

in Svezia <https://se.bertazzoni.com/more/care-service>

in Danimarca <https://dk.bertazzoni.com/more/care-service>

Quando ci si rivolge al nostro Centro Assistenza Autorizzato, annotare il tipo di modello e il numero di serie che sono disponibili sulla targa dati ed eventuali messaggi che possono essere comparsi sul display.

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

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

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

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

# SOMMAIRE

|                                                                                      |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ .....</b>                                                 | <b>60</b> |
| 1.1 Avertissements généraux relatifs à la sécurité .....                             | 60        |
| 1.2 Avertissements relatifs à l'installation .....                                   | 65        |
| 1.3 En cours d'utilisation.....                                                      | 66        |
| <b>2 DESCRIPTION DE L'APPAREIL .....</b>                                             | <b>67</b> |
| 2.1 Dimensions.....                                                                  | 68        |
| <b>3 UTILISATION DE L'APPAREIL.....</b>                                              | <b>69</b> |
| 3.1 Informations sur les technologies de refroidissement de nouvelle génération..... | 69        |
| 3.2 Écran et bandeau de commandes.....                                               | 69        |
| 3.3 Utilisation du réfrigérateur-congélateur .....                                   | 69        |
| 3.3.1 Paramètres de température du congélateur.....                                  | 70        |
| 3.3.2 Paramètres de température du réfrigérateur.....                                | 70        |
| 3.3.3 Mode Super congélation.....                                                    | 70        |
| 3.3.4 Fonction Alarme porte ouverte .....                                            | 71        |
| 3.4 Avertissements relatifs aux paramètres de température .....                      | 71        |
| 3.5 Accessoires .....                                                                | 71        |
| 3.5.1 Bac à glaçons ( <i>Sur certains modèles</i> ) .....                            | 71        |
| 3.5.2 Fabrique à glaçons( <i>sur certains modèles</i> ).....                         | 72        |
| 3.5.3 Porte-bouteille( <i>Dans certains modèles</i> ).....                           | 72        |
| 3.5.4 Le bac congélateur .....                                                       | 72        |
| 3.5.5 Tiroir FrescoZero ( <i>Sur certains modèles</i> ) .....                        | 73        |
| 3.5.6 Molette du bac à aliments frais ( <i>sur certains modèles</i> ).....           | 73        |
| 3.5.7 Balconnet réglable ( <i>Dans certains modèles</i> ) .....                      | 74        |
| 3.5.8 Étagère en verre réglable ( <i>Dans certains modèles</i> ) .....               | 74        |
| 3.5.9 Dispositif Ion Tech( <i>Dans certains modèles</i> ).....                       | 74        |
| 3.5.10 Maxi-fresh preserve (si disponible) .....                                     | 74        |
| 3.5.11 PureBreeze UV .....                                                           | 75        |
| <b>4 RANGEMENT DES ALIMENTS .....</b>                                                | <b>75</b> |
| 4.1 Compartiment du réfrigérateur .....                                              | 75        |
| 4.2 Compartiment congélateur .....                                                   | 77        |
| <b>5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....</b>                                                | <b>79</b> |
| 5.1 Décongélation.....                                                               | 80        |
| <b>6 TRANSPORT ET CHANGEMENT DE PLACE .....</b>                                      | <b>80</b> |
| 6.1 Transport et changement de place .....                                           | 80        |
| 6.2 Changement de position de la porte.....                                          | 80        |
| <b>7 AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE .....</b>                             | <b>81</b> |
| <b>8 CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE .....</b>                                 | <b>83</b> |
| <b>9 DONNÉES TECHNIQUES .....</b>                                                    | <b>84</b> |
| <b>10 INFORMATIONS POUR LES INSTITUTS DE TEST.....</b>                               | <b>84</b> |
| <b>11 SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE .....</b>                                 | <b>84</b> |

# 1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## 1.1 Avertissements généraux relatifs à la sécurité

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 1.2 Avertissements relatifs à l'installation

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

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

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

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

### 1.3 En cours d'utilisation

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

### Anciens réfrigérateurs et réfrigérateurs hors d'usage

- Si l'ancien réfrigérateur ou congélateur

est équipé d'un système de verrouillage, briser ou retirer ce dernier avant la mise au rebut car des enfants pourraient s'enfermer à l'intérieur de manière accidentelle.

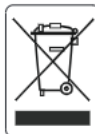
- Les anciens réfrigérateurs et congélateurs contiennent des matériaux d'isolation et des agents frigorigènes avec des chlorofluorocarbures. Par conséquent, attention à ne pas nuire à l'environnement lors de leur mise au rebut.

### Déclaration CE de conformité

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

### Mise au rebut de votre ancien appareil

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



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

### Emballage et Environnement

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



### Remarques :

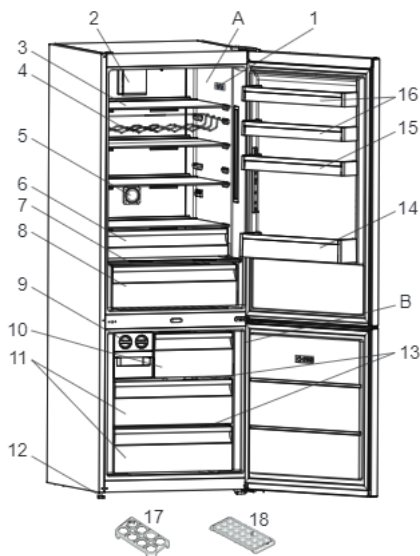
- Il convient de lire attentivement le

manuel d'instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Nous ne sommes pas responsables des dommages dus à une mauvaise utilisation.

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

## 2 DESCRIPTION DE L'APPAREIL

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



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

A) Compartiment réfrigérateur

B) Compartiment congélateur

- 1) Thermostat / Affichage intérieur
- 2) Brasseur d'air \*
- 3) Clayettes réfrigérateur
- 4) Étagère à vin \*
- 5) Ioniseur \*
- 6) Compartiment fraîcheur \*
- 7) Couvercle du compartiment à légumes
- 8) Compartiment à légumes
- 9) Fabrique à glaçons \*
- 10) Couvercle supérieur du congélateur / Tiroir supérieur du congélateur
- 11) Tiroirs du congélateur
- 12) Pieds réglables
- 13) Clayettes en verre du congélateur \*
- 14) Balconnet à bouteilles
- 15) Balconnet de porte réglable \* / Balconnet
- 16) Balconnet
- 17) Support porte-œufs
- 18) Bac à glaçons

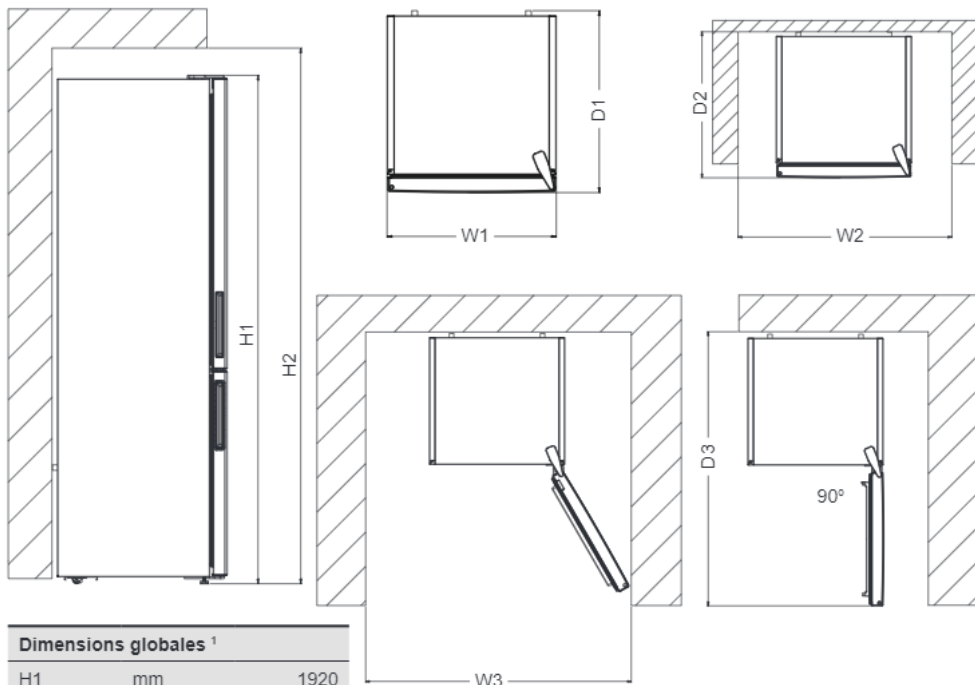
\* Sur certains modèles

## Remarques générales:

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

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

## 2.1 Dimensions



### Dimensions globales <sup>1</sup>

|    |    |      |
|----|----|------|
| H1 | mm | 1920 |
| W1 | mm | 700  |
| D1 | mm | 712  |

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

### Espace nécessaire à l'utilisation <sup>2</sup>

|    |    |       |
|----|----|-------|
| H2 | mm | 2070  |
| W2 | mm | 800   |
| D2 | mm | 765,8 |

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

### Espace global nécessaire à l'utilisation <sup>3</sup>

|    |    |        |
|----|----|--------|
| W3 | mm | 1301,3 |
| D3 | mm | 1365,3 |

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

## 3 UTILISATION DE L'APPAREIL

### 3.1 Informations sur les technologies de refroidissement de nouvelle génération

Les réfrigérateurs congélateurs à technologie de refroidissement de nouvelle génération fonctionnent d'une manière différente que les réfrigérateurs congélateurs statiques. Dans les réfrigérateurs congélateurs normaux, l'air humide entre dans le congélateur et la vapeur d'eau émanant des aliments se transforme en givre dans le compartiment congélation. Afin de faire fondre ce givre, c'est à dire dégivrer, le réfrigérateur doit être débranché. Afin de garder les aliments réfrigérés durant la période de dégivrage, l'utilisateur doit stocker les aliments autre part et l'utilisateur doit éliminer la glace et le givre accumulé restants.

La situation est complètement différente dans les compartiments de congélation équipés d'une technologie de refroidissement de nouvelle génération. À l'aide d'un ventilateur, de l'air froid et sec est ventilé à travers le compartiment de congélation. L'air froid ventilé passe facilement au travers du compartiment, et même dans les espaces entre les étagères, ce qui permet de congeler les aliments de manière uniforme. Votre congélateur ne givre plus.

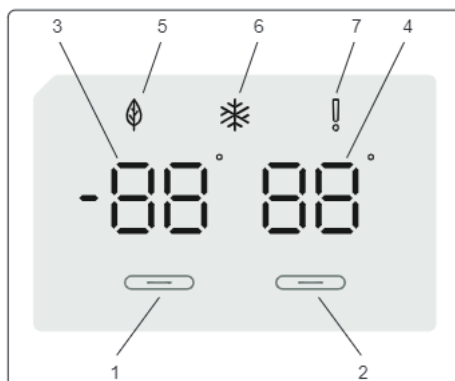
La configuration dans le compartiment de réfrigération sera quasiment la même que dans le compartiment de congélation. L'air généré par le ventilateur situé en haut du compartiment de réfrigération est refroidi en passant au travers d'un espace derrière la conduite d'air. Au même moment, l'air est évacué des trous de la conduite d'air afin que le processus de refroidissement s'effectue complètement dans le compartiment de réfrigération.

Les trous de la conduite d'air sont conçus pour homogénéiser la distribution d'air dans le compartiment. Puisque aucun air ne passe entre les compartiment de

réfrigération et de congélation, les odeurs ne se mélangent pas.

Votre réfrigérateur à technologie de refroidissement de nouvelle génération est ainsi facile d'utilisation, tout en vous offrant un large volume et une apparence esthétique.

### 3.2 Écran et bandeau de commandes



#### Utilisation du bandeau de commandes

1. Permet d'ajuster les réglages du congélateur.
2. Permet d'ajuster les réglages du réfrigérateur.
3. Affichage de la température du congélateur.
4. Écran de valeur réglée du réfrigérateur.
5. Symbole du mode Économie.
6. Symbole Super congélation
7. Symbole Alarme.

### 3.3 Utilisation du réfrigérateur-congélateur

#### Éclairage (si disponible)

Lorsque le produit est branché pour la première fois, les lumières intérieures peuvent s'allumer avec une minute de retard en raison des tests d'ouverture.

Dès que vous branchez l'appareil, tous les symboles s'affichent pendant 2 secondes, et les valeurs initiales apparaissent -18 °C sur l'indicateur de réglage du congélateur, et +4 °C sur l'indicateur de réglage du réfrigérateur.

### 3.3.1 Paramètres de température du congélateur

- La valeur de température initiale de l'indicateur de réglage du congélateur est de -18 °C.
- Appuyez une fois sur le bouton de réglage du congélateur.

Lorsque la touche est enfoncée pour la première fois, la valeur précédente clignote à l'écran.

- Chaque fois que vous appuyez à nouveau sur ce bouton, une température plus basse est sélectionnée (-16 °C, -18 °C, -20 °C, -22 °C ou -24 °C).
- Si la touche reste enfoncée, le réglage repart de -16 °C.

**REMARQUE :** Le mode Éco s'active automatiquement lorsque la température du compartiment congélateur est réglée à -18 °C.



### 3.3.2 Paramètres de température du réfrigérateur

- La valeur de température initiale de l'indicateur de réglage du réfrigérateur est de +4 °C.
- Appuyer une fois sur la touche Réfrigérateur.
- Chaque fois que vous appuyez à nouveau sur ce bouton, une température plus basse est sélectionnée (+8 °C, +6 °C, +5 °C, +4 °C ou +2 °C).
- Si la touche reste enfoncée, le réglage repart de +8 °C.

### 3.3.3 Mode Super congélation

#### Utilisation

- Congeler une grande quantité d'aliments qui ne peuvent pas être rangés sur l'étagère de congélation rapide.
- Congeler les aliments préparés.
- Congeler rapidement les aliments frais pour conserver leur fraîcheur.

#### Comment utiliser

Pour activer le mode Super congélation, appuyez sur le bouton de réglage de la température du congélateur et maintenez-le enfoncé



pendant 3 secondes. Une fois le mode Super congélation réglé, le symbole Super congélation sur le voyant s'allume l'appareil émet un bip sonore pour confirmer que le mode est activé.

#### Lorsque le mode Super congélation est activé :

- La température du réfrigérateur peut être réglée. Dans ce cas, le mode Super congélation continue.
- Il n'est pas possible de sélectionner les mode Économie.
- Il est possible d'annuler le mode Super congélation de la même manière qu'il a été sélectionné.

#### Remarques :

- La quantité maximale d'aliments frais (en kilogrammes) pouvant être congelée en 24 heures est indiquée sur l'étiquette de l'appareil.
- Pour que la performance optimale de l'appareil atteigne la capacité de congélation maximale, activez le mode Super congélation 3 heures avant de placer les aliments frais dans le congélateur.

Le mode Super congélation s'annule automatiquement au bout de 24 heures, en fonction de la température ambiante ou lorsque le capteur du congélateur atteint une température suffisamment basse.

#### Paramètres recommandés de température du compartiment réfrigérateur et congélateur

| Compartiment congélateur | Compartiment réfrigérateur | Remarques                                                         |
|--------------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| -18 °C                   | 4 °C                       | Pour une utilisation régulière et des performances optimales.     |
| -20 °C, -22 °C ou -24 °C | 4 °C                       | Recommandé lorsque la température environnementale dépasse 30 °C. |
| Mode Super congélation   | 4 °C                       | À utiliser pour congeler de la nourriture en peu de temps.        |

| Compartment congélateur                | Compartment réfrigérateur | Remarques                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| -18 °C, -20 °C,<br>-22 °C ou<br>-24 °C | 2 °C                      | Ces paramètres de température doivent être utilisés lorsque la température ambiante est trop élevée ou si le compartiment réfrigérateur n'est pas suffisamment froid car la porte est ouverte fréquemment. |

### 3.3.4 Fonction Alarme porte ouverte

Si la porte du réfrigérateur reste ouverte pendant plus de 2 minutes, l'appareil émet un « bip bip ».

## 3.4 Avertissements relatifs aux paramètres de température

- Votre appareil été conçu de manière à fonctionner dans la plage de température ambiante dans les normes conformément à la classe du climat mentionnée dans l'étiquette de l'information. Il est déconseillé de faire fonctionner votre réfrigérateur à des endroits où la température est en dehors de la plage indiquée. Cela réduit l'efficacité de refroidissement de l'appareil.
- Les réglages de température doivent être effectués en fonction de la fréquence d'ouverture de la porte, de la quantité de nourriture conservée dans l'appareil et de la température ambiante de la pièce où il se trouve.
- Lorsque l'appareil est mis en marche pour la première fois, il convient de le laisser tourner pendant 24 heures pour qu'il atteigne la température de fonctionnement. Au cours de cette période, ne pas ouvrir la porte, ni garder une quantité importante de nourriture à l'intérieur de l'appareil.
- Une fonction de temporisation de 5 minutes est appliquée pour éviter d'endommager le compresseur de votre appareil lors du branchement ou débranchement au réseau, ou lorsqu'une

panne d'énergie se produit. Votre appareil recommencera à fonctionner normalement après 5 minutes.

## Classe Climatique et signification :

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

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

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

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

## Instructions d'installation importantes

Cet appareil est conçu pour fonctionner dans des conditions climatiques difficiles et est doté de la technologie « Freezer Shield » qui garantit que les denrées congelées dans le congélateur ne se décongèlent pas même si la température ambiante est inférieure à -15 °C. Par conséquent, vous pouvez installer votre appareil dans une pièce non chauffée sans craindre que les aliments surgelés ne se détériorent. Lorsque la température ambiante revient à la normale, vous pouvez continuer à utiliser votre appareil selon vos préférences.

## 3.5 Accessoires

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

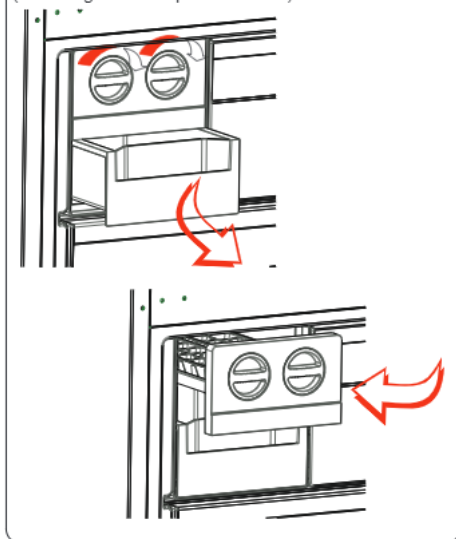
### 3.5.1 Bac à glaçons (Sur certains modèles)

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



### 3.5.2 Fabrique à glaçons (sur certains modèles)

(Les images sont représentatives)



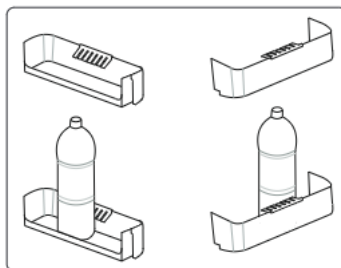
- Tirer le levier et retirer le plateau de la machine à glaçons.
- Remplir d'eau jusqu'au niveau indiqué.
- Maintenir l'extrémité gauche du levier et placer le bac à glaçons sur le compartiment à glaçons.
- Lorsque les glaçons sont formés, tourner le levier pour faire tomber les glaçons dans le compartiment à glaçons.

 **Ne pas remplir le compartiment à glaçons d'eau pour fabriquer des glaçons. Cela le casserait.**

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



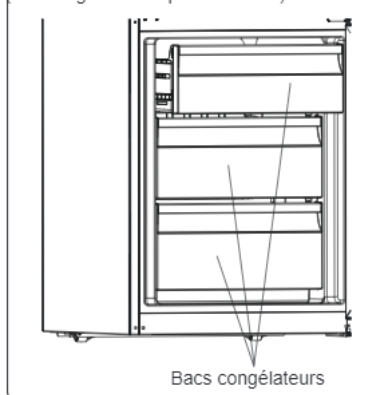
Utiliser le porte-bouteille pour empêcher les bouteilles de glisser ou de tomber.



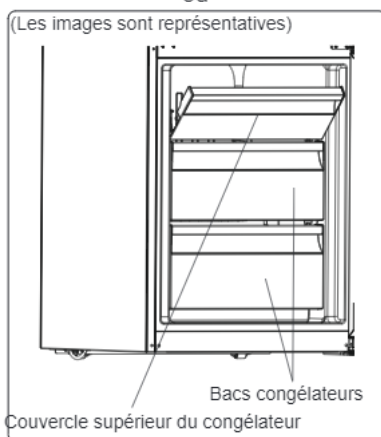
### 3.5.4 Le bac congélateur

Le bac congélateur permet d'accéder plus facilement aux aliments.

(Les images sont représentatives)



OU



### Retrait du bac congélateur :

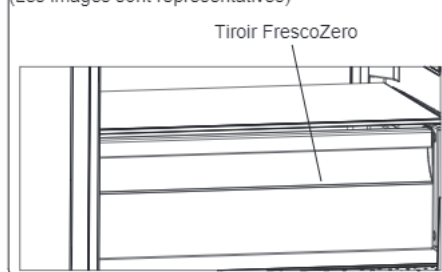
- Sortir le bac au maximum.
- Sortir le bac en tirant vers le haut.

 Effectuer l'opération inverse pour remettre le compartiment coulissant en place.

 Toujours manipuler le bac par la poignée lors de son retrait.

### 3.5.5 Tiroir FrescoZero (Sur certains modèles)

(Les images sont représentatives)



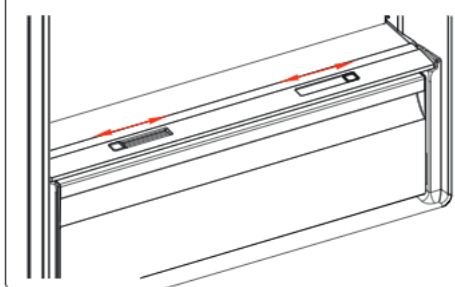
La conservation des aliments dans le tiroir réfrigérant au lieu du congélateur ou du réfrigérateur permet d'en prolonger la fraîcheur et la saveur, tout en préservant leur apparence fraîche. Lorsque le bac du compartiment réfrigérateur devient sale, retirez-le et lavez-le à l'eau. (L'eau gèle à 0 °C, mais les aliments qui contiennent du sel ou du sucre gèlent à des températures inférieures).

Le compartiment fraîcheur est généralement utilisé pour conserver de la nourriture comme du poisson cru, des aliments légèrement marinés, du riz, etc.

 **Ne mettez pas les aliments que vous souhaitez congeler ou les bacs à glaçons (pour faire de la glace) dans le tiroir FrescoZero.**

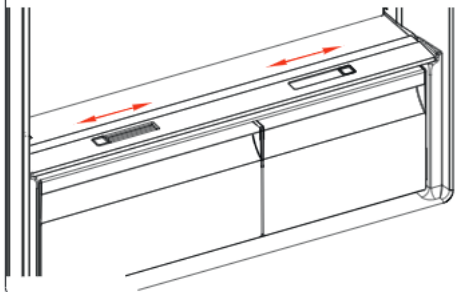
### 3.5.6 Molette du bac à aliments frais (sur certains modèles)

(Les images sont représentatives)



OU

(Les images sont représentatives)



Si le compartiment à légumes est plein, le réglage flux d'air situé à l'avant du compartiment doit être ouvert. Ceci permet la pénétration de l'air dans le compartiment à légumes et le contrôle du taux d'humidité afin d'augmenter la durée de vie des aliments.

Le cadran situé à l'arrière de la clayette doit être ouvert si de la condensation apparaît sur la clayette en verre.

### 3.5.7 Balconnet réglable (*Dans certains modèles*)

Six réglages de hauteur différents peuvent être effectués afin d'obtenir les zones de rangement nécessaires grâce au balconnet réglable.

Pour modifier la position du balconnet réglable:

Maintenir le fond du balconnet et tirer les languettes situées sur les côtés du balconnet dans le sens de la flèche. (Fig. 1)

Positionner le balconnet à la hauteur requise en le déplaçant vers le haut et le bas. Une fois le balconnet à la position souhaitée, relâcher les languettes situées sur les côtés (Image 2). Avant de lâcher le balconnet, exercer une pression vers le haut et le bas pour s'assurer qu'il est parfaitement en place.



**Remarque :** Avant tout déplacement, chargez le balconnet, tenez la clayette par le bas. Dans le cas contraire, le balconnet pourrait sortir des rails en raison de son poids. Ceci pourrait endommager le balconnet ou les rails.

### 3.5.8 Étagère en verre réglable (*Dans certains modèles*)

Le mécanisme de l'étagère en verre permet, d'un simple mouvement, d'obtenir plus d'espace de conservation. Poussez l'étagère en verre pour la couvrir.



Image 1

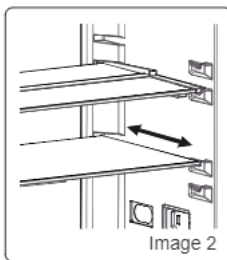


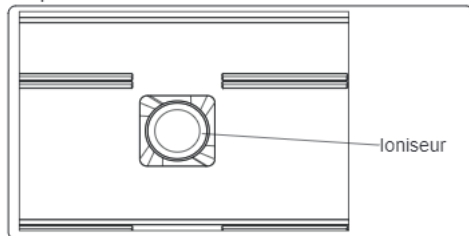
Image 2

Vous pouvez alors utiliser l'espace supplémentaire pour y charger vos aliments. Tirez l'étagère vers vous pour la remettre à sa position initiale.

### 3.5.9 Dispositif Ion Tech (*Dans certains modèles*)

Le dispositif Ion Tech diffuse des ions négatifs qui neutralisent les particules des odeurs désagréables et de poussière dans l'air.

En supprimant ces particules de l'air du réfrigérateur, le dispositif Ion Tech améliore la qualité de l'air et élimine les odeurs.



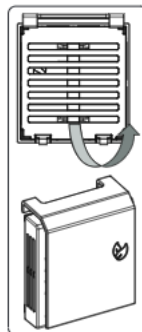
- Cette fonction optionnelle pourrait ne pas exister sur votre appareil.
- L'emplacement du ioniseur peut varier d'un produit à l'autre.

### 3.5.10 Maxi-fresh preserve (si disponible)

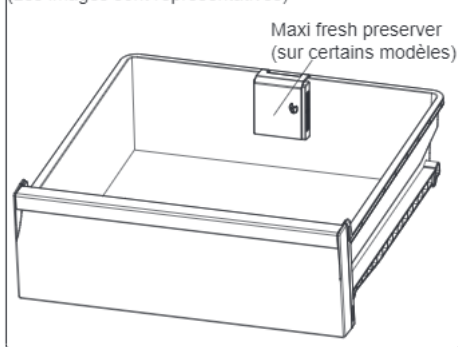
La technologie Maxi Fresh Preserve permet d'éliminer les gaz d'éthylène (un composé organique volatil qui se libère naturellement des aliments frais) et les odeurs désagréables qui se dégagent du bac à légumes.

Ainsi, les aliments restent frais plus longtemps.

- Le Maxi Fresh Preserve doit être nettoyé une fois par an. Le filtre doit être maintenu dans un four pendant 2 heures à 65 °C.
- Pour nettoyer le filtre, veuillez retirer le couvercle arrière de la boîte à filtre en le tirant dans le sens de la flèche.
- Évitez de laver le filtre avec de l'eau ou du détergent.

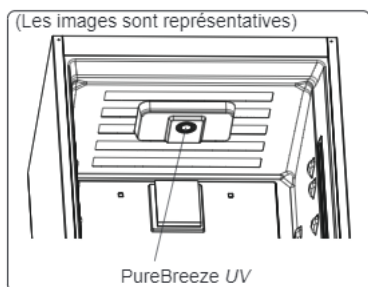


(Les images sont représentatives)



### 3.5.11 PureBreeze UV

(Les images sont représentatives)



Le module de désinfection réduit les composés organiques volatiles qui se forment sous l'effet de la décomposition des aliments dans le réfrigérateur. Le module réduit les bactéries et les virus sur la surface du filtre. La qualité de l'air dans le réfrigérateur s'améliore et l'air reste toujours pur. Le module de désinfection est composé d'un ventilateur qui oriente l'air, d'un filtre qui nettoie l'air et une LED UVC

## 4 RANGEMENT DES ALIMENTS

### 4.1 Compartiment du réfrigérateur

Dans des conditions de fonctionnement normales, régler la température du compartiment de refroidissement entre -4 et -6 °C.

- Pour diminuer l'humidité et éviter la formation de givre associée, toujours ranger les aliments dans des récipients fermés dans le réfrigérateur. Le givre a tendance à se concentrer dans les

parties les plus froides où l'humidité des aliments s'évapore et, au fil du temps, votre appareil nécessitera un dégivrage plus fréquent.

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

Évitez que les aliments touchent le capteur de température situé dans le compartiment réfrigérateur. Pour maintenir une température de conservation optimale à l'intérieur du compartiment réfrigérateur, évitez tout contact entre les aliments et le capteur.

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

#### REMARQUES IMPORTANTES:

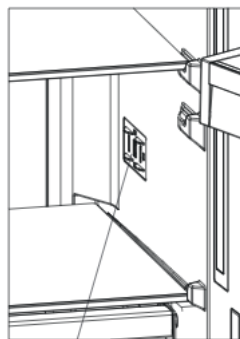
 Les pommes de terre, les oignons et l'ail ne doivent pas être rangés dans le réfrigérateur.

 Couvrez tous les plats cuits lorsque vous les placez dans le réfrigérateur. Placez-les dans le réfrigérateur lorsqu'ils sont froids, autrement la température/l'humidité à l'intérieur pourrait augmenter et causer un dysfonctionnement du réfrigérateur. Couvrir les aliments et les boissons vous permet également de

préserver leur saveur et arôme.

 Évitez que les aliments touchent le capteur de température situé dans le compartiment réfrigérateur. Pour maintenir une température de conservation optimale à l'intérieur du compartiment réfrigérateur, évitez tout contact entre les aliments et le capteur.

(Les images sont représentatives)



Zone du capteur de température

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

| Aliment                                                  | Durée de conservation maximale                             | Méthode et lieu de conservation                                                                                         |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Légumes et fruits</b>                                 | 1 semaine                                                  | Bac à légumes                                                                                                           |
| <b>Viande et poisson</b>                                 | 2 à 3 jours                                                | Emballer dans un film ou des sacs plastiques ou dans une boîte conçue pour la viande et ranger sur la clayette en verre |
| <b>Fromage frais</b>                                     | 3 à 4 jours                                                | Sur le balconnet indiqué                                                                                                |
| <b>Beurre et margarine</b>                               | 1 semaine                                                  | Sur le balconnet indiqué                                                                                                |
| <b>Produits en bouteille, par exemple lait et yaourt</b> | Jusqu'à la date d'expiration recommandée par le producteur | Sur le balconnet indiqué                                                                                                |

| Aliment        | Durée de conservation maximale | Méthode et lieu de conservation |
|----------------|--------------------------------|---------------------------------|
| Œufs           | 1 mois                         | Sur le balconnet à œufs indiqué |
| Aliments cuits | 2 jours                        | Toutes les clayettes            |

#### REMARQUE :



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

## 4.2 Compartiment congélateur

Dans des conditions de fonctionnement normales, régler la température du compartiment congélateur entre -18 et -20 °C.

- Le congélateur est utilisé pour stocker des aliments congelés, congeler des aliments frais et faire des glaçons.
- Les aliments sous forme liquide doivent être congelés dans des tasses en plastique et le reste dans sachets ou sacs en plastique. Pour congeler des aliments frais : emballer et sceller correctement les aliments frais, en d'autres mots l'emballage doit être étanche à l'air et ne pas fuir. Les sacs congélateurs, les sacs en polyéthylène renforcé d'aluminium et les conteneurs en plastique sont idéaux.
- Ne pas ranger des aliments frais à côté d'aliments congelés car cela risquerait de faire fondre les aliments congelés.
- Avant de congeler des aliments frais, les diviser en portions de façon à pouvoir les consommer en une seule fois.
- Consommer les aliments congelés rapidement après leur décongélation
- Toujours respecter les instructions du fabricant figurant sur l'emballage des aliments lorsque l'on stocke des aliments congelés. En l'absence d'informations, ne pas conserver les aliments plus de 3 mois à compter de la date d'achat.
- Lors de l'achat d'aliments congelés, s'assurer qu'ils ont été conservés dans des conditions adéquates et que leur emballage n'est pas endommagé.

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

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

- Pour plus de célérité, utilisez l'étagère de congélation rapide pour les denrées domestiques (et celles à congeler rapidement) en raison de la plus grande capacité de l'étagère de congélation. L'étagère de congélation rapide est le

tiroir inférieur du compartiment congélateur.

- Pour utiliser la capacité maximale du compartiment congélateur, utiliser les clayettes en verre pour les sections supérieure et centrale et le tiroir inférieur pour la section du bas.



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

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

| Légumes et fruits          | Préparation                                                                         | Durée de conservation maximale (mois) |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Haricots verts et haricots | Laver, couper en petits morceaux et porter à ébullition                             | 10 à 13                               |
| Pois                       | Écosser, laver et porter à ébullition                                               | 12                                    |
| Chou                       | Nettoyer et porter à ébullition                                                     | 6 à 8                                 |
| Carotte                    | Nettoyer, couper en tranches et porter à ébullition                                 | 12                                    |
| Poivrons                   | Couper la tige, couper en deux morceaux, retirer l'intérieur et porter à ébullition | 8 à 10                                |

| Légumes et fruits | Préparation                                                                                                                   | Durée de conservation maximale (mois) |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Épinard           | Laver et porter à ébullition                                                                                                  | 6 à 9                                 |
| Chou-fleur        | Retirer les feuilles, couper le cœur en morceaux et laisser tremper quelques instants dans l'eau avec un peu de jus de citron | 10 à 12                               |
| Aubergines        | Couper en morceaux de 2 cm après lavage                                                                                       | 10 à 12                               |

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

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

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

## 5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN



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



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



N'utilisez pas de produits abrasifs, ni de détergents pour nettoyer l'appareil.

Après avoir procédé au lavage, rincer à l'eau claire et sécher soigneusement.

Lorsque le nettoyage est terminé, rebrancher la fiche sur l'alimentation électrique avec les mains sèches.

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



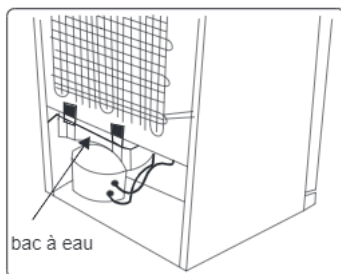
**La prise d'alimentation doit être débranchée pendant le nettoyage.**

### Nettoyage des éléments en verre de la porte



Des produits à base d'eau non abrasifs doivent être utilisés pour nettoyer les éléments en verre.

### 5.1 Décongélation



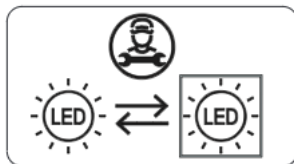
- Votre réfrigérateur exécute un dégivrage automatique. L'eau résultant du dégivrage s'écoule par la goulotte de collecte d'eau pour tomber dans le bac à eau situé derrière votre réfrigérateur où elle s'évapore.
- S'assurer que la fiche de votre réfrigérateur est débranchée avant de nettoyer le bac à eau.
- Retirer le bac à eau de sa position en dévissant les vis (s'il en dispose). Le nettoyer à l'eau savonneuse à intervalles réguliers. Ceci évitera la formation d'odeurs.

### Remplacement de l'éclairage LED

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



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



### Si produit équipé d'une lampe LED

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

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

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

## 6 TRANSPORT ET CHANGEMENT DE PLACE

### 6.1 Transport et changement de place

- L'emballage d'origine et la mousse peuvent être conservés pour transporter de nouveau l'appareil (de façon optionnelle).
- Envelopper votre appareil avec un emballage épais, des sangles ou des cordes solides et suivre les instructions de transport figurant sur l'emballage.
- Retirer toutes les pièces amovibles ou les fixer dans l'appareil à l'aide de ruban adhésif pour éviter les chocs en cas de changement de place ou de transport.



Toujours transporter votre appareil en position verticale.

### 6.2 Changement de position de la porte

- Le sens d'ouverture de la porte de votre appareil ne peut pas être modifié si les poignées sont montées sur la surface avant de la porte de l'appareil.
- Il est possible de changer le sens d'ouverture de la porte sur les modèles sans poignées.

- Si le sens d'ouverture de la porte de votre appareil peut être modifié, contacter votre technicien agréé le plus proche pour procéder au changement.

## 7 AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

### Erreurs

Le réfrigérateur émet un avertissement lorsque la température du réfrigérateur et celle du congélateur atteignent des niveaux inappropriés ou lorsqu'un problème est survenu sur l'appareil. Des codes d'avertissement sont indiqués par les témoins du congélateur et du réfrigérateur.

| TYPE D'ERREUR | SIGNIFICATION                                             | CAUSE                                                                                    | ACTION CORRECTIVE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E01           | Avertissement du capteur                                  |                                                                                          | Contactez un technicien dès que possible pour obtenir de l'aide.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| E02           | Avertissement du capteur                                  |                                                                                          | Contactez un technicien dès que possible pour obtenir de l'aide.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| E03           | Avertissement du capteur                                  |                                                                                          | Contactez un technicien dès que possible pour obtenir de l'aide.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| E06           | Avertissement du capteur                                  |                                                                                          | Contactez un technicien dès que possible pour obtenir de l'aide.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| E07           | Avertissement du capteur                                  |                                                                                          | Contactez un technicien dès que possible pour obtenir de l'aide.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| E08           | Avertissement de tension faible                           | Cet avertissement apparaît lorsque l'alimentation électrique devient inférieure à 170 V. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cet avertissement n'indique pas une panne de l'appareil. En effet, l'erreur permet d'éviter des dommages au compresseur.</li> <li>- Vous devez augmenter la tension jusqu'aux niveaux requis</li> </ul> <p>Si cet avertissement persiste, contactez un technicien dès que possible pour obtenir de l'aide.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| E09           | Le compartiment congélateur n'est pas suffisamment froid. | Ce dysfonctionnement peut survenir à la suite d'une panne de courant de longue durée.    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Réglez la température du congélateur aux valeurs plus froides ou réglez la super congélation. Vous pourrez ainsi supprimer le code d'erreur une fois la température requise atteinte. Gardez les portes fermées afin de réduire le temps nécessaire pour atteindre la bonne température.</li> <li>2. Retirez tous les aliments qui ont décongelé lorsque cette erreur s'est produite. Ils doivent être utilisés dans un bref délai.</li> <li>3. N'ajoutez pas d'aliments frais dans le compartiment congélateur tant que l'erreur persiste et que la température correcte n'est pas atteinte.</li> </ol> <p>Si cet avertissement persiste, contactez un technicien dès que possible pour obtenir de l'aide.</p> |

| TYPE D'ERREUR | SIGNIFICATION                                              | CAUSE                                                                                                                                                                    | ACTION CORRECTIVE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E10           | Le compartiment réfrigérateur n'est pas suffisamment froid | <b>Ce phénomène peut se produire :</b><br>- À la suite à une panne de courant de longue durée ;<br>- Après que des aliments chauds ont été placés dans le réfrigérateur. | 1. Réglez la température du réfrigérateur aux valeurs plus froides ou réglez la super réfrigération. Vous pourrez ainsi supprimer le code d'erreur une fois la température requise atteinte. Gardez les portes fermées afin de réduire le temps nécessaire pour atteindre la bonne température.<br>2. Dégagez l'emplacement à l'avant des trous du canal d'évacuation d'air et évitez de placer les aliments près du capteur.<br>Si cet avertissement persiste, contacter un technicien dès que possible pour obtenir de l'aide. |
| E11           | Le compartiment réfrigérateur est trop froid               | Divers                                                                                                                                                                   | 1. Vérifiez si le mode Super refroidissement est activé.<br>2. Baissez la température du compartiment réfrigérateur<br>3. Vérifiez si les orifices sont dégagés<br>Si cet avertissement persiste, contacter un technicien dès que possible pour obtenir de l'aide.                                                                                                                                                                                                                                                               |

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

### **Votre appareil ne fonctionne pas**

#### **Vérifier si :**

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

### **L'appareil fonctionne mal**

#### **Vérifier si :**

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

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

#### **Bruits normaux**

#### **Un cliquetis se produit :**

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

#### **Un court bruit de craquement se produit :**

Ce bruit se fait entendre lorsque le thermostat active et désactive le compresseur.

#### **Bruit du moteur :**

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

#### **Des bruits de bouillonnement et des projections se produisent :**

Causés par l'écoulement du réfrigérant dans les tubes du système.

#### **Des bruits d'écoulement de l'eau se produisent :**

En raison de l'eau qui

s'écoule vers le récipient d'évaporation. Ce bruit est normal pendant le dégivrage.

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

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

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

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

#### **Vérifier si :**

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

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

#### **Vérifier si :**

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

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

## **Recommandations**

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

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

1. Installer l'appareil dans une pièce fraîche et bien ventilée, mais pas à la lumière directe du soleil ou à proximité d'une source de chaleur (comme un radiateur ou un four), dans le cas contraire une plaque isolante doit être utilisée.
2. Laisser les aliments et les boissons refroidir avant de les placer dans l'appareil.

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

## 9 DONNÉES TECHNIQUES

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

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

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

Il est également possible de trouver les mêmes informations dans **EPREL** à l'aide

du lien <https://eprel.ec.europa.eu> avec le nom du modèle et le numéro de produit se trouvant sur la plaque signalétique de l'appareil.

## 10 INFORMATIONS POUR LES INSTITUTS DE TEST

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

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

## 11 SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

Ce manuel répondra à la plupart de vos questions concernant les caractéristiques du produit. Pour toute demande d'information supplémentaire ou d'assistance technique, veuillez contacter votre revendeur ou consulter notre site Internet :

Pour l'Italie <https://it.bertazzoni.com/altro/assistenza-e-manutenzione>

Pour le Royaume-Uni <https://uk.bertazzoni.com/more/care-service>

Pour la France <https://fr.bertazzoni.com/customer-care>

Pour l'Espagne <https://universal.bertazzoni.com/more/care-service>

Pour les Pays-Bas <https://nl.bertazzoni.com/zorg-en-service>

Pour la Suède <https://se.bertazzoni.com/more/care-service>

Pour le Danemark <https://dk.bertazzoni.com/more/care-service>

Avant de nous contacter, veuillez noter le type de modèle et le numéro de série qui figurent sur la plaque signalétique ainsi que tout message ayant pu apparaître à l'écran.

**Tak, fordi du har valgt dette produkt.**

Denne brugervejledning indeholder vigtige oplysninger om sikkerhed og instruktioner, der er beregnet til at hjælpe dig med betjening og vedligeholdelse af dit apparat.

Tag dig tid til at læse denne brugervejledning, inden du bruger dit apparat, og opbevar denne bog til fremtidig brug.

| Ikon                                                                               | Type                             | Betydning                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------------|
|  | <b>ADVARSEL</b>                  | Alvorlig personskade eller dødsrisiko           |
|  | <b>RISIKO FOR ELEKTRISK STØD</b> | Risiko fra farlig spænding                      |
|  | <b>BRAND</b>                     | Advarsel: Risiko for brand/brændbare materialer |
|  | <b>FORSIGTIG</b>                 | Risiko for personskade eller skade på ejendom   |
|  | <b>VIGTIGT</b>                   | Korrekt betjening af systemet                   |

# INDHOLD

|                                                               |            |
|---------------------------------------------------------------|------------|
| <b>1 SIKKERHEDSINSTRUKTIONER .....</b>                        | <b>87</b>  |
| 1.1 Generelle sikkerhedsadvarsler .....                       | 87         |
| 1.2 Installationsadvarsler .....                              | 91         |
| 1.3 Under brug.....                                           | 91         |
| <b>2 BESKRIVELSE AF APPARATET .....</b>                       | <b>93</b>  |
| 2.1 Mål.....                                                  | 94         |
| <b>3 BRUG AF APPARATET .....</b>                              | <b>95</b>  |
| 3.1 Oplysninger om New Generation Cooling Technology .....    | 95         |
| 3.2 Display og betjeningspanel.....                           | 95         |
| 3.3 Betjening af dit køle-/fryseskab .....                    | 95         |
| 3.3.1 Indstilling af fryserens temperatur .....               | 95         |
| 3.3.2 Indstilling af køleskabets temperatur .....             | 95         |
| 3.3.3 Funktionen superfrys.....                               | 96         |
| 3.3.4 Åben dør alarmfunktion .....                            | 96         |
| 3.4 Advarsler om temperaturindstillinger .....                | 96         |
| 3.5 Tilbehør.....                                             | 97         |
| 3.5.1 Isbakke <i>(i nogle modeller)</i> .....                 | 97         |
| 3.5.2 Icematic <i>(i nogle modeller)</i> .....                | 97         |
| 3.5.3 Flaskeholderen <i>(i nogle modeller)</i> .....          | 97         |
| 3.5.4 Fryseboksen .....                                       | 98         |
| 3.5.5 FrescoZero skuffe (i nogle modeller).....               | 98         |
| 3.5.6 Luftfugtighedsregulator <i>(i nogle modeller)</i> ..... | 98         |
| 3.5.7 Justerbar dørhylde <i>(i nogle modeller)</i> .....      | 99         |
| 3.5.8 Justerbare glashylder <i>(i nogle modeller)</i> .....   | 99         |
| 3.5.9 Natural Ion Tech <i>(i nogle modeller)</i> .....        | 99         |
| 3.5.10 Maxi-fresh friskhedsforlænger (hvis tilgængelig).....  | 100        |
| 3.5.11 PureBreeze UV .....                                    | 100        |
| <b>4 MAD OPBEVARING.....</b>                                  | <b>100</b> |
| 4.1 Køleskabsrum.....                                         | 100        |
| 4.2 Fryserum .....                                            | 102        |
| <b>5 RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE .....</b>                   | <b>104</b> |
| 5.1 Afrimning.....                                            | 104        |
| <b>6 FORSENDELSE OG OMPLACERING .....</b>                     | <b>105</b> |
| 6.1 Transport og ændring af positionering.....                | 105        |
| 6.2 Omplacering af døren.....                                 | 105        |
| <b>7 FØR DU RINGER TIL EFTERSALGSSERVICE.....</b>             | <b>106</b> |
| <b>8 GODE RÅD OM ENERGIBESPARELSER.....</b>                   | <b>108</b> |
| <b>9 TEKNISKE DATA .....</b>                                  | <b>109</b> |
| <b>10 OPLYSNINGER TIL TESTINSTITUTIONER.....</b>              | <b>109</b> |
| <b>11 KUNDEPLEJE OG -SERVICE.....</b>                         | <b>109</b> |

# 1 SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

## 1.1 Generelle sikkerhedsadvarsler

Læs denne brugervejledning omhyggeligt.

**⚠ ADVARSEL:** Hold ventilationsåbninger i apparatets kabinet eller i den indbyggede struktur fri fra forhindringer.

**⚠ ADVARSEL:** Der må ikke anvendes mekaniske genstande eller andre midler, ud over de af producenten anbefalede, for at fremskynde afrimningsprocessen.

**⚠ ADVARSEL:** Anvend ikke elektriske apparater inde i apparatets opbevaringsrum, med mindre der er tale om en type, som er anbefalet af producenten.

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

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

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

**⚠ ADVARSEL:** For at undgå farer, der skyldes apparatets ustabilitet, skal det fastgøres i overensstemmelse med instruktionerne.

**⚠** Hvis dit apparat bruger R600a som kølemiddel (disse oplysninger findes på kølerens etiket), skal du være forsigtig under transport og installation for at forhindre, at kølerelementerne beskadiges. R600a er en miljøvenlig og naturlig gas, men den er eksplosiv.

Ved tilfælde af lækage opstået grundet skader på køleelementerne, flytte køleskabet væk fra åben ild eller varmekilder og ventiler rummet, hvor apparatet er placeret i et par minutter.

- Undgå at beskadige kølergaskredsløbet i forbindelse med transport og anbringelse af køleskabet.
- Undlad at opbevare sprængstoffer, såsom spraydåser med brændbare drivgasser, i dette apparat.
- Dette apparat er beregnet til husholdningsbrug og lignende anvendelser såsom;
  - personalekøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer.
  - gårde og af gæster på hoteller, moteller og andre boligmiljøer.
  - bed & breakfast-lignende miljøer;
  - catering og lignende anvendelsesområder uden for detailhandlen.
- Hvis stikkontakten i væggen ikke passer til køleskabets stik, skal det udskiftes af producenten, en servicetekniker eller lignende kvalificerede personer for at undgå fare.
- Dit køleskab er udstyret med et specielt jordstik. Dette stik skal bruges med en speciel jordstikstikdåse på 16 ampere. Hvis du ikke har en sådan stikdåse i dit hjem, skal du have en autoriseret elektriker til at installere en.

- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og personer med nedsat fysisk, sansemæssig eller mental kapacitet eller uden erfaring og viden på området, såfremt de holdes under opsyn eller er blevet instruerede i sikker håndtering af apparatet samt forstår farerne forbundet hermed. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke gøres af børn 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 strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten, en autoriseret 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 fødevarekontaminering:**

- 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.

## 1.2 Installationsadvarsler

Før du bruger dit køleskab med fryser for første gang, skal du være opmærksom på følgende punkter:

- Driftsspændingen for køleskab med fryser er 220-240 V ved 50 Hz.
- Stikket skal være tilgængeligt efter installationen.
- Dit køleskab med fryser kan have en lugt, når det bruges første gang. Dette er normalt, og lugten forsvinder, når dit køleskab med fryser begynder at køle.
- Inden køleskab med fryser tilsluttes, skal du sikre dig, at oplysningerne på typeskiltet (spænding og tilsluttet belastning) svarer til strømforsyningen. Hvis du er i tvivl, skal du kontakte en kvalificeret elektriker.
- Sæt stikket i en stikkontakt med en effektiv jordforbindelse. Hvis stikkontakten ikke har nogen jordforbindelse, eller stikket ikke passer, anbefaler vi, at du konsulterer en kvalificeret elektriker for at få hjælp.
- Apparatet skal tilsluttes en korrekt monteret sikringsstikkontakt. Strømforsyningen (AC) og spændingen ved betjeningsstedet skal stemme overens med oplysningerne på apparatets typeskilt (typeskiltet er placeret på indersiden af apparatet).
- Vi påtager os ikke ansvar for skader der opstår på grund af manglende jordforbindelse.
- Sæt dit køleskab med fryser et sted, hvor det ikke udsættes for direkte sollys.
- Dit køleskab med fryser må aldrig bruges udendørs eller udsættes for regn.
- Apparatet skal være mindst 50 cm væk fra komfurer, gasovne og varmekilder, og mindst 5 cm væk fra elektriske ovne.
- Hvis dit køleskab med fryser placeres ved siden af en dybfryser, skal der være mindst 2 cm mellem dem for at forhindre, at der dannes fugt på den ydre overflade.
- Tildæk ikke køleskabet med fryser med stof.. Dette påvirker effektiviteten af dit

køleskab med fryser.

- Der skal være mindst 150 mm's luft over apparatet. Der må ikke placeres noget oven på apparatet.
- Anbring ikke tunge genstande på apparatet.
- Rengør apparatet grundigt inden brug (se Rengøring og vedligeholdelse).
- Inden du bruger dit køleskab med fryser, skal du tørre alle dele af med en opløsning af varmt vand og en teskefuld natriumbicarbonat. Skyl derefter med rent vand og tør. Læg alle dele i køleskabet med fryser efter rengøring.
- Brug de justerbare forben til at sikre, at dit apparat er vandret og stabilt. Du kan justere benene ved at dreje dem i begge retninger. Dette bør gøres, inden der lægges madvarer i apparatet.
- Når produktet kører, kan sidepanelerne blive meget varme. Dette er normalt.
- For at produktet kan fungere optimalt, skal der være luft omkring det til ventilation. Hvis du ønsker at placere produktet i et indbygningsmodul, skal du sørge for, at der er 100 mm mellem produktets top og modulet samt 50 mm mellem sidepanelerne og modulet.
- Afstanden mellem apparatet og bagvæggen skal være maksimalt 75 mm.

## 1.3 Under brug

- Tilslut ikke dit køleskab med fryser til lysnettet med en forlængerledning.
- Brug ikke beskadigede, iturevne eller gamle stik.
- Undlad at trække, bøje eller beskadige ledningen.
- Brug ikke en stikadapter
- Dette apparat er designet til brug af voksne. Lad ikke børn lege med apparatet eller hænge i døren.
- Rør aldrig ved netledningen/stikket med våde hænder. Dette kan forårsage kortslutning eller elektrisk stød.
- Anbring ikke glasflasker eller dåser i isfremstillingsrummet, da de springer, når

indholdet fryser.

- Anbring ikke eksplosivt eller brændbart materiale i køleskabet. Anbring drikkevarer med højt alkoholindhold lodret i køleskabet, og sørg for, at deres toppe er tæt lukket.
- Rør ikke ved det, når du fjerner is fra isfremstillingsrummet. Is kan forårsage frostforbrændinger og/eller snit.
- Rør ikke ved frosne varer med våde hænder. Spis ikke is eller isterninger straks efter at de er fjernet fra isfremstillingsrummet.
- Frys ikke optøet frosen mad igen. Dette kan medføre sundhedsproblemer såsom madforgiftning.

### **Gamle og ude af drift køleskabe**

- Hvis dit gamle køleskab eller fryser har lås, så ødelæg eller fjern låsen inden bortskaffelse, da børn ellers kan blive fanget inde i køleskabet og komme til skade.
- Gamle køleskabe og frydere indeholder isolationsmateriale og kølemidler med CFC. Undgå derfor at skade miljøet, når du kasserer dit gamle køleskab.

### **CE-overensstemmelseserklæring**

Vi erklærer, at vores produkter opfylder de gældende europæiske direktiver, beslutninger og forskrifter og kravene, der er anført i de refererede standarder.

### **Bortskaffelse af dit gamle apparat**

Symbolet på produktet eller på dets emballage indikerer, at dette produkt muligvis ikke behandles som husholdningsaffald. I stedet afleveres det til det relevante indsamlingssted til genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sikre, at dette produkt bortskaffes korrekt, hjælper du med at forhindre potentielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers sundhed, som ellers kan være forårsaget af upassende affaldshåndtering af dette produkt. For mere detaljeret information om genbrug af dette produkt, bedes du kontakte dit lokale kommunekontor, din bortskaffelsestjeneste eller den butik, hvor



du købte produktet.

### **Emballage og miljø**

Emballagemateriale beskytter din maskine mod skader, der kan opstå under transport. Emballagematerialerne er miljøvenlige, da de kan genbruges. Brug af genbrugsmateriale reducerer råvareforbruget og mindsker derfor affaldsproduktionen.

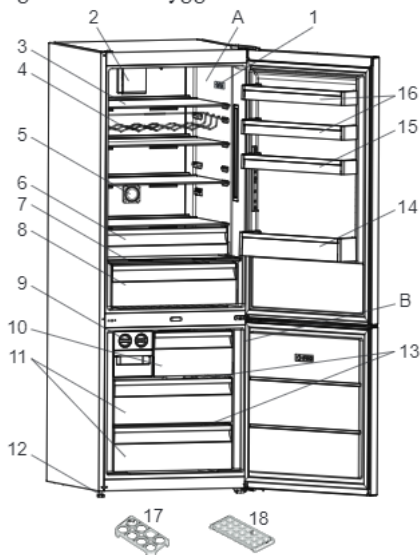


### **Bemærkninger:**

- Læs venligst brugsvejledningen før montering og brug af apparatet. Vi er ikke ansvarlige for skader opstået på grund af forkert brug.
- Følg alle instruktionerne, der fremgår af apparat og brugsvejledning, og gem denne vejledning på et sikkert sted for at løse eventuelt fremtidige problemer.
- Dette apparat er fremstillet til brug i hjemmet og kan kun bruges i hjemlige omgivelser og til de angivne formål. Det er ikke egnet til kommerciel eller fælles brug. En sådan anvendelse vil medføre annullering af apparatets garanti, og vores virksomhed kan ikke holdes ansvarlig for eventuelle tab.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og er kun egnet til køling/opbevaring af fødevarer. Det er ikke egnet til kommerciel eller fælles brug og/eller til opbevaring af stoffer bortset fra fødevarer. Vores firma er ikke ansvarlig for eventuelle tab på grund af upassende brug af apparatet.

## 2 BESKRIVELSE AF APPARATET

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



Denne præsentation er kun for at give oplysninger om dele af apparatet.

Delene kan variere afhængigt af apparatets model.

A) Køleskabsrum

B) Fryserum

- 1) Termostatboks / Indvendigt display
- 2) Turbo blæser \*
- 3) Køleskabshylde
- 4) Vinhylde \*
- 5) Ionisator \*
- 6) Svaleskab \*
- 7) Låg til grøntsagsskuffe
- 8) Grøntsagsskuffe
- 9) Ismaskine \*
- 10) Fryserummets låg \* / Øverste rum
- 11) Fryserbokse
- 12) Justeringsfødder
- 13) Glashylde til fryser \*
- 14) Flaskehylde
- 15) Justerbar dørhylde \* / dørhylde
- 16) Dørhylde
- 17) Æggeholdere
- 18) Isboksbakke \*

\* Ikke i alle modeller

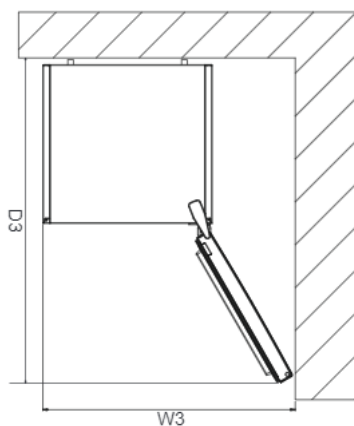
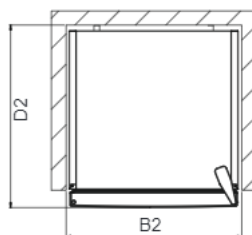
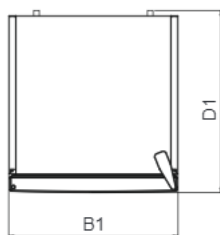
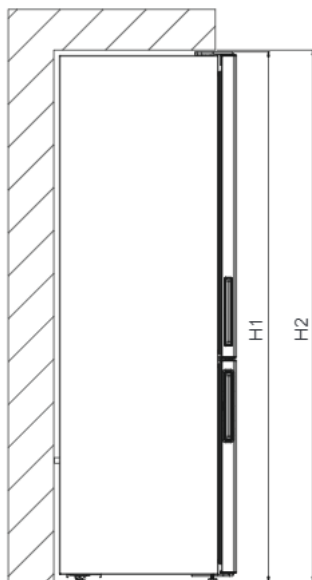
### Generelle bemærkninger:

#### 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.

## 2.1 Mål



| Overordnede mål <sup>1</sup> |    |      |
|------------------------------|----|------|
| H1                           | mm | 1920 |
| B1                           | mm | 700  |
| D1                           | mm | 712  |

| Plads, der kræves til brug <sup>2</sup> |    |       |
|-----------------------------------------|----|-------|
| H2                                      | mm | 2070  |
| B2                                      | mm | 800   |
| D2                                      | mm | 765,8 |

| Overordnet plads, der kræves til brug <sup>3</sup> |    |        |
|----------------------------------------------------|----|--------|
| W3                                                 | mm | 1301,3 |
| D3                                                 | mm | 1365,3 |

## 3 BRUG AF APPARATET

### 3.1 Oplysninger om New Generation Cooling Technology

Køleskabe med ny generation af køleteknologi har et andet operativsystem end statiske køleskabe. Andre (statiske) køleskabe kan opbygge is i fryseren på grund af døråbninger og fugtighed i maden. Denne type køleskabe kræver regelmæssig afrimning. Sluk køleskabet, flyt de frosne madvarer til en passende beholder, og fjern isen der er dannet i fryseren.

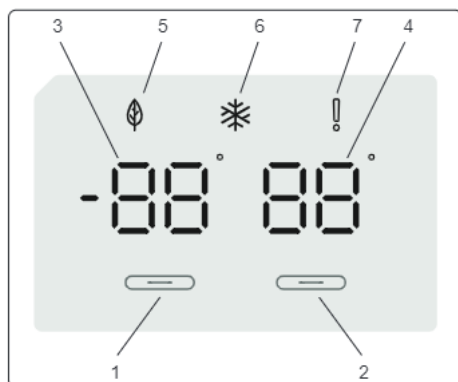
I køleskabe med ny generation af køleteknologi blæser en blæser tør kold luft jævnt gennem køleskabet og fryserummet. Den kolde luft afkøler din mad jævnt og ensartet, hvilket forhindrer fugtdannelse og opbygning af is.

I køleskabet afkøles luften, der blæses af blæseren øverst i køleskabet, når luften passerer gennem rummet bag luftkanalen. Samtidig blæses den ud gennem hullerne i luftkanalen, og kold luft fordeles jævnt i køleskabet.

Da der ikke er nogen luftpassage mellem fryseren og kølerummet, forhindres blanding af lugt.

Som resultat heraf giver dit køleskab med den nye generation af køleteknologi dig brugervenlighed, rigelig plads og et æstetisk udseende.

### 3.2 Display og betjeningspanel



### Brug af betjeningspanelet

1. Aktiverer indstilling af fryseren.
2. Aktiverer indstilling af køleskabet.
3. Skærm med fryserens indstillede værdi.
4. Skærm med køleskabets indstillede værdi.
5. Symbol for sparetilstand.
6. Symbol for superfrys.
7. Symbol for alarm.

### 3.3 Betjening af dit køle-/fryseskab

#### Belysning (hvis tilgængelig)

Når produktet tilsluttes første gang, tændes de indvendige lys 1 minut senere på grund af åbningstest.

Når du har tilsluttet produktet vises alle symboler i 2 sekunder. Fryserens indledende temperatur på  $-18^{\circ}\text{C}$  vises på indikatoren for justering af fryseren, mens køleskabets indledende temperatur på  $+4^{\circ}\text{C}$  vises på indikatoren for justering af køleskabet.

#### 3.3.1 Indstilling af fryserens temperatur

- Fryserens indledende temperatur er sat til  $-18^{\circ}\text{C}$ .
- Tryk én gang på knappen til indstilling af fryseren.

Første gang du trykker på knappen, vises den senest indstillede temperatur på skærmen.

- Hver gang du trykker på den samme knap, sættes temperaturen ned ( $-16^{\circ}\text{C}$ ,  $-18^{\circ}\text{C}$ ,  $-20^{\circ}\text{C}$ ,  $-22^{\circ}\text{C}$  eller  $-24^{\circ}\text{C}$ ).
- Hvis du fortsætter med at trykke på knappen, starter temperaturindstillingen forfra fra  $-16^{\circ}\text{C}$ .

**BEMÆRK:** Sparetilstanden aktiveres automatisk, når fryserummets temperatur indstilles til  $-18^{\circ}\text{C}$ .



#### 3.3.2 Indstilling af køleskabets temperatur

- Køleskabets indledende temperatur er sat til  $+4^{\circ}\text{C}$ .
- Tryk én gang køleknappen.
- Hver gang du trykker på knappen, sættes temperaturen ned ( $+8^{\circ}\text{C}$ ,  $+6^{\circ}\text{C}$ ,  $+5^{\circ}\text{C}$ ,

+4 °C, or +2 °C).

- Hvis du fortsætter med at trykke på knappen, starter temperaturindstillingen forfra fra +8 °C.

### 3.3.3 Funktionen superfrys

#### Formål

- Til nedfrysning af en stor mængde mad, der ikke kan være på hurtigfrys-hylden.
- Til nedfrysning af tilberedte madvarer.
- Til hurtig nedfrysning af friske madvarer, så de bevarer friskheden.

#### Sådan anvendes

Aktivér superfrystilstanden ved at trykke på knappen til indstilling af fryserens temperatur og holde den nede i 3 sekunder. Når superfrystilstanden er valgt, tændes indikatorens symbol for superfrys og maskinen bipper for at bekræfte, at tilstanden er slået til.



#### I superfrystilstand:

- Køleskabets temperatur kan justeres. I sådanne tilfælde fortsætter superfrystilstanden.
- Sparetilstanden kan ikke vælges.
- Superfrystilstanden annulleres på samme måde, som den aktiveres.

#### Bemærkninger:

- Den maksimale mængde af friske madvarer (i kilo), som kan fryses inden for 24 timer, er angivet på apparatets etiket.
- Aktivér superfrystilstanden 3 timer inden du lægger friske madvarer i fryseren, for at udnytte apparatets ydeevne og frysekapacitet fuldt ud.



Superfrys-tilstand annulleres automatisk efter 24 timer afhængigt af den omgivende temperatur, eller når fryse sensoren når en tilstrækkelig lav temperatur.

#### Anbefalede indstillinger af fryse- og kølerummenes temperaturer

| Fryserum | Kølerum | Kommentarer                             |
|----------|---------|-----------------------------------------|
| -18 °C   | 4 °C    | Til regelmæssig brug og bedste ydeevne. |

| Fryserum                         | Kølerum | Kommentarer                                                                                                                                       |
|----------------------------------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| -20 °C, -22 °C or -24 °C         | 4 °C    | Anbefales når omgivelsestemperaturen er over 30 °C.                                                                                               |
| Superfrystilstand                | 4 °C    | Skal bruges, hvis du ønsker at fryse madvarer på kort tid.                                                                                        |
| -18 °C, -20 °C, -22 °C or -24 °C | 2 °C    | Brug temperaturindstillingerne, hvis omgivelsestemperaturen er høj, eller hvis du mener, at kølerummet ikke er koldt nok, fordi døren åbnes ofte. |

### 3.3.4 Åben dør alarmfunktion

Hvis køleskabets eller fryserens dør er åben i mere end 2 minutter, afgiver det en "bip bip"-lyd.

### 3.4 Advarsler om temperaturindstillinger

- Dit apparat er designet til at fungere i de omgivende temperaturområder, der er specificeret i standarderne i henhold til den klimaklasse, der er angivet på informationsmærkatens. Det anbefales at du ikke bruger køleskabet i miljøer, der ligger uden for de angivne temperaturområder. Dette vil reducere apparatets køleeffektivitet.
- Temperaturjusteringer skal foretages i henhold til hyppigheden af døråbninger, mængden af mad der opbevares i køleskabet, og den omgivende temperatur, hvor dit apparat er placeret.
- Når apparatet tændes første gang, skal det være tændt i 24 timer for at nå driftstemperaturen. I løbet af denne periode må du ikke åbne døren og ikke opbevare en stor mængde mad i køleskabet.
- Der anvendes en 5-minutters forsinkelsesfunktion for at forhindre beskadigelse af kompressoren på dit apparat, når det tilsluttes eller afbrydes elnettet, eller når der opstår en strømafbrydelse. Dit apparat begynder at fungere normalt efter 5 minutter.

### Klimaklasse og betydning:

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

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

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

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

### Vigtige instruktioner til installation

Dette apparat er designet til at fungere under ekstreme klimaforhold og er udstyret med Freezer Shield-teknologi, der sikrer, at de frosne madvarer ikke tør op, selvom den omgivende temperatur falder så lavt som til -15 °C. På denne måde kan du installere dit apparat i et uopvarmet rum uden at bekymre dig om, at frossen mad ødelægges i fryseren. Når rumtemperaturen igen er normal, kan du fortsætte med at bruge apparatet du plejer.

## 3.5 Tilbehør

**Visuelle beskrivelser og tekstbeskrivelser i afsnittet tilbehør kan variere afhængigt af modellen på vores enhed.**

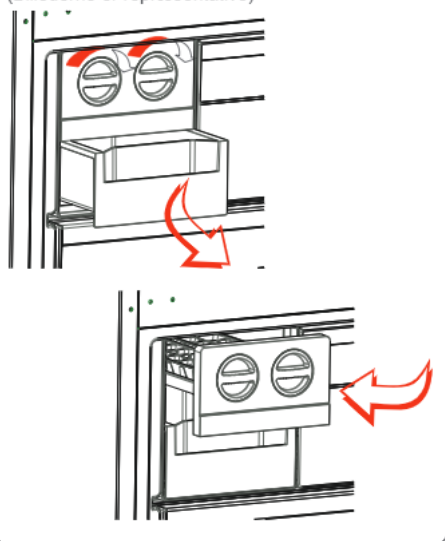
### 3.5.1 Isbakke(i nogle modeller)

- Fyld isbakken med vand og anbring den i fryseren.
- Når vandet er helt frosset, kan du dreje isbakken som vist nedenfor, for at fjerne isterningerne.



### 3.5.2 Icematic (i nogle modeller)

(Billederne er repræsentative)



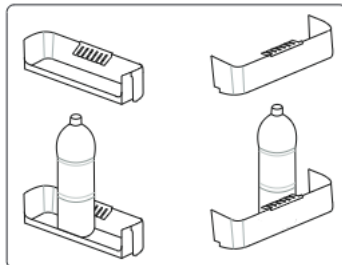
- Træk håndtaget mod dig, og fjern ismaskine bakken
- Fyld vand op til det markerede niveau
- Hold i den venstre ende af håndtaget, og læg isbakken på isboksen
- Når der dannes isterninger, skal du dreje håndtaget for at lade isterningerne falde ned i isboksen.

 **Fyld ikke isboksen med vand for at fremstille is. Den går i stykker.**

### 3.5.3 Flaskeholderen (i nogle modeller)



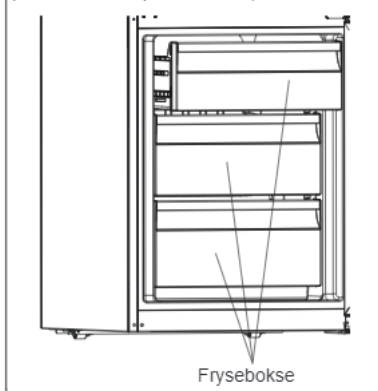
Brug flaskeholderen til at forhindre flasker i at glide eller falde ned.



### 3.5.4 Fryseboksen

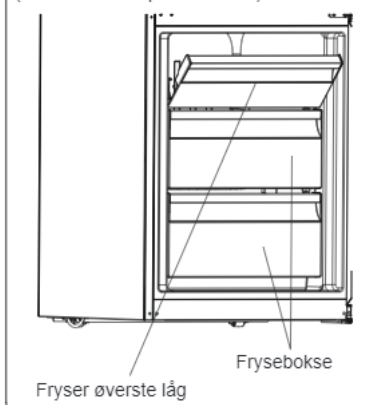
Fryseboks giver lettere adgang til mad.

(Billederne er repræsentative)



eller

(Billederne er repræsentative)



#### Sådan tages fryseboksen ud:

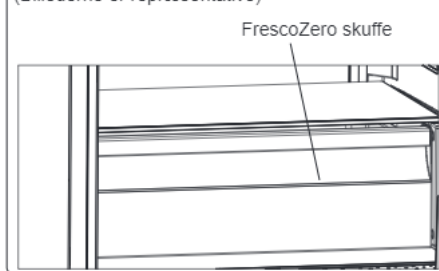
- Træk fryseboksen så langt ud som muligt
- Løft den forreste del af fryseboksen og træk boksen ud

 Udfør denne handling omvendt for at sætte fryseboksen på plads igen.

 Tag altid fat i fryseboksen håndtag, når du tager fryseboksen ud og når du sætter den på plads.

### 3.5.5 FrescoZero skuffe (i nogle modeller)

(Billederne er repræsentative)



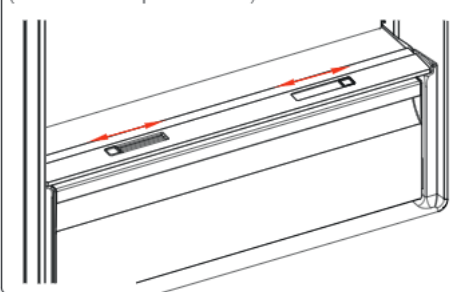
Opbevaring af mad i svalerummet i stedet for i fryseren og køleskabet bevarer madens friskhed og aroma i længere tid, samtidig med at det friske udseende bevares. Når kølebakken bliver snavset, skal du fjerne den og vaske med vand. (Vand fryser ved 0°C, mens salt- eller sukkerholdig mad fryser ved en temperatur, der er lavere).

Svalerummet anvendes normalt til opbevaring af rå fisk, let syltet mad, ris osv.

 **Anvend ikke svalerummet til mad du vil fryse, eller til isbakker for at fremstille is.**

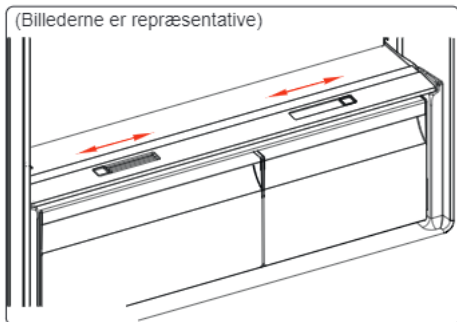
### 3.5.6 Luftfugtighedsregulator (i nogle modeller)

(Billederne er repræsentative)



eller

(Billederne er repræsentative)



Hvis grøntsagsskuffe er helt fuld, skal luftfugtighedsregulatoren, der er placeret foran grøntsagsskuffen, åbnes. Dette gør det muligt at kontrollere luften og luftfugtigheden i grøntsagsskuffen og øge madens holdbarhed.

Luftfugtighedsregulatoren, der er placeret bag hylden, skal åbnes, hvis der ses kondens på glashylden.

### 3.5.7 Justerbar dørhylde (i nogle modeller)

Med seks forskellige højdeindstillinger, kan du få opbevaringsplads efter dit behov med en justerbar dørhylde.

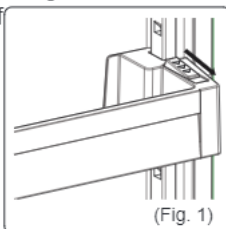
Sådan ændrer du placeringen af den justerbare dørhylde:

Hold i bunden af hylden, og træk knapperne på siden af dørhylden i pilens retning. (Fig. 1)

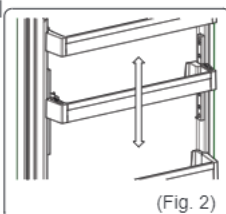
Flyt dørhylden op og ned for at placere den i den ønskede højde.

Når du har placeret dørhylden i den

ønskede position, skal du slippe knapperne på siden af dørhylden (fig. 2) Før du frigør dørhylden, skal du flytte den op og ned og sørge for, at dørhylden er fastgjort.



(Fig. 1)



(Fig. 2)

**Bemærk:** Når dørhylden er fyldt, skal du holde i hylden ved at støtte i bunden, før du flytter den. Ellers kan dørhylden falde af skinnerne på grund af

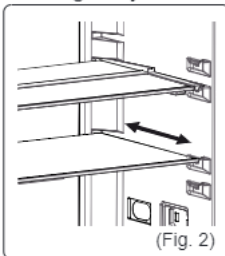
vægten. Dette kan resultere i beskadigelse af dørhylden eller skinnerne.

### 3.5.8 Justerbare glashylder (i nogle modeller)

Den justerbare mekanisme til glashylden øger lagerpladser med en enkelt bevægelse. Tryk for at lukke glashylden.



(Fig. 1)



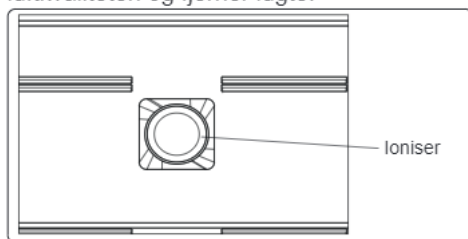
(Fig. 2)

Du kan lægge din mad som du ønsker i med den ekstra plads. Træk hylden mod dig for at bringe den tilbage til sin oprindelige position.

### 3.5.9 Natural Ion Tech (i nogle modeller)

Naturlig ionteknologi spredte negative ioner, som neutraliserer lugt- og støvpartikler i luften.

Ved at fjerne disse partikler fra luften i køleskabet forbedrer Natural Ion Tech luftkvaliteten og fjerner lugte.



Ioniser

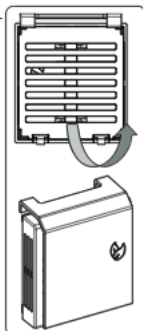
- Denne funktion er valgfri. Den er måske ikke indeholdt i dit produkt.
- Placeringen af din ioniserende enhed kan variere fra produkt til produkt.

### 3.5.10 Maxi-fresh friskhedsforlænger (hvis tilgængelig)

Maxi Fresh friskhedsforlænger teknologien hjælper med at fjerne ethylengas (en flygtig organisk forbindelse, der frigøres naturligt fra friske fødevarer) samt ubehagelig lugt fra grøntsagsskuffen.

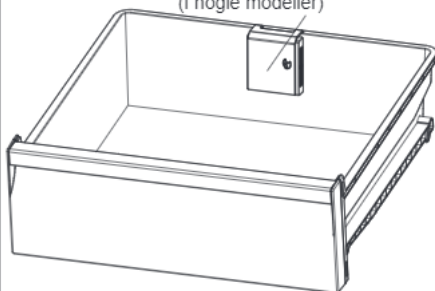
På denne måde forbliver maden frisk længere.

- Maxi Fresh friskhedsforlænger skal rengøres en gang om året. Filtret skal sættes i en 65°C varm ovn i 2 timer.
- Træk filterboksens bagdæksel i pilens retning for at rengøre filteret.
- Filteret må ikke vaskes med vand eller andet rengøringsmiddel.



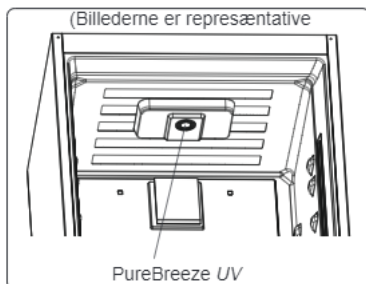
(Billederne er repræsentative)

Maxi Fresh friskhedsforlænger  
(i nogle modeller)



### 3.5.11 PureBreeze UV

(Billederne er repræsentative)



Desinfektionsmodul reducerer effektivt flygtige organiske forbindelser dannet ved forråelse af mad i køleskabet. Modul, reducerer bakterier og vira på filterets

overflade. Kvaliteten af luft i køleskabet forbedres og bliver altid holdt ren. Desinfektionsmodul, består af en blæser der leder luften, et filter der renser luften og UVC LED.

## 4 MAD OPBEVARING

### 4.1 Køleskabsrum

Under normale driftsforhold skal temperaturen i kølerummet indstilles til +4 eller +6 °C.

- Opbevar altid væsker i lukkede beholdere i køleskabet for at reducere fugtigheden og undgå frostdannelse. Frost har tendens til at koncentrere sig i de koldeste dele af fordampningsvæsken, og med tiden vil dit apparat kræve hyppigere afrimning.
- Kogte retter skal forblive tildækkede, når de opbevares i køleskabet. Anbring ikke varme fødevarer i køleskabet. Placer dem, når de er kølige, ellers øges temperaturen/fugtigheden inde i køleskabet, hvilket reducerer køleskabets effektivitet.
- Sørg for, at ingen genstande er i direkte kontakt med apparatets bagvæg, da der udvikler sig frost, som emballage vil klæbe sig til. Åbn ikke køleskabsdøren ofte.
- Vi anbefaler, at kød og ren fisk pakkes løst og opbevares på glashylden lige over grøntsagshylden, hvor luften er kølligere, da dette giver de bedste opbevaringsforhold.
- Opbevar løse frugt- og grøntsagsprodukter i grøntsagsbeholderne.
- Opbevaring af frugt og grøntsager separat hjælper med at forhindre ethylenfølsomme grøntsager (grønne blade, broccoli, gulerod osv.) fra at blive påvirket af ethylenfrigørende frugter (banan, fersken, abrikos, figen osv.).
- Sæt ikke våde grøntsager i køleskabet.
- Opbevaringstiden for alle fødevarer

afhænger af den oprindelige kvalitet af maden og en uafbrudt kølecyklus inden afkøling i køleskabet.

- Vand, der lækker fra kød, kan forurene andre produkter i køleskabet. Indpak kødprodukter og afrens hylderne for spild.
- Anbring ikke madvarer foran luftstrømskanalen.
- Anvend emballerede fødevarer inden den anbefalede udløbsdato.

For at opretholde køleskabets optimale temperatur må mad ikke komme i kontakt med temperaturføler, som er placeret i køleskabet.

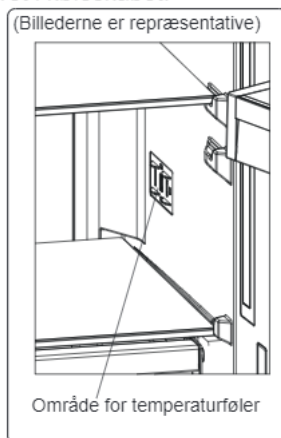
- Under normale driftsbetingelser er det tilstrækkeligt at indstille køleskabets temperatur til +4 °C.
- Køleskabets temperatur bør være mellem 0-8°C, friske madvarer, der opbevares ved under 0°C, kan fryse og rådne, mængden af bakterier stiger ved temperaturer over 8°C, og det kan ødelægge madvarerne.
- Undlad straks at anbringe varm mad i køleskabet. Vent, til maden har stuetemperatur. Varme madvarer får temperaturen i køleskabet til at stige, hvilket kan forårsage madforgiftning og ødelæggelse af madvarerne.
- Kød, fisk og lignende skal opbevares i kølerummet. Grøntsagsrummet er primært til grøntsager (følger ikke med alle modeller).
- 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.

#### VIGTIGE BEMÆRKNINGER:

-  Kartoffler, løg og hvidløg bør ikke opbevares i køleskabet.
-  Kogte retter skal forblive tildækkede, når de opbevares i køleskabet. Sæt dem i køleskabet når de er kolde, ellers vil temperaturen/fugtigheden inde i køleskabet øges, hvilket reducerer køleskabets

effektivitet. Tildækning af mad og drikkevarer bevarer også smag og aroma.

 For at opretholde køleskabets optimale temperatur må mad ikke komme i kontakt med temperaturføler, som er placeret i køleskabet.



Nedenstående tabel er en hurtig guide til at vise dig den mest effektive måde til at opbevare de store fødevarergrupper i dit køleskab.

| Mad                                    | Maksimal opbevaringstid                    | Hvordan og hvor man skal opbevare                                                 |
|----------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Frugt og grøntsager</b>             | 1 uge                                      | Grøntsagsbeholder                                                                 |
| <b>Kød og fisk</b>                     | 2 - 3 dage                                 | Indpakning i plastfolie, poser eller i en kødbeholder og opbevaring på glashylden |
| <b>Frisk ost</b>                       | 3 - 4 dage                                 | På den skabshylde, som er beregnet dertil                                         |
| <b>Smør og margarine</b>               | 1 uge                                      | På den skabshylde, som er beregnet dertil                                         |
| <b>Flasker, f.eks. mælk og yoghurt</b> | Indtil udløbsdato anbefalet af producenten | På den skabshylde, som er beregnet dertil                                         |
| <b>Æg</b>                              | 1 måned                                    | I den æggebakke som er beregnet dertil                                            |
| <b>Tilberedte madvarer</b>             | 2 dage                                     | Alle hylder                                                                       |

## BEMÆRK:



Kartofler, løg og hvidløg bør ikke opbevares i køleskabet.

## 4.2 Fryserum

Under normale driftsforhold skal temperaturen i fryseren indstilles til -18 eller -20 °C.

- Fryseren bruges til opbevaring af frosne madvarer, frysning af friske madvarer og fremstilling af isterninger.
- Fødevarer i flydende form skal fryses i plastikopper, og anden mad skal fryses i folier eller poser af plast. Friske madvarer til frysning skal være korrekt emballeret. Dvs. at emballagen skal være lufttæt og ikke må kunne lække. Fryseposer, aluminiumsfolie, poser af polyethylen og plastikbeholdere kan anvendes.
- Opbevar ikke frisk mad ved siden af frosne madvarer, da det kan optø de frosne madvarer.
- Inden du fryser frisk mad, skal du dele den i portioner, der kan indtages på én gang.
- Brug optøet frossen mad inden for en kort periode efter optøning
- Følg altid producentens anvisninger på mademballage, når du opbevarer frosne fødevarer. Hvis der ikke er nogen oplysninger, bør madvarer ikke opbevares mere end 3 måneder fra købsdatoen.
- Når du køber frossen mad, skal du sørge for, at de er blevet opbevaret under passende forhold, og at emballagen ikke er beskadiget.
- Frosne fødevarer skal transporteres i passende beholdere og anbringes i fryseren så hurtigt som muligt.
- Køb ikke frosne fødevarer, hvis emballagen viser tegn på fugtighed og unormal hævelse. Det er sandsynligt, at det er blevet opbevaret ved en uegnet temperatur, og at indholdet er forringet.
- Opbevaringsperioden for frosne fødevarer afhænger af den omgivende temperatur, termostatindstillingen, hvor

ofte lågen åbnes, typen af fødevarer og produktets transporttid fra butikken til dit hjem. Følg altid instruktionerne på emballagen, og opbevar aldrig madvarer længere end den angivne maksimale opbevaringstid.

- Hvis frysedøren har været åben i lang tid eller ikke lukket ordentligt, dannes der frost og det kan forhindre effektiv luftcirkulation. For at løse dette skal du tage fryseren ud af stikkontakten og vente på, at den er optøet. Rengør fryseren, når den er helt optøet.
- Frysevolumenet, der er angivet på etiketten, er volumen uden kurve, omslag osv.
- Frys ikke tøet mad igen. Det kan udgøre en fare for dit helbred og forårsage problemer, såsom madforgiftning.

**BEMÆRK:** Hvis du forsøger at åbne fryserdøren straks efter at have lukket den, vil du opdage, at den ikke åbner let. Dette er normalt. Når udligning er nået, åbner døren let.

- Brug hylden til hurtigfrys til at fryse tilberedt mad (og enhver anden mad, der skal fryses hurtigt), da frysningen sker hurtigere på grund af denne hyldes større fryseevne. Hylden til hurtigfrys er den nederste skuffe i fryseren.
- For at udnytte fryserens maksimale kapacitet skal du bruge glashylderne til den øverste og midterste sektion og bruge den nederste kurv til den nederste sektion.



Nedenstående tabel er en hurtig guide til at vise dig den mest effektive måde at opbevare de store fødevarergrupper i dit fryserum.

| Kød og fisk                                                                                                                                                                                                  | Forberedelse                                                                                               | Maksimal opbevaringstid (måneder) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Bøf                                                                                                                                                                                                          | Indpak i folie                                                                                             | 6 - 8                             |
| Lammekød                                                                                                                                                                                                     | Indpak i folie                                                                                             | 6 - 8                             |
| Kalvesteg                                                                                                                                                                                                    | Indpak i folie                                                                                             | 6 - 8                             |
| Kalvetern                                                                                                                                                                                                    | I små stykker                                                                                              | 6 - 8                             |
| Lammeterne                                                                                                                                                                                                   | I stykker                                                                                                  | 4 - 8                             |
| Hakket kød                                                                                                                                                                                                   | I indpakninger uden brug af krydderier                                                                     | 1 - 3                             |
| Fjerkræ indvolde (stykker)                                                                                                                                                                                   | I stykker                                                                                                  | 1 - 3                             |
| Pølse/salami                                                                                                                                                                                                 | Skal opbevares pakket, selvom det har en membran.                                                          |                                   |
| Kylling og kalkun                                                                                                                                                                                            | Indpak i folie                                                                                             | 4 - 6                             |
| Gås og and                                                                                                                                                                                                   | Indpak i folie                                                                                             | 4 - 6                             |
| Hjortevildt, kanin, vildsvin                                                                                                                                                                                 | I portioner à 2,5 kg eller som filetter                                                                    | 6 - 8                             |
| Ferskvandsfisk (laks, karpe, crane, malle)                                                                                                                                                                   | Fjern indvolde og skæl fra fisken, og rengør og tør derefter fisken. Fjern om nødvendigt halen og hovedet. | 2                                 |
| Magre fisk (aborre, pighvar, skrubbe)                                                                                                                                                                        |                                                                                                            | 4                                 |
| Fed fisk (tun, makrel, blåbars, ansjos)                                                                                                                                                                      |                                                                                                            | 2 - 4                             |
| Skaldyr                                                                                                                                                                                                      | Rengør og i en pose                                                                                        | 4 - 6                             |
| Kaviar                                                                                                                                                                                                       | I emballagen eller i en aluminiums- eller plastbeholder                                                    | 2 - 3                             |
| Snegle                                                                                                                                                                                                       | I saltvand eller i en aluminiums- eller plastbeholder                                                      | 3                                 |
|  <b>BEMÆRK:</b> Optøet frossent kød skal koges som fersk kød. Hvis kødet ikke koges efter optøning, må det ikke fryses igen. |                                                                                                            |                                   |

| Frugter og grøntsager  | Forberedelse                                                                                   | Maksimal opbevaringstid (måneder) |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Springbønner og bønner | Vask, 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                             |
| Gulerødder             | Vask, skær i skiver, og blancher i kogende vand                                                | 12                                |
| Peber                  | Skær stilken, skær den i to dele, fjern kernen og kog den i vand                               | 8 - 10                            |
| Spinat                 | Vask og kog i vand                                                                             | 6 - 9                             |
| Blomkål                | Fjern bladene, skær kålhjertet i stykker og lad det stå i vand med citronsaft i et stykke tid. | 10 - 12                           |
| Aubergine              | Vask og skær i stykker à 2 cm                                                                  | 10 - 12                           |
| Majs                   | Rengør og pak med stammen eller som sukkermajs                                                 | 12                                |
| Æble og pære           | Skræl og skær i skiver                                                                         | 8 - 10                            |
| Abrikos og fersken     | Skær i to stykker og fjern stenen                                                              | 4 - 6                             |
| Jordbær og brombær     | Vask og afskal                                                                                 | 8 - 12                            |

| Frugter og grøntsager    | Forberedelse                     | Maksimal opbevaringstid (måneder) |
|--------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|
| Kogte frugter            | Tilsæt 10% sukker til beholderen | 12                                |
| Blomme, kirsebær, surbær | Vask og afskal stilkene          | 8 - 12                            |

|           | Maksimal opbevaringstid (måneder) | 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)               |
| Bagværk   | 1 - 3                             | 2 - 3                                   | 5-10 (200-225°C)              |
| Tærte     | 1 - 1,5                           | 3 - 4                                   | 5-8 (190-200°C)               |
| Fillo dej | 2 - 3                             | 1 - 1,5                                 | 5-8 (190-200°C)               |
| Pizza     | 2 - 3                             | 2 - 4                                   | 15-20 (200°C)                 |

| Mejeriprodukter             | Forberedelse         | Maksimal opbevaringstid (måneder) | Opbevaringsforhold                                                                                  |
|-----------------------------|----------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pakket (homogeniseret) mælk | I sin egen emballage | 2 - 3                             | Ren mælk - i sin egen emballage                                                                     |
| Ost - undtagen hvid ost     | I skiver             | 6 - 8                             | Originalemballage kan bruges til kortvarig opbevaring. Pak i folie for længere opbevaringsperioder. |
| Smør, margarine             | I egen emballage     | 6                                 |                                                                                                     |

## 5 RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

-  Sørg for at afbryde enheden fra strømforsyningen inden rengøring.
-  Rengør ikke apparatet ved at hælde vand på det.
-  Brug ikke slibende produkter, rengøringsmidler eller sæber til at rengøre apparatet. Efter rengøring skylles med rent vand og tørres forsigtigt. Efter rengøring skal du sætte stikket i stikkontakten med tørre hænder.
- Sørg for, at der ikke kommer vand ind i køleskabets lys og andre elektriske komponenter.
- Apparatet bør rengøres regelmæssigt med en opløsning af bikarbonat soda og lunkent vand.
- Rengør tilbehøret separat med vand og sæbe vask i hånden. Vask ikke tilbehøret i en opvaskemaskine.

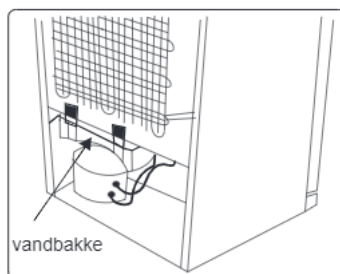
- Rengør kondensatoren med en børste mindst to gange om året. Derved sparer du på omkostninger til energi og øger produktiviteten.

 **Strømforsyningen skal afbrydes under rengøringen.**

### Rengøring af glasdøre

-  Vandbaserede produkter, der ikke er slibende, skal anvendes til glasrensning.

### 5.1 Afrimning



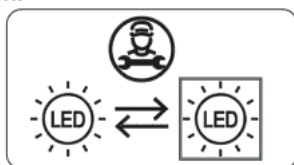
- Dit apparat udfører automatisk afrimning. Det vand der dannes som resultat af afrimningen strømmer gennem hanen til vandbakken bag på apparatet og fordamper der.
- Sørg for at trække stikkene ud af stikkontakten, inden du rengør vandbakken.
- Fjern vandbakken ved at fjerne skruerne (hvis der er skruer). Rengør regelmæssigt med sæbevand. Dette forhindrer, at der dannes lugt.

### Udskiftning af LED-belysning

Kontakt nærmeste autoriserede servicecenter for at udskifte en af lysdioderne.



**Bemærk:** Antallet og placeringen af LED-strips kan variere afhængigt af modellen.



### Hvis produktet er udstyret med LED-lampe

Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse <E>.

### Hvis produktet er udstyret med LED Strip (s) eller LED card (s)

Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse <F>.

## 6 FORSENDELSE OG OMPLACERING

### 6.1 Transport og ændring af positionering

- Den originale emballage og skum kan opbevares til gentransport (valgfrit).
- Fastgør dit apparat med kraftig emballage, bånd eller stærke reb, og følg transportvejledningen på emballagen.
- Fjern alle bevægelige dele eller fastgør dem sikkert mod stød i apparatet med

bånd, når de transporteres eller flyttes igen.



Bær altid apparatet i lodret position.

### 6.2 Omplacering af døren

- Det er ikke muligt at ændre åbningsretningen på døren til dit apparat, hvis dørhåndtag er installeret på fronten af apparatets dør.
- Det er muligt at ændre dørens åbningsretning på modeller med håndtag monteret på siden af døren eller uden håndtag.
- Hvis retningen på døren til dit apparat kan ændres, skal du kontakte det nærmeste autoriserede servicecenter for at ændre åbningsretningen.

## 7 FØR DU RINGER TIL EFTERSALGSSERVICE

### Fejl

Dit køleskab advarer dig, hvis temperaturen på køle- og fryseskabet er på forkert niveau, eller hvis der opstår et problem med apparatet. Advarselskoder vises i fryse- og køleindikatorerne.

| FEJLTYPE | BETYDNING                     | HVORFOR                                                          | HVAD SKAL DU GØRE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E01      | Sensor alarm                  |                                                                  | Ring til service for at få hjælp så hurtigt som muligt.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| E02      | Sensor alarm                  |                                                                  | Ring til service for at få hjælp så hurtigt som muligt.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| E03      | Sensor alarm                  |                                                                  | Ring til service for at få hjælp så hurtigt som muligt.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| E06      | Sensor alarm                  |                                                                  | Ring til service for at få hjælp så hurtigt som muligt.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| E07      | Sensor alarm                  |                                                                  | Ring til service for at få hjælp så hurtigt som muligt.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| E08      | Advarsel om lav spænding      | Strømforsyningen til enheden er faldet til under 170 V.          | <ul style="list-style-type: none"><li>- Dette er ikke en apparatfejl. Denne fejl hjælper med at forhindre kompressor skader.</li><li>- Spændingen skal øges igen til de krævede niveauer</li></ul> Hvis denne advarsel vedvarer, skal en autoriseret tekniker kontaktes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| E09      | Fryserummet er ikke koldt nok | Dette vil sandsynligvis forekomme efter en lang strømafbrydelse. | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Indstil fryserens temperatur til en koldere værdi, eller indstil Super Freeze-tilstand. Dette skulle fjerne fejlkoden, når den ønskede temperatur er nået. Hold dørene lukkede for at forbedre den tid, det tager at nå den korrekte temperatur.</li><li>2. Fjern alle produkter, der er optøet under denne fejl. De kan bruges inden for en kort tidsperiode.</li><li>3. Sæt ikke friske madvarer i fryseren før den har nået den korrekte temperatur og fejlen er afhjulpet.</li></ol> Hvis denne advarsel vedvarer, skal en autoriseret tekniker kontaktes. |

| FEJLTYPE | BETYDNING                         | HVORFOR                                                                                                                                                                      | HVAD SKAL DU GØRE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E10      | Køleskabsrummet er ikke koldt nok | <b>Det sker sandsynligvis efter:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Strømsvigt på lang sigt.</li> <li>- Der er blevet efterladt varmt mad i køleskabet.</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Indstil køleskabstemperaturen til en koldere værdi, eller indstil Super Cool-tilstand. Dette skulle fjerne fejlkoden, når den ønskede temperatur er nået. Hold dørene lukkede for at forbedre den tid, det tager at nå den korrekte temperatur.</li> <li>2. Ryd pladsen foran hulleerne til luftkanalerne, og undlad at placere mad i nærheden af sensoren.</li> </ol> <p>Hvis denne advarsel vedvarer, skal en autoriseret tekniker kontaktes.</p> |
| E11      | Køleskabet er for koldt           | Forskelligt                                                                                                                                                                  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kontroller, at Super Cool-tilstand er aktiveret</li> <li>2. Sænk temperaturen i køleskabet</li> <li>3. Kontroller, om ventilationsåbningerne er åbne, og ikke er stoppede til.</li> </ol> <p>Hvis denne advarsel vedvarer, skal en autoriseret tekniker kontaktes.</p>                                                                                                                                                                              |

Hvis du oplever et problem med dit apparat, skal du kontrollere følgende, før du kontakter eftersalgsservice.

#### Dit apparat virker ikke.

##### Kontroller om:

- Strømmen er tilsluttet
- Stikket er sat korrekt i stikkontakten
- Sikringen til stikket eller netsikringen er sprunget
- Stikkontakten er defekt. For at kontrollere dette skal du slutte et andet fungerende apparat til samme stikkontakt.

#### Apparatet fungerer dårligt

##### Kontroller om:

- Apparatet er overbelastet
- Døren til køleskabet er ordentligt lukket
- Der er støv på kondensatoren
- Der er nok plads nær bag- og sidevægge.

#### Dit apparat er støjende

##### Normale lyde

##### Der opstår knæklyde:

- Under automatisk afrimning
- Når apparatet afkøles eller opvarmes (på grund af udvidelse af apparatets materiale).

**Der opstår korte knæklyde** Når termostaten tænder og slukker for kompressoren.

**Motorstøj:** Angiver, at kompressoren fungerer normalt. Når kompressoren startes første gang, kan den forårsage mere støj i en kort periode.

**Lyden af bobler og plask forekommer:** På grund strømmen af kølemiddel i systemets rør.

**Lyden af rindende vand opstår:** På grund af vand, der strømmer til fordampningsbeholderen. Denne støj er normal under afrimning.

**Der opstår støj af blæsende luft:** Inogle modeller under normal drift af systemet på grund af luftcirkulationen.

#### Kanterne på apparatet, der berører dørleddet, er varme

Især om sommeren (varme årstider) kan overflader, der kommer i kontakt med dørleddet under kompressorens drift, blive varme. Dette er normalt.

## **Der er en ophobning af fugt inde i apparatet**

### **Kontroller om:**

- Al mad er pakket ordentligt. Beholdere skal være tørre, inden de placeres i apparatet.
- Døren til apparatet åbnes ofte. Luftfugtighed trænger ind i apparatet når dørene åbnes. Fugtigheden øges hurtigere, når dørene åbnes oftere, især hvis luftfugtigheden i rummet er høj.

### **Døren åbner eller lukker ikke korrekt**

#### **Kontroller om:**

- Der er mad eller emballage, der forhindrer døren i at lukke
- Dørleddene er knækkede eller revet
- Dit apparat er placeret på en plan overflade.
- Kompressoren kan køre højt, eller støj fra kompressoren/køleskabet kan stige i nogle modeller under drift under visse forhold, således at produktet tilsluttes første gang, afhængigt af ændring i omgivelsestemperaturen eller ændret brug. Det er normalt; når køleskabet når den nødvendige temperatur, falder støjen automatisk.

### **Anbefalinger**

- Hvis apparatet er slukket eller hvis stikket er taget ud, skal du vente mindst 5 minutter, før du sætter stikket i eller genstarter apparatet for at undgå beskadigelse af kompressoren.
- Hvis du ikke skal bruge apparatet i lang tid (fx i sommerferien), skal du tage stikket ud. Rengør køleskabet som anvist i afsnittet om rengøring, og lad døren stå åben for at undgå fugt og lugt.
- Hvis problemet fortsætter efter at have fulgt ovenstående instruktioner, bedes du kontakte det nærmeste autoriserede servicecenter.
- Det apparat, du har købt, er kun beregnet til husholdningsbrug. Det er ikke egnet til kommerciel eller fælles brug. Hvis forbrugeren anvender apparatet på en måde der ikke er i overensstemmelse med formålet, understreger vi, at

producenten og forhandleren ikke er ansvarlige for reparationer eller fejl foretaget inden for garantiperioden.

## **8 GODE RÅD OM ENERGIBESPARELSER**

1. Installer apparatet i et køligt, godt ventileret rum, men ikke i direkte sollys og ikke i nærheden af en varmekilde (såsom en radiator eller ovn), ellers skal der anvendes en isoleringsplade.
2. Lad varm mad og drikkevarer køle af inden du stiller det i køleskabet.
3. Læg mad til optøning i køleskabet, når det er muligt. De frosne madvarers lave temperatur hjælper med at afkøle køleskabet, mens maden tør op. Dette sparer energi. Frossen mad, der lægges til optøning uden for apparatet, vil resultere i at energibesparelse går tabt.
4. Drikkevarer eller andre væsker skal være tildækkede, når de står i apparatet. Hvis de ikke tildækkes, stiger luftfugtigheden inde i apparatet og energiforbruget stiger. At holde drikkevarer og andre væsker tildækket hjælper med at bevare deres lugt og smag.
5. Undgå at holde dørene åbne i lange perioder og at åbne dem for ofte, da varm luft vil komme ind i apparatet og få kompressoren til at tænde unødigt ofte.
6. Sørg for, at dækslerne til de forskellige kølerum er lukket (såsom grønsagsskuffen og kølerummet, hvis tilgængeligt).
7. Dørpakningen skal være ren og bøjelig. Udskift pakningen ved slid.

## 9 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).

## 10 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.

## 11 KUNDEPLEJE OG -SERVICE

Denne vejledning besvarer de fleste af dine spørgsmål om produktets funktioner. Hvis du har brug for yderligere oplysninger eller teknisk assistance, skal du henvende dig til din forhandler eller du kan besøge vores hjemmeside:

i Italien <https://it.bertazzoni.com/altro/assistenza-e-manutenzione>

i Storbritannien <https://uk.bertazzoni.com/more/care-service>

i Frankrig <https://fr.bertazzoni.com/customer-care>

i Spanien <https://universal.bertazzoni.com/more/care-service>

i Holland <https://nl.bertazzoni.com/zorg-en-service>

i Sverige <https://se.bertazzoni.com/more/care-service>

i Danmark <https://dk.bertazzoni.com/more/care-service>

Inden du ringer op, skal du skrive modeltype og serienummer, der er angivet på typeskiltet, ned, sammen med eventuelle meddelelser, der måtte være vist på displayet.

Typeskiltet er placeret i apparatet, på venstre underside af køleafdelingen og tæt på hylderne.

Før du ringer, skal du sørge for at have følgende oplysninger klar:

- Købsdato;
- Navn på forhandler, hvor produktet er købt.

**Tack för att du valt denna produkt.**

Denna bruksanvisning innehåller viktig säkerhetsinformation och instruktioner avseende drift och underhåll av din apparat.

Var god och läs den här bruksanvisningen innan du använder din apparat och behåll den här boken för framtida referens.

| Ikon                                                                               | Typ                            | Betydelse                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | <b>VARNING</b>                 | Risk för allvarlig skada eller dödsfall           |
|  | <b>RISK FÖR ELEKTRISK STÖT</b> | Risk för farlig spänning                          |
|  | <b>BRAND</b>                   | <b>Varning:</b> Brandfara / brandfarligt material |
|  | <b>FÖRSIKTIGHET</b>            | Fara för person- eller egendomsskada              |
|  | <b>VIKTIGT / OBSERVERA</b>     | Korrekt drift av systemet                         |

# INNEHÅLL

|                                                             |            |
|-------------------------------------------------------------|------------|
| <b>1 SÄKERHETSANVISNINGAR.....</b>                          | <b>112</b> |
| 1.1 Allmänna säkerhetsvarningar .....                       | 112        |
| 1.2 Installationsvarningar.....                             | 116        |
| <b>2 BESKRIVNING AV APPARATEN .....</b>                     | <b>118</b> |
| 2.1 Dimensioner .....                                       | 119        |
| <b>3 ANVÄNDA APPARATEN .....</b>                            | <b>120</b> |
| 3.1 Information om nya generationens kylningsteknik.....    | 120        |
| 3.2 Display och kontrollpanel.....                          | 120        |
| 3.3 Använda kylen/frysen .....                              | 120        |
| 3.3.1 Frysens temperaturinställningar .....                 | 120        |
| 3.3.2 Kylens temperaturinställningar .....                  | 121        |
| 3.3.3 Superfrysningssläge.....                              | 121        |
| 3.3.4 Larmfunktion för öppen dörr .....                     | 121        |
| 3.4 Temperaturinställningsvarningar.....                    | 121        |
| 3.5 Tillbehör .....                                         | 122        |
| 3.5.1 Isfack ( <i>i vissa modeller</i> ) .....              | 122        |
| 3.5.2 Icematic ( <i>i vissa modeller</i> ) .....            | 122        |
| 3.5.3 Flaskhållaren ( <i>i vissa modeller</i> ).....        | 122        |
| 3.5.4 Fryslådan.....                                        | 123        |
| 3.5.5 FrescoZero ( <i>hos vissa modeller</i> ) .....        | 123        |
| 3.5.6 Färskhetsrätt ( <i>i vissa modeller</i> ) .....       | 123        |
| 3.5.7 Justerbar dörrhylla ( <i>i vissa modeller</i> ) ..... | 124        |
| 3.5.8 Justerbar glashylla ( <i>i vissa modeller</i> ) ..... | 124        |
| 3.5.9 Natural Ion Tech ( <i>i vissa modeller</i> ) .....    | 125        |
| 3.5.10 Maxi-fresh preserver (om tillgängligt) .....         | 125        |
| 3.5.11 PureBreeze UV .....                                  | 125        |
| <b>4 LIVSMEDELSFÖRVARING.....</b>                           | <b>125</b> |
| 4.1 Kylskåpsutrymmet .....                                  | 125        |
| 4.2 Frysack .....                                           | 127        |
| <b>5 RENGÖRING OCH UNDERHÅLL .....</b>                      | <b>129</b> |
| 5.1 Avfrostning.....                                        | 130        |
| <b>6 TRANSPORT OCH FLYTTNING.....</b>                       | <b>130</b> |
| 6.1 Transport och byte av installationsplats .....          | 130        |
| 6.2 Omplacering av dörren.....                              | 130        |
| <b>7 INNAN DU RINGER SERVICE EFTER FÖRSÄLJNING .....</b>    | <b>131</b> |
| <b>8 TIPS FÖR ATT SPARA ENERGI.....</b>                     | <b>133</b> |
| <b>9 TEKNISKA DATA .....</b>                                | <b>134</b> |
| <b>10 INFORMATION FÖR TESTINSTITUT .....</b>                | <b>134</b> |
| <b>11 KUNDVÅRD OCH SERVICE .....</b>                        | <b>134</b> |

# 1 SÄKERHETSANVISNINGAR

## 1.1 Allmänna säkerhetsvarningar

**Läs denna bruksanvisning noggrant.**

**⚠️ WARNING!** Håll ventilationsöppningarna, i apparatens hölje eller i den inbyggda strukturen, fria från hinder.

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

**⚠️ WARNING!** Använd inte elektriska apparater inne i förvaring av livsmedel fack i apparaten, om de inte är av den typ som rekommenderas av tillverkaren.

**⚠️ WARNING!** Skada inte kylkretsen.

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

**⚠️ WARNING:** Anslut inte flera bärbara uttag eller bärbara nätaggregat på baksidan av apparaten.

**⚠️ WARNING!** För att undvika fara på grund av instabilitet i apparaten, måste den fixeras i enlighet med instruktionerna.

**⚠️** Om din apparat använder R600a som köldmedium (denna information finns på kylskåpets etikett) du bör vara försiktig vid transport och installation för att förhindra att apparatens kylningsdelar skadas. R600a är en miljövänlig gas och naturgas, men den är explosiv. 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 personer kan använda apparater på ett säkert sätt efter att ha fått lämplig tillsyn eller instruktioner om användning av apparaten. Mycket sårbara personer förväntas inte använda apparater på ett säkert sätt om inte kontinuerlig tillsyn ges.
- Om sladden är skadad måste den bytas av tillverkaren eller en servicetekniker eller en kvalificerad fackman, för att undvika alla eventuella risker.
- 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 förfryst 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.

## 1.2 Installationsvarningar

Innan du använder kylskåpet/frysén för första gången, var uppmärksam på följande punkter:

- Driftspänningen för kylskåpet/frysén är 220-240 V vid 50 Hz.
- Kontakten måste vara tillgänglig efter installationen.
- Kylskåpet/frysén kan ha en lukt vid användning för första gången. Detta är normalt och lukten försvinner i takt med att kylskåpet/frysén börjar svalna.
- Innan du ansluter kylskåpet/frysén, se till att informationen på typskylten (spänning och ansluten belastning) överensstämmer med strömförsörjningen. Vid eventuell osäkerhet, kontakta en kvalificerad elektriker.
- Sätt i kontakten i ett uttag med effektiv jordning. Om uttaget inte har någon jordkontakt eller kontakten inte matchar, rekommenderar vi att du konsulterar en kvalificerad elektriker för hjälp.
- Apparaten måste anslutas med ett korrekt installerat säkrat uttag. Strömförsörjningen (AC) och spänningen vid arbetspunkten måste stämma överens med informationen på apparatens typskylt (typskylten finns på insidan till vänster om apparaten).
- Vi accepterar inte ansvar för eventuella skador som uppstår på grund av ojordad användning.
- Placera kylskåpet/frysén på en plats där det inte utsätts för direkt solljus.
- Kylskåpet/frysén får aldrig användas utomhus eller utsättas för regn.
- Apparaten måste vara minst 50 cm från spisar, gasugnar och värmekällor, och bör vara minst 5 cm från elektriska ugnar.
- När kylskåpet/frysén är placerad intill en djupfrys bör det finnas minst 2 cm mellan dem för att förhindra att fukt bildas på utsidan.
- Täck inte kylskåpet/frysén eller dess övre del med spets. Detta påverkar kylskåpet/frysens prestanda.

- Fritt utrymme på minst 150 mm krävs ovanför apparaten. Placera ingenting ovanpå apparaten.
- Placera inte tunga föremål på apparaten.
- Rengör apparaten noggrant innan användning (se Rengöring och underhåll).
- Torka av alla delar med en lösning av varmt vatten och en tesked natriumbikarbonat innan du använder kylskåpet/frysén. Skölj sedan med rent vatten och torka. Sätt tillbaka alla delar i kylskåpet/frysén efter rengöring.
- Använd de justerbara frambenen för att se till att din apparat är nivellerad och stabil. Du kan justera benen genom att vrida dem i vardera riktningen. Detta bör göras innan du placerar mat i apparaten.
- När produkten är igång kan höga temperaturer på sidopanelerna uppstå. Detta är normalt.
- För att produkten skall fungera effektivt måste det finnas mellanrum runt om för luftcirkulation. Om du skall placera produkten i ett fördjupat område på väggen skall du se till att mellanrummet är 100 mm mellan den övre ytan och taket, 50 mm mellan väggar och sidopaneler.
- Avståndet mellan apparaten och bakväggen får vara högst 75 mm. Vid användning
- Anslut inte kylskåpet/frysén till elnätet med en förlängningskabel.
- Använd inte skadade, trasiga eller gamla pluggar.
- Dra inte i, böj inte och skada inte sladden.
- Använd inte en adapter.
- Denna apparat är konstruerad för användning av vuxna. Låt inte barn leka med apparaten eller hänga på dörren.
- Rör aldrig vid nätsladden/kontakten med våta händer. Detta kan orsaka kortslutning eller elstötar.
- Placera inte glasflaskor eller burkar i isfacket eftersom de spricker när innehållet fryser.

- Placera inte explosivt eller brandfarligt material i din kyl. Placera drycker med hög alkoholhalt vertikalt i kylskåpet och se till att locken är tätt stängda.
- Vidrör inte isen från isfacket efter att ha avlägsnat den. Is kan orsaka frostsador och/eller skärsår.
- Vidrör inte frusen mat med våta händer. Ät inte glass eller isbitar omedelbart efter att de har tagits ut från isfacket.
- Återfrys inte upptinade frysta livsmedel. Detta kan orsaka hälsoproblem, såsom matförgiftning.

### Kylskåp som är gamla eller i olag

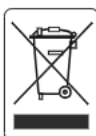
- Om ditt gamla kylskåp eller fryr har ett lås, bryt eller ta bort låset innan du slänger det, eftersom barn kan bli instängda och det kan orsaka en olycka.
- Gamla kylar och frysar innehåller isoleringsmaterial och köldmedium med CFC. Var därför observant så att du inte skadar miljön när du kasserar dina gamla kylskåp.

### CE-försäkran om överensstämmelse

Vi förklarar härmed att våra produkter uppfyller de tillämpliga europeiska direktiven, besluten och förordningarna och de krav som anges i de refererade standarderna.

### Kassering av din gamla apparat

Symbolen på produkten eller på förpackningen indikerar att denna produkt inte får behandlas som hushållsavfall. Istället ska den överlämnas till lämplig insamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Genom att se till att denna produkt kasseras på rätt sätt hjälper du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa, som annars kan orsakas av olämplig avfallshantering av denna produkt. För mer detaljerad information om återvinning av denna produkt, vänligen kontakta din lokala kommun, din hushållsavfallstjänst eller butiken där du köpte produkten.



### Förpackningar och miljön

Förpackningsmaterial skyddar din maskin från skador som kan uppstå under transport.



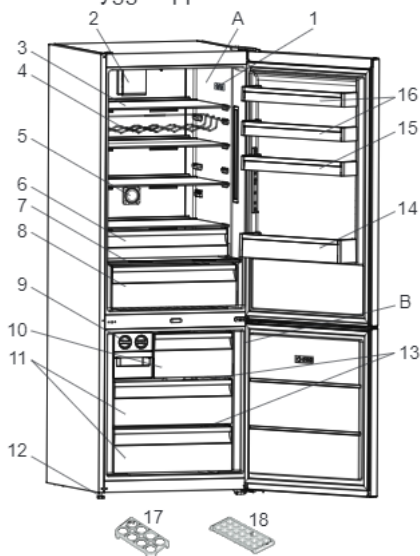
Förpackningsmaterialen är miljövänliga eftersom de är återvinningsbara. Användningen av återvunnet material minskar förbrukningen av råvaror och minskar därför avfallsproduktionen.

### Observera:

- Läs igenom bruksanvisningen noga innan du installerar och använder apparaten. Vi är inte ansvariga för de skador som uppstått på grund av felaktig användning.
- Följ alla instruktioner på apparaten och bruksanvisningen och förvara bruksanvisningen på en säker plats för att lösa de problem som kan uppstå i framtiden.
- Denna apparat är gjord för att kunna användas i hus och den kan bara användas för hemmabruk och för avsedda ändamål. Den är inte lämplig för kommersiellt eller gemensamt bruk. Sådan användning medför att garantin på apparaten ska annulleras och att vårt företag inte är ansvarigt för eventuella förluster som har inträffat.
- Denna apparat är gjord för att kunna användas i hus och den är endast lämplig för att kyla/förvara livsmedel. Den är inte lämplig för kommersiellt eller gemensamt bruk och/eller för förvaring av ämnen förutom mat. Vårt företag ansvarar inte för eventuella förluster till följd av olämplig användning av apparaten.

## 2 BESKRIVNING AV APPARATEN

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



 Denna presentation är endast information om apparatens olika delar. Delarna kan variera beroende på apparatens modell.

A) Kylfack

B) Frysack

- 1) Termostatbox/inre display
- 2) Turbofläkt\*
- 3) Kylskåpshyllor
- 4) Vinställ\*
- 5) Joniserare\*
- 6) Kylningsfack\*
- 7) Skydd för grönsakslåda
- 8) Grönsakshylla
- 9) Ismaskin\*
- 10) Skydd frysack\*/Övre låda
- 11) Frysens lådor
- 12) Nivåjusteringsfötter
- 13) Glashyllor i frysen\*
- 14) Flaskhylla
- 15) Justerbar dörrhylla\*/dörrhylla
- 16) Dörrhyllor
- 17) Ägghållare
- 18) Isbricka\*

\* På vissa modeller

### Allmänna anmärkningar:

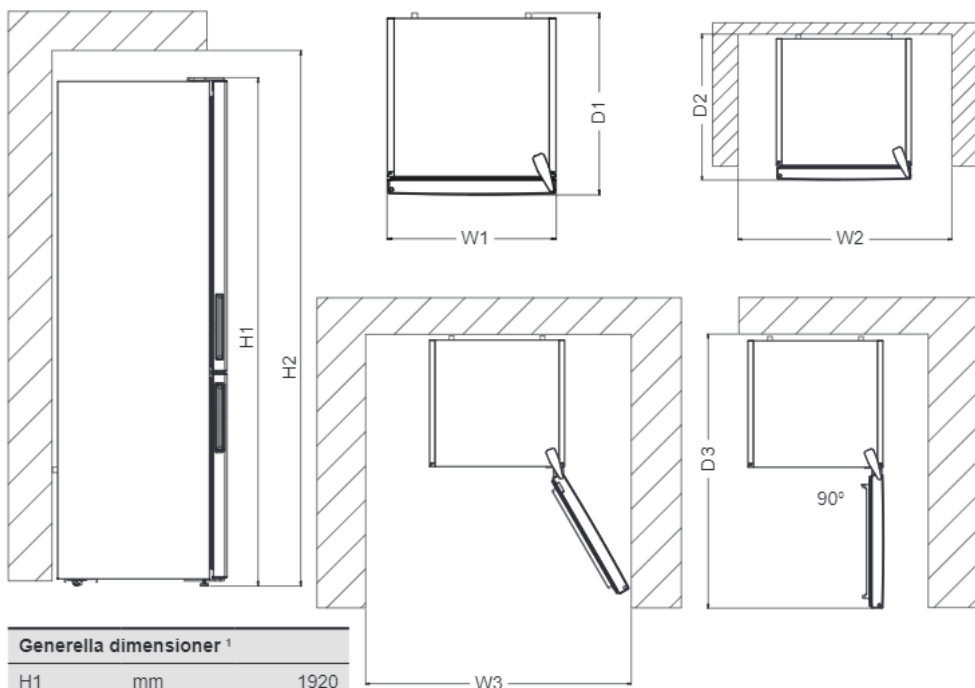
#### Fack för färsk mat (kyl):

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.

## 2.1 Dimensioner



### Generella dimensioner <sup>1</sup>

|    |    |      |
|----|----|------|
| H1 | mm | 1920 |
| W1 | mm | 700  |
| D1 | mm | 712  |

<sup>1</sup> apparatens höjd, bredd och djup, utan handtaget och fötterna.

### Utrymme som krävs vid användning <sup>2</sup>

|    |    |       |
|----|----|-------|
| H2 | mm | 2070  |
| W2 | mm | 800   |
| D2 | mm | 765,8 |

<sup>2</sup> apparatens höjd, bredd och djup inklusive handtaget, plus det utrymme som krävs för fri cirkulation av kylluften.

### Totalt utrymme som krävs vid användning <sup>3</sup>

|    |    |        |
|----|----|--------|
| W3 | mm | 1301,3 |
| D3 | mm | 1365,3 |

<sup>3</sup> apparatens höjd, bredd och djup inklusive handtaget, plus det utrymme som krävs för fri cirkulation av kylluften, plus det utrymme som krävs för att låta luckan öppnas till den minsta vinkel som möjliggör borttagande av all intern utrustning.

## 3 ANVÄNDA APPARATEN

### 3.1 Information om nya generationens kylningsteknik

Kylskåp med den nya generationens kylteknik har ett annat operativsystem än statiska kylskåp. Andra (statiska) kylskåp kan drabbas av uppbyggnad av is i frysdelen på grund av dörröppningar och fuktighet i maten. I sådana kylskåp krävs regelbunden avfrostning, avstängning av kylskåpet, fryst mat måste flyttas till lämplig behållare och isen som har bildats i frysdelen måste tas bort.

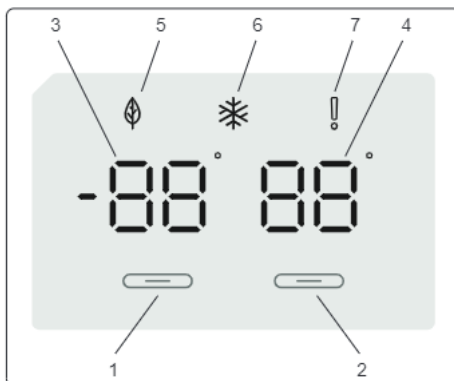
I kylskåp med den nya generationens kylteknik blåser en fläkt torr, kall luft jämnt fördelad genom hela kylskåpet och frysdelar. Den kalla luften kyler maten jämnt och enhetligt, vilket förhindrar uppbyggnad av fukt och is.

I kylskåpsutrymmet kyls luft, blåst av fläkten högst upp i kylskåpsdelen, medan den passerar genom mellanrummet bakom luftkanalen. Samtidigt sprider luften som blåses ut genom hålen i luftkanalen, jämn kall luft genom kylskåpsutrymmet.

Det finns ingen luftpassage mellan frys- och kylskåpsutrymmet, vilket förhindrar blandningen av odörer.

Som ett resultat ger ditt kylskåp, med den nya generationens teknik, lätt användning tillsammans med en väldig volym och estetiskt utseende.

### 3.2 Display och kontrollpanel



#### Använda kontrollpanelen

1. Aktiverar frysens inställningar.
2. Aktiverar kylens inställningar.
3. Frysens värdeinställningsskärm.
4. Kylens värdeinställningsskärm.
5. Ekonomilägesymbol
6. Superfrysningssymbol
7. Larmsymbol.

### 3.3 Använda kylen/frysen

#### Ljus (i förekommande fall)

När produkten ansluts för första gången kan interiörens lampor tändas 1 minut sent på grund av öppningstester.

När du har anslutit produkten kommer alla symboler att visas i 2 sekunder och initialvärdena visas som -18 °C på fryssindikeringsindikatorn och +4 °C på kylindikeringsindikatorn.

#### 3.3.1 Frysens temperaturinställningar

- Startvärdet för temperatur för frysställningsindikatorn är -18 °C.
- Tryck en gång på frysställningsknappen.

När du först trycker på denna knapp blinkar det föregående värdet på skärmen.

- Varje gång du trycker på samma knapp kommer en lägre temperatur att ställas in (-16 °C, -18 °C, -20 °C, -22 °, -24 °C).
- Om du fortsätter trycka på knappen startar den igen från -16 °C.

**OBSERVERA** Ekonomiläge aktiveras automatiskt när frysfackets temperatur är inställd på -18 °C.



### 3.3.2 Kylens temperaturinställningar

- Startvärdet för temperatur för kylens inställningsindikator är +4 °C.
- Tryck på kyl-knappen en gång.
- Varje gång du trycker på samma knapp kommer en lägre temperatur att ställas in (+8 °C, +6 °C, +5 °C, +4 °, +2 °C).
- Om du fortsätter trycka på knappen startar den igen från +8 °C.

### 3.3.3 Superfrysningssläge

#### Ändamål

- Fryser in en stor mängd mat som inte får plats på hyllan för snabbfrysning.
- Fryser in tillagade livsmedel.
- Fryser snabbt in färsk mat så att den inte blir dålig.

#### Hur ska det användas

För att aktivera superfrysningssläget, håll ner frysfackets temperaturinställningsknapp i 3 sekunder. När superfrysningssläget har ställts in kommer superfrysningssymbolen på indikatorn tändas och maskinen avger en ljudsignal som bekräftar att läget är aktivt.



#### Under superfrysningssläget:

- Kylens temperatur kan justeras. I så fall fortsätter superfrysningssläget.
- Ekonomiläge kan inte väljas.
- Superfrysningssläget kan avbrytas på samma sätt som det aktiverades.

#### Observera:

- När du fryser färsk mat står den maximala mängden färsk mat (i kg) som kan frysas på 24 timmar på produktens etikett.
- För optimal apparat-prestanda avseende maximal fryskapacitet, aktivera superfrysläge 3 timmar innan du sätter in färsk mat i frysen.



Superfrysläget avbryts automatiskt efter 24 timmar beroende på den omgivande eller närfrysensorn når en

tillräckligt låg temperatur.

### Rekommenderade inställningar för frysfack och kylfackstemperatur

| Frysack                             | Kylfack | Anmärkningar                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| -18 °C                              | 4 °C    | För regelbunden användning och bästa prestanda.                                                                                                                                  |
| -20 °C, -22 °C eller -24 °C         | 4 °C    | Rekommenderas då omgivningstemperaturen överstiger 30 °C.                                                                                                                        |
| Superfrysningssläge                 | 4 °C    | Måste användas när du vill frysa mat på kort tid.                                                                                                                                |
| -18 °C, -20 °C, -22 °C eller -24 °C | 2 °C    | Dessa temperaturinställningar måste användas när den omgivande temperaturen är hög eller om du tror att kylskåpet inte är tillräckligt kallt på grund av att dörren öppnas ofta. |

### 3.3.4 Larmfunktion för öppen dörr

Om dörren till kylskåpet är öppen i över 2 minuter kommer apparaten att pipa.

### 3.4 Temperaturinställningsvarningar

- Din apparat är avsett att fungera i omgivningstemperaturintervallen som anges i standarderna, i enlighet med den klimatklass som anges på informationsetiketten. Det rekommenderas inte att kylskåpet drivs i miljöer som ligger utanför de angivna temperaturintervallen. Detta minskar kylningseffektiviteten hos apparaten.
- Temperaturjusteringar ska göras enligt frekvensen av dörröppningar och mängden livsmedel som förvaras i kylskåpet samt omgivningstemperaturen där apparaten är.
- När apparaten först slås på, låt den gå i 24 timmar för att nå drifttemperaturen. Öppna inte dörren under den här tiden och förvara inte en stor mängd mat.
- En 5 minuters fördröjningsfunktion används för att förhindra skada på apparatens kompressor vid anslutning eller bortkoppling av huvudström, eller

när ett strömavbrott uppstår. Din apparat börjar fungera normalt igen efter 5 minuter.

#### 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.

#### Viktiga installationsanvisningar

Denna apparat är konstruerad för att arbeta under svåra klimatförhållanden och är utrustad med "frys-sköld"-teknik som säkerställer att frysta livsmedel i frysen inte tinas även om omgivningstemperaturen blir så låg som -15 °C. Så du kan installera din apparat utan att oroa dig för att frysta livsmedel i frysen förstörs. När den omgivande temperaturen återgått till den normala kan apparaten användas som normalt.

### 3.5 Tillbehör

**Bilder och textbeskrivningar i avsnittet tillbehör kan variera i enlighet med modellen av din apparat.**

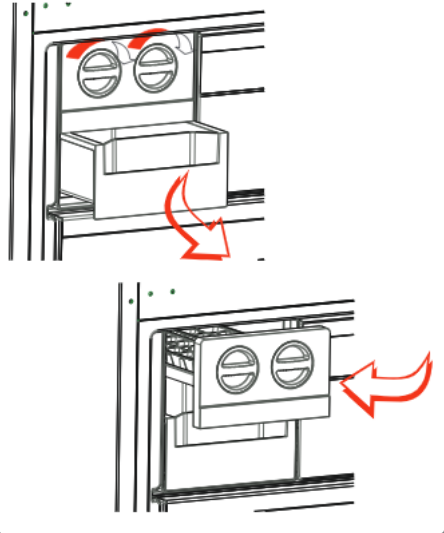
#### 3.5.1 Isfack (i vissa modeller)

- Fyll isfacket med vatten och placera det i frys-facket.
- Efter att vattnet helt har frysts kan du vända på brickan, som det visas nedan, för att få ut iskuberna.



#### 3.5.2 Icematic (i vissa modeller)

(Bilderna är representativa)



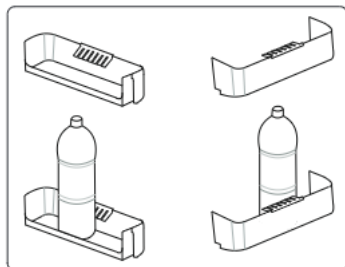
- Dra spaken mot dig och ta bort ismaskinsbrickan
- Fyll med vatten till markerad nivå
- Håll spakens vänstra ände och sätt isbrickan på isskåpet
- När iskuberna har bildats vrider du på spaken för att släppa ned iskuberna i isskåpet.

 **Fyll inte isskåpet med vatten för att göra is. Det kommer att gå sönder.**

#### 3.5.3 Flaskhållaren (i vissa modeller)



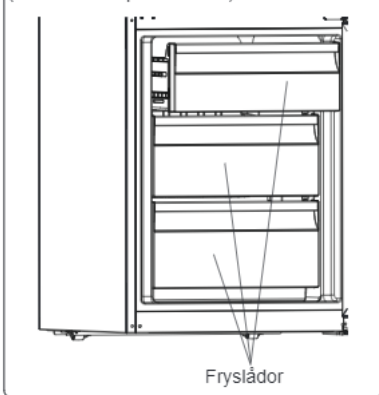
Använd flaskhållaren för att hindra flaskor från att glida eller falla omkull.



### 3.5.4 Fryslådan

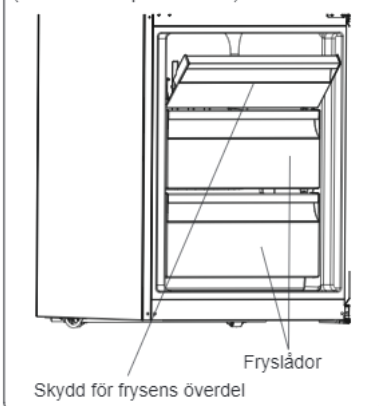
Fryslådan gör det lättare att komma åt mat.

(Bilderna är representativa)



eller

(Bilderna är representativa)



#### Ta bort fryslådan:

- Dra ut den så långt som möjligt
- Dra ut den främre delen av lådan uppåt och utåt.

⚠ Utför dessa åtgärder omvänt när du

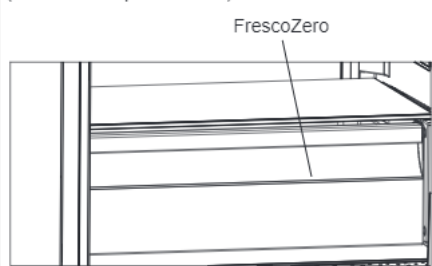
monterar tillbaka skjutfacket.



Håll alltid handtaget på lådan när du drar ut den.

### 3.5.5 FrescoZero (hos vissa modeller)

(Bilderna är representativa)



Om du förvarar mat i kylfacket istället för frysfacket eller kylen, kan maten hålla sin fräschör och smak längre, och behålla sitt fräscha utseende. När kylbrickan blir smutsig kan du ta ut den och diska av med vatten.

(Vatten fryser vid 0 °C, men mat som innehåller salt eller socker fryser vid lägre temperaturer än så.)

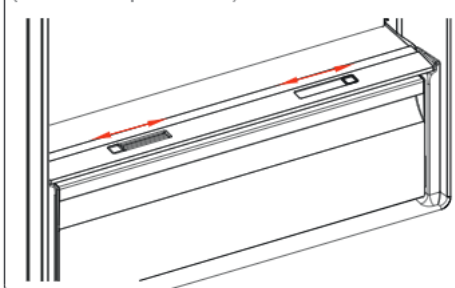
Kylfacket används vanligtvis för att lagra livsmedel som rå fisk, lätt inlagd mat, ris och så vidare.



**Lägg inte mat du vill frysa eller isbrickor (för att göra is) i kylfacket.**

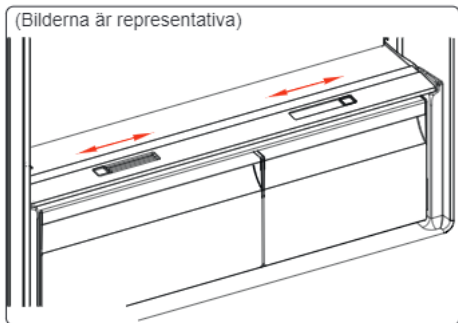
### 3.5.6 Färskhetsratt (I vissa modeller)

(Bilderna är representativa)



eller

(Bilderna är representativa)



Om grönsakslådan är helt full bör färskhetsratten som finns på framsidan av grönsakslådan öppnas. Detta gör att luften och luftfuktigheten i grönsakslådan kan kontrolleras för att öka livslängden på maten där.

Ratten, placerad bakom hyllan, måste öppnas om det finns kondens på glashyllan.

### 3.5.7 Justerbar dörrhylla (I vissa modeller)

För att få de lagerutrymmen som behövs går det att göra sex olika höjdjusteringar med justerbar dörrhylla.

För att ändra position på den justerbara dörrhyllan:

Håll i botten på dörrhyllan och dra knapparna på sidan av hyllan i pilens riktning. (Fig. 1)

Placera dörrhyllan på den höjd du vill genom att flytta den upp och ner. När du har fått den önskade positionen för dörrhyllan släpper du knapparna på sidan (Fig.2). Innan du frigör själva dörren för du upp och ner för att se till att dörrhyllan sitter som den ska.

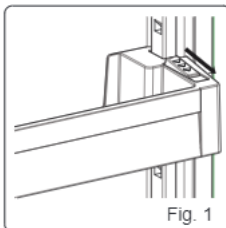


Fig. 1

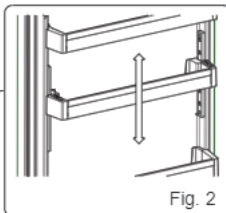


Fig. 2

**Observera:** Innan du flyttar en fullastad dörrhylla måste du hålla i hyllan genom att stödja dess botten. Annars kan dörrhyllan falla av spåren på grund av tyngden. Det kan leda till skada på dörrhyllan eller hyllspåren.

### 3.5.8 Justerbar glashylla (I vissa modeller)

Mekanism för justerbar glashylla ger mer förvaringsutrymme med en enkel rörelse. För att täcka glashyllan, tryck in den.



Fig. 1

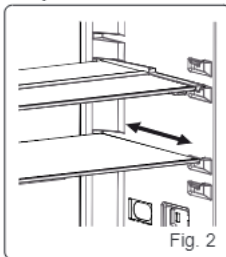


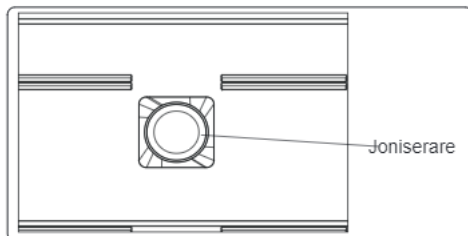
Fig. 2

Du kan förvara din mat som du vill i det extra utrymmet du får. För att sätta tillbaka hyllan i sitt ursprungliga läge, dra den mot dig.

### 3.5.9 Natural Ion Tech (i vissa modeller)

Natural Ion Tech sprider negativa joner som neutraliserar partiklar av obehaglig lukt och damm i luften.

Genom att ta bort dessa partiklar från luften i kylskåpet förbättrar Natural Ion Tech luftkvaliteten och eliminerar lukter.



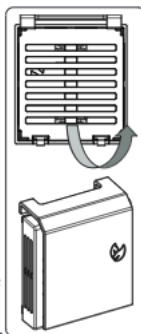
- Den här funktionen finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.
- Placeringen av din jonisatorerhet kan variera från produkt till produkt.

### 3.5.10 Maxi-fresh preserver (om tillgängligt)

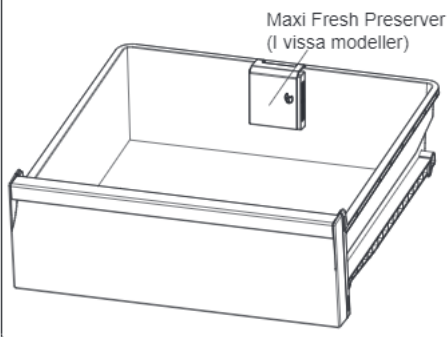
Maxi Fresh Preserver-teknik hjälper till att avlägsna etengas (en volatil organisk förening som släpps naturligt från färsk livsmedel) och obehagliga lukter från grönsakslådan.

På så sätt hålls maten färsk längre.

- Maxi Fresh Preserver måste rengöras en gång om året. Filtret ska värmas i 2 timmar vid 65 °C i en ugn.
- För att rengöra filtret, ta bort filterlocket på baksidan genom att dra det i pilens riktning.
- Filtret ska inte tvättas med vatten eller något rengöringsmedel.

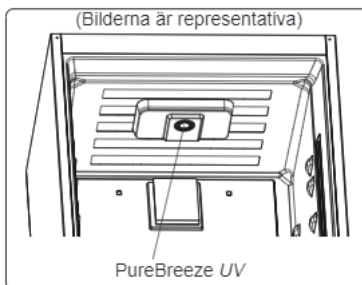


(Bilderna är representativa)



### 3.5.11 PureBreeze UV

(Bilderna är representativa)



Desinfektionsmodul, minskar effektivt flyktiga organiska föreningar som bildas av förstörelsen av mat i kylskåpet. Modul, minskar bakterier och virus på filterytan. Luftkvaliteten i kylskåpet förbättras och hålls alltid ren. Desinfektionsmodul, består av en fläkt som styr luften, ett filter som rengör luften och UVC LED.

## 4 LIVSMEDELSFÖRVARING

### 4.1 Kylskåpsutrymmet

För normala driftförhållanden ställer du in temperaturen för frysfacket på +4 eller +6 °C.

- För att minska fukt och undvika det påföljande bildandet av frost bör du alltid förvara vätskor i täta behållare i kylskåpet. Frost tenderar att koncentrera sig på de kallaste delarna av vätskan som förångas och med tiden kommer apparaten behöva mer frekvent avfrostning.

- Kokta rätter måste förbli täckta när de placeras i kylskåpet. Placera inte varma rätter i kylskåpet. Placera dem när de är kalla, annars kommer temperaturen/fuktigheten inuti kylskåpet kommer att stiga och reducera kylskåpets effektivitet.
- Se till att inga föremål är i direktkontakt med apparatens bakre vägg, eftersom frost kommer att utvecklas och förpackningen kommer att fastna. Öppna inte kylskåpsdörren ofta.
- Vi rekommenderar att kött och ren fisk förpackas löst och förvaras på glashyllan strax ovanför grönsakslådan där luften är svalare, eftersom detta ger de bästa förvaringsförhållandena.
- Förvara lösa frukt- och grönsaksprodukter i grönsakslådorna.
- Att lagra frukt och grönsaker separat hjälper till att förhindra att etlenkänsliga grönsaker (gröna blad, broccoli, morot, etc.) påverkas frukter som frigör eten (banan, persika, aprikos, filon etc.).
- Lägg inte in våta grönsaker i kylan.
- Lagringstiden för livsmedel beror på den ursprungliga kvaliteten på maten och en oavbruten kylcykel innan kylförvaringen.
- Vatten som läcker från kött kan förorena andra produkter i kylan. Du bör förpacka köttprodukter och rengöra eventuella läckage på hyllorna.
- Placera inte mat i luftflödespassagen.
- Konsumera förpackade livsmedel innan rekommenderat utgångsdatum.

Låt inte mat komma i kontakt med temperatursensorn, som är placerad i kylskåpsutrymmet för att hålla utrymmet vid optimal temperatur.

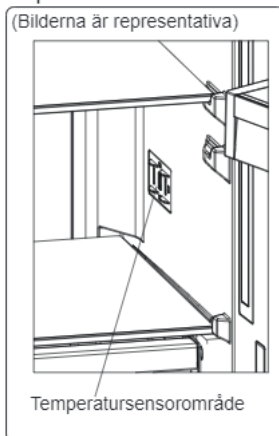
- För normala arbetsförhållanden räcker det att justera temperaturen i kylskåpet till +4° C.
- Kylfackets temperatur bör ligga i intervallet 0-8 °C, färska livsmedel under 0 °C fryser och ruttnar, bakteriebelastningen ökar över 8 °C och livsmedel förstörs.
- Lägg inte varm mat i kylan omedelbart, låt 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.

#### VIKTIGA ANMÄRKNINGAR:

-  Potatis, lök och vitlök bör inte förvaras i kylskåpet.
-  Kokta rätter måste förbli täckta när de placeras i kylskåpet. Placera dem i kylskåpet när de är kalla, eftersom temperaturen/fuktigheten inuti kylskåpet kommer att stiga och reducera kylskåpets effektivitet. Att täcka mat och dryck bevarar också deras smak och arom.
-  Låt inte mat komma i kontakt med temperatursensorn, som är placerad i kylskåpsutrymmet för att hålla utrymmet vid optimal temperatur.



Tabellen nedan är en snabbguide för att visa dig det mest effektiva sättet att lagra de viktigaste livsmedelsgrupperna i kylskåpet.

| Mat                 | Maximal lagringstid | Hur och var lagring bör ske |
|---------------------|---------------------|-----------------------------|
| Grönsaker och frukt | 1 vecka             | Grönsakslåda                |

| Mat                                            | Maximal lagringstid                                          | Hur och var lagring bör ske                                                   |
|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Kött och fisk                                  | 2 - 3 dagar                                                  | Slå in i plastfolie, påsar eller i en köttbehållare och förvara på glashyllan |
| Färsk ost                                      | 3 - 4 dagar                                                  | På den indikerade dörhyllan                                                   |
| Smör och margarin                              | 1 vecka                                                      | På den indikerade dörhyllan                                                   |
| Buteljerade produkter, t.ex. mjölk och yoghurt | Fram till det utgångsdatum som rekommenderas av tillverkaren | På den avsedda dörhyllan                                                      |
| Ägg                                            | 1 månad                                                      | På den avsedda ägghyllan                                                      |
| Lagad mat                                      | 2 dagar                                                      | Alla kylhyllor                                                                |

#### OBSERVERA:



Potatis, lök och vitlök bör inte förvaras i kylskåpet.

## 4.2 Frysack

För normala driftförhållanden ställer du in temperaturen för frysacket på -18 eller -20 °C.

- Frysaren används för att lagra fryst mat, frysa färsk mat och göra iskuber.
- Mat i vätskeform skall frysas i plastkoppor och annan mat skall frysas i plastfolie eller plastpåsar. För att frysa färsk mat: linda in och förpacka färsk mat ordentligt, dvs. förpackningen skall vara lufttät och inte läcka. Speciella frysåsar, aluminiumfolie (kraftig, vid tvekan dubbelt), polyetenpåsar och plastbehållare är idealiska.
- Lagra inte färsk eller varm mat bredvid frusen mat eftersom det kan tina den frusna maten.
- Innan du fryser in färsk mat delar du upp den i portioner som kan konsumeras i en sittning.
- Konsumera tinad fryst mat inom en kort tidsperiod efter avfrostning.
- Följ alltid tillverkarens instruktioner om matförpackning när du lagrar fryst mat. Om det inte finns någon information på förpackningen ska maten lagras max 3

månader från inköpsdatum.

- När du köper fryst mat ska du se till att den har frysts in på rätt sätt och att förpackningen är oskadad.
- Fryst mat skall transporteras i lämpliga behållare och placeras i frysen så fort som möjligt.
- Köp inte fryst mat om förpackningen visar tecken på fukt och onormal uppsvällning. Det är sannolikt att den har lagrats vid en opassande temperatur och att innehållet har försämrats.
- Lagringstiden för frusen mat beror på rumstemperatur, termostatinställningar, hur ofta dörren har öppnats, vilken typ av mat och den tid det tog att transportera produkten från affären till hemmet. Följ alltid anvisningarna som är tryckta på förpackningen och överskrid aldrig den angivna maximala förvaringslängden.
- Om frysdörren har lämnats öppen en längre tid eller inte stängts riktigt bildas frost som kan hindra effektiv luftcirkulation. För att åtgärda det drar du ur frysen och väntar på att den ska avfrosta. Rengör frysen så fort den är halt avfrostad.
- Frysvolymen angiven på etiketten är volymen utan korgar, skydd osv.
- Återfrys inte tinad mat. Det kan innebära en hälsofara eftersom det kan orsaka problem, som exempelvis matförgiftning.

**Observera:** Om du försöker att öppna frysdörren omedelbart efter att ha stängt den märker du att den inte kan öppnas lätt. Detta är normalt. Så fort jämvikt har uppnåtts kommer dörren att öppnas lätt.

- Använd snabbinfrysningshyllan för att frysa tillagad mat (och all annan mat som behöver frysas in snabbt) snabbare tack vare fryshyllans större fryskapacitet. Snabbinfrysningshyllan är den nedre hyllan i frysutrymmet.
- För att använda frysackets maximala kapacitet använder du glashyllorna för den övre och mellersta sektionen och den nedre korgen för bottensektionen.



Tabellen nedan är en snabbguide för att visa dig det mest effektiva sättet att lagra de viktigaste livsmedelsgrupperna i frysfacket.

| Kött och fisk                                  | Förberedning                                                                                                        | Maximal lagringstid (månader) |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Nötkött                                        | Linda in i folie                                                                                                    | 6 - 8                         |
| Lammkött                                       | Linda in i folie                                                                                                    | 6 - 8                         |
| Kalvstek                                       | Linda in i folie                                                                                                    | 6 - 8                         |
| Kalvtärningar                                  | I små bitar                                                                                                         | 6 - 8                         |
| Lammtärningar                                  | I bitar                                                                                                             | 4 - 8                         |
| Köttfärs                                       | I förpackningar utan att använda kryddor                                                                            | 1 - 3                         |
| Inälvor (stycken)                              | I bitar                                                                                                             | 1 - 3                         |
| Bologna korv/salami                            | Bör förpackas även om den har ett membran                                                                           |                               |
| Kyckling och kalkon                            | Linda in i folie                                                                                                    | 4 - 6                         |
| Gås och anka                                   | Linda in i folie                                                                                                    | 4 - 6                         |
| Rådjur, kanin, vildsvin                        | I 2,5 kg portioner eller som filéer                                                                                 | 6 - 8                         |
| Sötvattensfiskar (lax, karp, kran, kotlettisk) | Efter att ha rensat bort tarmarna och skalorna av fisken, tvätta och torka den. Ta vid behov bort stjärt och huvud. | 2                             |
| Mager fisk (havsabborre, pigghvar, flundra)    |                                                                                                                     | 4                             |
| Fet fisk (tonfisk, makrill, blåfisk, ansjovis) |                                                                                                                     | 2 - 4                         |
| Skaldjur                                       | Rengör och i en påse                                                                                                | 4 - 6                         |
| Kaviar                                         | I sin förpackning, eller i en aluminium- eller plastbehållare                                                       | 2 - 3                         |
| Sniglar                                        | I saltvatten, eller i en aluminium- eller plastbehållare                                                            | 3                             |



**OBSERVERA:** Tinat fryst kött ska kokas som färskt kött. Om köttet inte är tillagat efter avfrostning måste det frysas in på nytt.

| Grönsaker och frukt | Förberedning                                                                                     | Maximal lagringstid (månader) |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Skärbönor och bönor | Tvätta och skär i små bitar och koka i vatten                                                    | 10 - 13                       |
| Bönor               | Rensa och tvätta samt koka i vatten                                                              | 12                            |
| Kål                 | Rengör och koka i vatten                                                                         | 6 - 8                         |
| Morot               | Tvätta, skär i skivor och koka i vatten                                                          | 12                            |
| Paprika             | Skär av stjälken, skär i två halvor, ta bort kärnan och koka i vatten                            | 8 - 10                        |
| Spenat              | Rensa och koka i vatten                                                                          | 6 - 9                         |
| Blomkål             | Ta bort bladen, skär hjärtat i bitar, och låt ligga i blöt i vatten med lite citronsaft en stund | 10 - 12                       |
| Äggplanta           | Skär i 2 cm stora bitar efter att ha tvättat den                                                 | 10 - 12                       |
| Majs                | Rengör och förpacka med sin stam eller som sockermajs                                            | 12                            |
| Äpplen och päron    | Skala och skiva                                                                                  | 8 - 10                        |
| Aprikos och persika | Skär i två halvor och ta bort kärnan                                                             | 4 - 6                         |

| Grönsaker och frukt    | Förberedning                       | Maximal lagringstid (månader) |
|------------------------|------------------------------------|-------------------------------|
| Jorgubbar och björnbär | Tvätta och rensa                   | 8 - 12                        |
| Kokad frukt            | Lägg till 10 % socker i behållaren | 12                            |

| Grönsaker och frukt        | Förberedning                | Maximal lagringstid (månader) |
|----------------------------|-----------------------------|-------------------------------|
| Plommon, körsbär, sura bär | Tvätta och rensa stjälkarna | 8 - 12                        |

|           | Maximal lagringstid (månader) | Upptiningstid i rumstemperatur (timmar) | Upptiningstid i ugn (minuter) |
|-----------|-------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------|
| Bröd      | 4 - 6                         | 2 - 3                                   | 4-5 (220-225 °C)              |
| Små-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)                |

| Mejeriprodukter                 | Förberedning           | Maximal lagringstid (månader) | Förvaringsförhållanden                                                                             |
|---------------------------------|------------------------|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Förpackad (homogeniserad) mjölk | I sin egen förpackning | 2 - 3                         | Ren mjölk, i sitt eget paket                                                                       |
| Ost, med undantag för vit ost   | I skivor               | 6 - 8                         | Originalförpackning kan användas för kortvarig lagring. Bör svepas in i folie för längre perioder. |
| Smör, margarin                  | I sin egen förpackning | 6                             |                                                                                                    |

## 5 RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

 Koppla bort enheten från strömkällan före rengöring.

 Tvätta inte apparaten genom att hälla vatten på den.

 Använd inte slipande produkter, tvättmedel eller tvålar för rengöring av apparaten. Efter rengöringen sköljer du noggrant med rent vatten. När du är klar med rengöringen, anslut kontakten till elnätet med torra händer.

- Se till att inget vatten kommer in i lamphöljet och andra elektriska komponenter.
- Apparaten bör rengöras med jämna mellanrum med en lösning av bikarbonat och ljummet vatten

• Rengör tillbehören separat för hand med tvål och vatten. Tvätta inte tillbehören i diskmaskin.

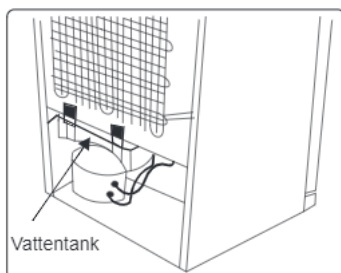
• Rengör kondensorn med en borste minst två gånger om året. Detta hjälper dig att spara energikostnader och öka produktiviteten.

 **Strömförsörjningen måste kopplas bort under rengöringen.**

**Rengöring av dörrglas**

 Vattenbaserade produkter som inte är slipande bör användas vid rengöring av glas.

## 5.1 Avfrostning

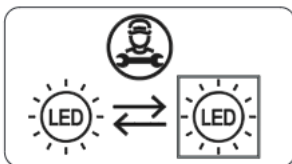


- Din apparat genomför automatisk avfrostning. Det vatten som samlas som ett resultat av avfrostning passerar genom vattenuppsamlingspipen, strömmar in i vattentanken bakom apparaten och avdunstar där.
- Se till att du har kopplat bort kontakten till din apparat innan du rengör vattentanken.
- Ta bort den från positionen genom att ta bort skruvarna (om den har skruvar). Rengör den med tvål och vatten vid specifika tidsintervall. Det hindrar att odoer bildas.

### Byte av LED-belysning

Om du ska byta någon LED-lampa kontaktar du närmast auktoriserat servicecenter

 **Observera:** Antal och placering av LED-listerna kan ändras beroende på modell.



### Om produkten är utrustad med LED-lampa

Denna produkt innehåller en ljuskälla i energieffektivitetsklass <E>.

### Om produkten är utrustad med LED-remsor eller LED-kort

Denna produkt innehåller en ljuskälla i energieffektivitetsklass <F>.

## 6 TRANSPORT OCH FLYTTNING

### 6.1 Transport och byte av installationsplats

- Originalförpackningen och skum kan förvaras för återtransport (valfritt).
- Fäst din apparat med tjocka förpackningar, band eller starka rep och följ instruktionerna för transporter som finns på förpackningen.
- Ta bort alla rörliga delar eller fixera dem i kylskåpet mot stötar med hjälp av band innan flyttning och transport.

 Bär alltid apparaten i upprätt läge.

### 6.2 Omplacering av dörren

- Det är inte möjligt att byta öppningsriktning på apparatens dörr om dörrhandtagen är installerade på framsidan av din apparats dörr.
- Det är möjligt att byta öppningsriktning för kylskåpets dörr, om modellen inte har dörrhandtag eller har dörrhandtag på sidan af kylskåpets dörr.
- Om riktningen på dörren som öppnar din apparat kan ändras, kontakta närmaste auktoriserade service för att ändra öppningsriktningen.

## 7 INNAN DU RINGER SERVICE EFTER FÖRSÄLJNING

### Fel

Ditt kylskåp varnar dig om temperaturen för kylan och frysen är på felaktiga nivåer eller om ett problem inträffar med apparaten. Varningskoder visas då i frysens eller kylens indikator.

| TYP AV FEL | BETYDELSE                           | VARFÖR                                                 | VAD BÖR DU GÖRA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E01        | Sensorvarning                       |                                                        | Ring service för att få hjälp så fort som möjligt.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| E02        | Sensorvarning                       |                                                        | Ring service för att få hjälp så fort som möjligt.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| E03        | Sensorvarning                       |                                                        | Ring service för att få hjälp så fort som möjligt.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| E06        | Sensorvarning                       |                                                        | Ring service för att få hjälp så fort som möjligt.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| E07        | Sensorvarning                       |                                                        | Ring service för att få hjälp så fort som möjligt.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| E08        | Varning för låg spänning            | Strömtillförseln till enheten har sjunkit under 170 V. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Det är inget fel på enheten. Det här felmeddelandet förhindrar att kompressorn skadas.</li> <li>- Spänningen måste ökas så att den når önskad nivå igen.</li> </ul> <p>Om varningen fortsätter att visas måste du kontakta en auktoriserad tekniker.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| E09        | Frysdelen är inte tillräckligt kall | Detta händer ofta efter långvariga strömbavbrott.      | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ställ in en kallare temperatur i frysen eller aktivera superfrysning. Felkoden bör försvinna när den önskade temperaturen har uppnåtts. Håll dörrarna stängda för att uppnå den korrekta temperaturen snabbare.</li> <li>2. Ta bort eventuella produkter som har tinat medan felet kvarstod. De kan användas inom en kort tidsperiod.</li> <li>3. Lägg inte in några färska matvaror i frysdelen förrän den korrekta temperaturen har uppnåtts och felet har lösts.</li> </ol> <p>Om varningen fortsätter att visas måste du kontakta en auktoriserad tekniker.</p> |

| TYP AV FEL | BETYDELSE                               | VARFÖR                                                                                                                                                              | VAD BÖR DU GÖRA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E10        | Kylskåpsdelen är inte tillräckligt kall | <p><b>Detta händer ofta efter:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Långvariga strömbavbrott.</li> <li>- Varm mat har placerats i kylskåpet.</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ställ in en kallare temperatur i kylskåpet eller aktivera superkyllning. Felkoden bör försvinna när den önskade temperaturen har uppnåtts. Håll dörrarna stängda för att uppnå den korrekta temperaturen snabbare.</li> <li>2. Töm ytan framför luftkanalshålen och undvik att placera mat nära sensorn.</li> </ol> <p>Om varningen fortsätter att visas måste du kontakta en auktoriserad tekniker.</p> |

| TYP AV FEL | BETYDELSE                 | VARFÖR        | VAD BÖR DU GÖRA                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------|---------------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E11        | Kylskåpsdelen är för kall | Olika orsaker | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kontrollera om superkyllningsläget är aktiverat.</li> <li>2. Sänk temperaturen i kylskåpsdelen.</li> <li>3. Kontrollera om ventilerna är rena och inte igensatta.</li> </ol> <p>Om varningen fortsätter att visas måste du kontakta en auktoriserad tekniker.</p> |

Om du upplever problem med din **kylskåp** kontrollerar du följande innan du kontaktar service efter försäljning.

#### **Din apparat fungerar inte**

##### **Kontrollera om:**

- Strömmen är påslagen
- Kontakten är korrekt ansluten till uttaget
- Säkringen eller huvudsäkringen har gått
- Uttaget fungerar inte. För att kontrollera detta, anslut en annan fungerande apparat till samma uttag.

#### **Apparaten fungerar dåligt**

##### **Kontrollera om:**

- Apparaten är överbelastad
- Apparatsens dörr stängs ordentligt
- Det finns damm i kondensorn
- Det finns tillräckligt med plats runt bak- och sidoväggarna.

#### **Din apparat fungerar bullrigt**

##### **Normala ljud**

##### **Krackningsljud förekommer:**

- Under automatisk avfrostning
- När apparaten kyla eller värms (på grund av expansion av apparats material).

#### **Kort krackningsljud förekommer:**

När termostaten slår på/stänger av kompressorn.

**Motorbuller:** Indikerar att kompressorn fungerar normalt. Kompressorn kan låta mer under en kort tid när den först aktiveras.

#### **Bubblande ljud och plask**

**förekommer:** Orsakas av flödet av kylmediet i rören i systemet.

#### **Ljud av flödande vatten förekommer:**

På grund av att vatten rinner till avdunstningsbehållaren. Detta ljud är normalt under avfrostningen.

#### **Ljud av luft som blåser förekommer:**

I en del modeller under normal drift av systemet på grund av luftcirkulationen.

#### **Kanterna till apparaten i kontakt med dörrtätningen är varma**

Speciellt under sommar (varma säsonger) kan ytorna i kontakt med dörrtätningen bli varmare under drift av kompressorn, vilket är normalt.

## **Det finns ackumulerad fuktighet i apparaten**

### **Kontrollera om:**

- All mat är ordentligt förpackad. Behållare måste vara torra innan de placeras i kylan.
- **Apparatens** dörr öppnas ofta. Fuktigheten i rummet kommer in i **kylskåpet** när dörrarna öppnas. Fuktighet bildas snabbare kommer när du öppnar dörrarna oftare, speciellt om luftfuktigheten i rummet är hög.

## **Dörren öppnas eller stängs inte ordentligt**

### **Kontrollera om:**

- Det finns mat eller förpackningar som förhindrar att dörren stängs
- Dörrtätningarna är slitna eller sönder
- Din **apparat** finns på en platt yta.
- Kompressorn kan låta högt eller så kan ljudet från kompressorn/kylskåpet öka hos vissa modeller under drift under vissa förhållanden såsom när produkten ansluts för första gången, orsakade av förändring av omgivningstemperaturen eller förändrad användning. Detta är normalt - när kylskåpet når önskad temperatur minskar bullret automatiskt.

## **Rekommendationer**

- Om apparaten stängs av eller kopplas ur, vänta minst 5 minuter innan du kopplar in apparaten eller startar om den för att förhindra skador på kompressorn.
- Om du inte kommer att använda apparaten under en längre tid (t.ex. under sommarlov) kopplar du ur den. Rengör apparaten enligt instruktionerna i avsnittet om rengöring och lämna dörren öppen för att förhindra fukt och lukt.
- Om problemet kvarstår efter att du har följt alla instruktioner ovan, kontakta närmaste auktoriserade servicecenter.
- Apparaten du köpt är endast avsedd för hushållsbruk. Den är inte lämplig för kommersiellt eller gemensamt bruk. Om konsumenten använder apparaten på ett sätt som inte överensstämmer med detta, betonar vi att tillverkaren

och återförsäljaren inte är ansvariga för reparationer och fel inom garantiperioden.

## **8 TIPS FÖR ATT SPARA ENERGI**

1. Installera apparaten i ett svalt, väl ventilerat rum men inte i direkt solljus och inte i närheten av en värmekälla (t.ex. ett element eller ugn), i annat fall bör en isoleringsplatta användas.
2. Låt varm mat och dryck svalna innan de placeras i apparaten.
3. Place upptiningsmat i kylskåpsutrymmet om det finns tillgängligt. Den frusna matens låga temperatur kommer att hjälpa till att kyla kylutrymmet när den tinar. Det sparar energi. Frusen mat lämnad att tina upp utanför apparaten medför slöseri med energi.
4. Drycker eller andra vätskor bör täckas över inne i apparaten. Om den inte täcks ökar luftfuktigheten inuti apparaten och därför använder apparaten mer energi. Att hålla drycker och annan vätska täckta hjälper till att bevara deras doft och smak.
5. Undvik att hålla dörrarna öppna under långa perioder eller öppna dörrarna för ofta för att undvika att varm luft kommer in i apparaten och orsakar att kompressorn slås på onödigt ofta.
6. Håll locken stängda i alla fack med olika temperaturer i apparaten (grönsakslåda, och kyl om tillgänglig).
7. Dörrtätningen måste vara ren och böjbar. I händelse av slitage, byt ut korgen

## 9 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.

## 10 INFORMATION FÖR TESTINSTITUT

Installation och förberedelse av apparaten för eventuell **EcoDesign**-verifiering ska överensstämja med **EN 62552**.

Ventilationskrav, fördjupningsdimensioner och minsta bakre spel ska vara som anges i denna bruksanvisning vid **DEL 2**. Kontakta tillverkaren för ytterligare information, inklusive lastplaner.

## 11 KUNDVÅRD OCH SERVICE

Denna handbok svarar på de flesta av dina frågor om produktens egenskaper. Om du behöver ytterligare information eller teknisk assistans bör du kontakta din återförsäljare eller besöka vår webbsida:

i Italien <https://it.bertazzoni.com/altro/assistenza-e-manutenzione>

i Storbritannien <https://uk.bertazzoni.com/more/care-service>

i Frankrike <https://fr.bertazzoni.com/customer-care>

i Spanien <https://universal.bertazzoni.com/more/care-service>

i Nederländerna <https://nl.bertazzoni.com/zorg-en-service>

i Sverige <https://se.bertazzoni.com/more/care-service>

i Danmark <https://dk.bertazzoni.com/more/care-service>

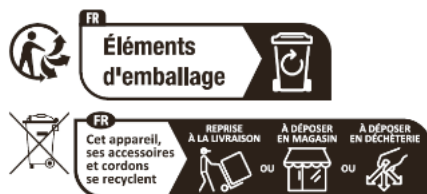
Innan du ringer bör du skriva ned modellen och serienumret som finns på märkskylten, och eventuella meddelanden som kan visas på skärmen.

Märkskylten är placerad i apparaten, på vänster nedre sida av kyldelen och nära hyllorna.

Innan du ringer, se till att ha följande information redo:

- Inköpsdatum;
- Namn på återförsäljare där produkten köptes

CE



Points de collecte sur [www.quefairedesdechets.fr](http://www.quefairedesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

52436935