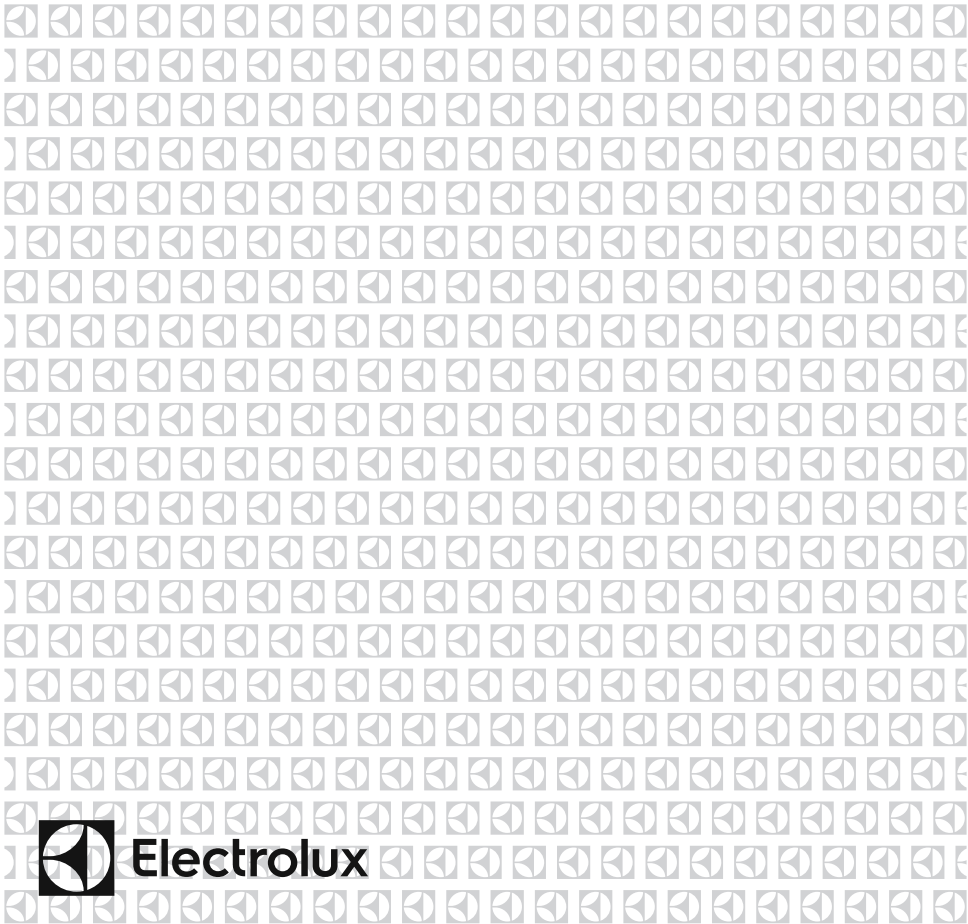




# LUT7ME28X2

- EN FREEZER
- SE FRYS
- FI PAKASTIN
- DK FRYSER
- NO FRYSER
- MK 3AMP3HYBA4
- PL ZAMRAZARKA

- User Manual
- Bruksanvisning
- Ohjekirja
- Brugsvejledning
- Bruksanvisning
- Упатство за употреба
- Przewodnik uzywania





**EN**

**FIRE**

**Warning;** Risk of fire / flammable materials

# CONTENTS

|                                                                   |           |
|-------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>BEFORE USING THE APPLIANCE .....</b>                           | <b>3</b>  |
| General warnings .....                                            | 3         |
| Old and out-of-order fridges or freezer .....                     | 7         |
| Safety warnings .....                                             | 7         |
| Installation warnings .....                                       | 8         |
| Before using your freezer .....                                   | 9         |
| <b>THE VARIOUS FUNCTION AND POSSIBILITIES .....</b>               | <b>9</b>  |
| Information on No-Frost technology .....                          | 9         |
| Display and Control Panel .....                                   | 10        |
| Operating your Freezer .....                                      | 10        |
| Super Freezer Mode .....                                          | 10        |
| Freezer Temperature Settings .....                                | 10        |
| Warnings about temperature adjustments .....                      | 11        |
| Accessories .....                                                 | 12        |
| Ice Tray .....                                                    | 12        |
| The Icematic .....                                                | 12        |
| <b>ARRANGING FOOD IN THE APPLIANCE .....</b>                      | <b>12</b> |
| <b>CLEANING AND MAINTENANCE .....</b>                             | <b>16</b> |
| Defrosting .....                                                  | 16        |
| <b>TRANSPORTATION AND CHANGING OF INSTALLATION POSITION .....</b> | <b>17</b> |
| Repositioning the Door .....                                      | 17        |
| <b>BEFORE CALLING YOUR AFTER SALES SERVICE.....</b>               | <b>18</b> |
| Hints for Energy Saving.....                                      | 19        |
| <b>THE PARTS OF THE APPLIANCE AND THE COMPARTMENTS .....</b>      | <b>20</b> |

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

### **General warnings**

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

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

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

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

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

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

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

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

- While carrying and positioning the fridge, do not damage the cooler gas circuit.
- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- This appliance is intended to be used in household and domestic applications such as:

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

## Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.
- Please note that self-repair or nonprofessional repair can have safety consequences and might void the guarantee.
- The following spare parts will be available for 7 years after the model has been discontinued: thermostats, temperature sensors, printed circuit boards, light sources, door handles, door hinges, trays and baskets.
- Please note that some of these spare parts are only available to professional repairers, and that not all spare parts are relevant for all models.
- Door gaskets will be available for 10 years after the model has been discontinued.

## Old and out-of-order fridges or freezer

- 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.

### 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.

### 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.

## Safety warnings

- Do not connect your 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.



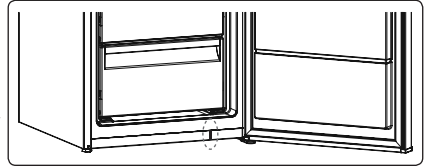
- Do not use plug adapter.
- This appliance is designed for use by adults. Do not allow children to play with the appliance or hang off the door.
- Never touch the power cord/plug with wet hands. This may cause a short circuit or electric shock.



- 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 freezer.
- 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.



When the door of the freezer is closed, a vacuum seal will form. Wait for 1 minute before reopening it. This application is optional for easy opening of the door. With this application, a little condensation may occur around this area and you may remove it.



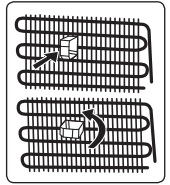
## Installation warnings

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

- The operating voltage for your freezer is 220-240 V at 50Hz.
- The plug must be accessible after installation.
- Your freezer may have an odour when it is operated for the first time. This is normal and the odour will fade when your freezer starts to cool.
- Before connecting your 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 freezer where it will not be exposed to direct sunlight.
- Your 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 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 freezer with lace. This will affect the performance of your 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 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 freezer after cleaning.
- Use the adjustable front legs to make sure your appliance is level and stable. You can adjust the legs by turning them in either direction. This must be done before placing food in the appliance.
- Install the two plastic distance guides (the parts on the black vanes -condenser- at the rear) by turning it 90° (as shown in the figure) to prevent the condenser from touching the wall.
- The distance between the appliance and back wall must be a maximum of 75 mm.



## Before using your freezer

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



## PART - 2. THE VARIOUS FUNCTION AND POSSIBILITIES

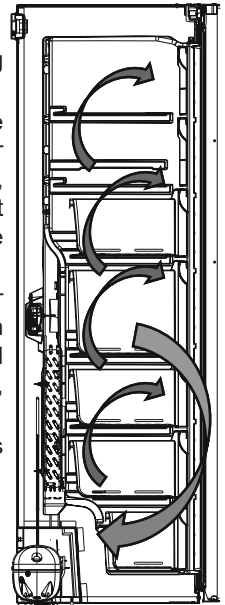
### Information on No-Frost technology

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

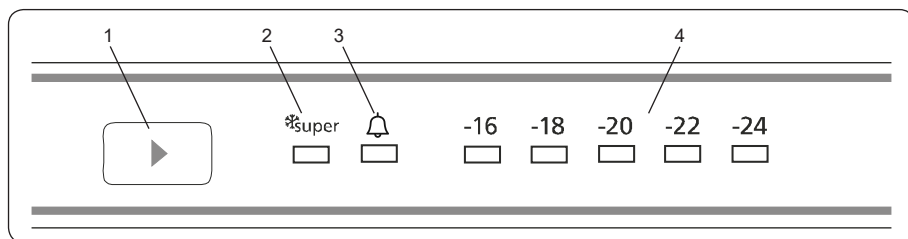
In normal freezers, the humidity entering the freezer due to opening the door and the humidity inherent in the food causes freezing in the freezer compartment. To defrost the frost and ice in the freezer compartment, you are periodically required to turn off the freezer, place the food that needs to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

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

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



## Display and Control Panel



### Using the Control Panel

1. Freezer temperature set button
2. Super freeze symbol (Super freeze LED)
3. Alarm symbol (Alarm LED)
4. Freezer adjusted temperature indicator

## Operating your Freezer

### Alarm light

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

### Freezer Temperature Set Button

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

### Super Freezer Mode

#### When Would It Be Used?

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

#### How To Use?

- Press temperature set button until super freezing light comes on.
- Super freezing led will light during this mode.
- Maximum amount of fresh food (in kilograms) to be frozen within 24 hours is shown on the appliance label.
- For optimal appliance performance in maximum freezer capacity, set the appliance to active super freeze mode 24 hours before you put the fresh food into the freezer.

#### During This Mode:

If you press temperature set button, the mode will be cancelled and the setting will be restored from -16.

### Freezer Temperature Settings

- The initial temperature of the setting display is -18 °C.
- Press freezer setting button once.
- Every time you press the button, the setting temperature will decrease. (-16 °C, -18 °C, -20 °C,.. super freezing)

- If you press freezer setting button until super freezer symbol is displayed on freezer.
- Settings display and you do not press any button within the following 3 seconds, super freezing will blink.
- If you keep on pressing, it will restart from last value.

### Warnings about temperature adjustments

- It is not recommended that you operate your freezer in environments colder than 10°C in terms of its efficiency.
- Do not start another adjustment while you are already making an adjustment.
- Temperature adjustments should be made according to the frequency of door openings, the quantity of food kept inside the freezer and the ambient temperature in the location of your freezer.
- In order to allow your freezer to reach the operating temperature after being connected to mains, do not open the door frequently or place large quantities of food in the freezer. Please note that, depending on the ambient temperature, it may take 24 hours for your freezer to reach the operating temperature.
- A 5 minute delay function is applied to prevent damage to the compressor of your freezer when connecting or disconnecting to mains, or when an energy breakdown occurs. Your freezer will begin to operate normally after 5 minutes.
- Your appliance is designed to operate in the ambient temperature (T/SN = 10°C - 43°C) intervals stated in the standards, according to the climate class displayed on the information label. We do not recommend operating your appliance out of the stated temperature limits in terms of cooling effectiveness.

| Climate Class | Ambient Temperature (°C) |
|---------------|--------------------------|
| T             | Between 16 and 43 (°C)   |
| ST            | Between 16 and 38 (°C)   |
| N             | Between 16 and 32 (°C)   |
| SN            | Between 10 and 32 (°C)   |
| T/SN          | Between 10 and 43 (°C)   |

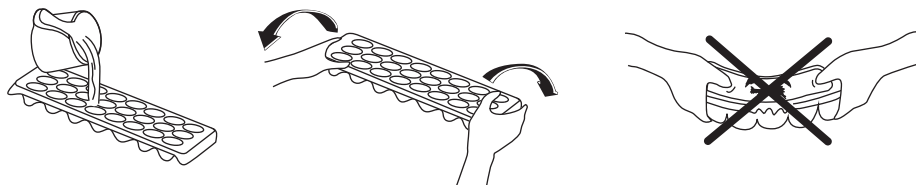
### Important installation instructions

This appliance is designed to work in difficult climate conditions (up to 43 degrees C or 110 degrees F) 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.

## Accessories

### 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.

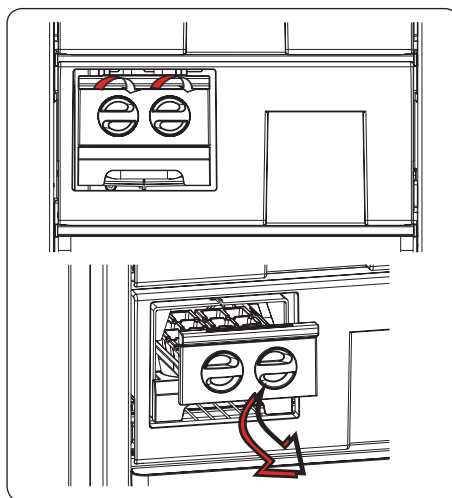


### The Icematic (In some models)

- 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.**



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

## PART - 3. ARRANGING FOOD IN THE APPLIANCE

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

- When purchasing frozen food, make sure that it has been stored under appropriate conditions and that the packaging is not damaged.
- Frozen food should be transported in appropriate containers and placed in the freezer as soon as possible.
- Do not purchase frozen food if the packaging shows signs of humidity and abnormal swelling. It is probable that it has been stored at an unsuitable temperature and that the contents have deteriorated.
- The storage life of frozen food depends on the room temperature, the thermostat setting, how often the door is opened, the type of food, and the length of time required to transport the product from the shop to your home. Always follow the instructions printed on the packaging and never exceed the maximum storage life indicated.
- The maximum amount of fresh food (in kg) that can be frozen in 24 hours is indicated on the appliance label.
- 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.

**If you would use maximum freezing capacity of your freezer:**

- While freezing fresh foods, the maximum amount of fresh food (in kg) that can be frozen in 24 hours is indicated on the appliance label.
- For optimum appliance performance to reach maximum freezing capacity, activate Super Freeze (SF) mode 24 hours before placing fresh food into the freezer.
- After placing fresh food into the freezer, 24 hours is generally sufficient for freezing. "Super Freeze" mode will be deactivated automatically in 2-3 days to save energy.

**If you would freeze a small amount (up to 3 kg) in your freezer:**

- Place your food without touching already frozen food and activate "Fast Freezing" mode. You can put your food next to other frozen food after it is completely frozen (after minimum 24 hours).
- Do not re-freeze frozen food after it has thawed. This may cause health issues, such as food poisoning.
- Allow hot food to completely cool down before placing it in the freezer.
- When buying frozen food ensure that these have been frozen at suitable temperatures and that the packing is intact.

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

**Important note:**

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

- Food in liquid form should be frozen in plastic cups and other food should be frozen in plastic folios or bags.



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

| Meat and fish                                                                                                                                                                                                           | Preparation                                                                                                | Maximum storage time (months) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| 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                                                          |                               |
| 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                       |

| Vegetables and Fruits     | Preparation                                   | Maximum storage time (months) |
|---------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------|
| 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                        |
| 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                             |                                                                                                 |

## PART - 4. CLEANING AND MAINTENANCE

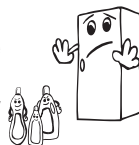
 Disconnect the unit from the power supply before cleaning.



 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.



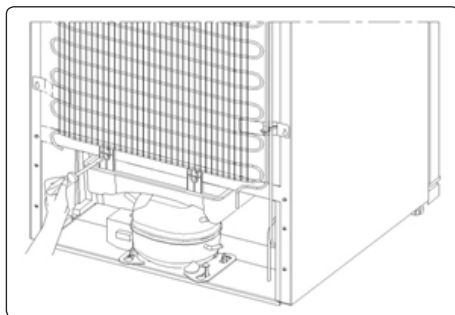
- Clean the condenser with a brush at least twice a year. This will help you to save on energy costs and increase productivity.



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

### Defrosting

- Your appliance performs automatic defrosting. The water formed as a result of defrosting passes through the water collection spout, flows into the vaporisation container behind your appliance and evaporates there.
- Make sure you have disconnected the plug of your appliance before cleaning the vaporisation container.



- Remove the vaporisation container from its position by removing the screws as indicated. Clean it with soapy water at specific time intervals. This will prevent odours from forming.

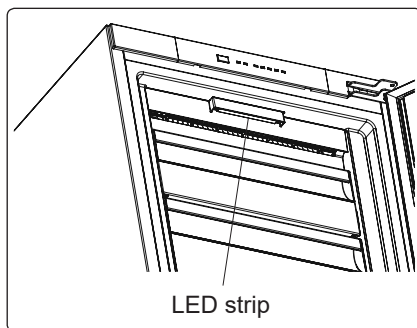
### Replacing LED Lighting

Depending on the model, one LED strip in the freezer is used to illuminate the interior of your appliance.

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



Some versions may not include freezer illumination.



## PART - 5.

## TRANSPORTATION AND CHANGING OF INSTALLATION POSITION

### 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 (drawers, Ice trays and so on) or fix them into the appliance against shocks using bands when re-positioning or transporting.



Always carry your appliance in the upright position.



### Repositioning the Door

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

## PART - 6. BEFORE CALLING YOUR AFTER SALES SERVICE

### Errors

Your freezer will warn you if the temperatures for the freezer is at improper levels or if a problem occurs with the appliance. In case of a problem within the freezer, the alarm led will release red light.

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

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

### Your freezer 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 faulty. Examine this by plugging your freezer into a working socket.

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

#### Check that;

- You have not overloaded the appliance,
- The freezer temperature set to -16,
- The doors are closed perfectly,
- There is no dust on the condenser,
- There is enough place at the rear and side walls.

### Your freezer is operating noisily

#### Normal noises

#### Cracking (ice 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 No-Frost freezers during normal operation of the system due to the circulation of air.

### **The edges of the freezer 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.

### **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 freezer is on a level surface.

#### **Important Notes:**

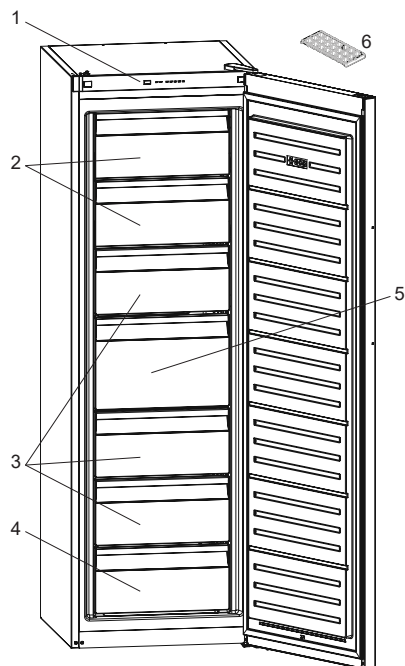
- In the case of a power failure, or if the appliance is unplugged and plugged in again, the gas in the cooling system of your freezer will destabilise, causing the compressor protective thermal element to open. Your freezer will start to operate normally after 5 minutes.
- If the appliance will not be used for a long period of time (such as during holidays), disconnect the plug. Defrost and clean the freezer, leaving the door open to prevent the formation of mildew and odour.
- If the problem persists after you have followed all the instructions above, please consult the nearest Authorised Service Centre.
- This appliance is designed for domestic use and for the stated purposes only. It is not suitable for commercial or common use. If the consumer uses the appliance in a way that does not comply with these instructions, we emphasise that the manufacturer and the dealer will not be responsible for any repair or failure within the guarantee period.

### **Hints for Energy Saving**

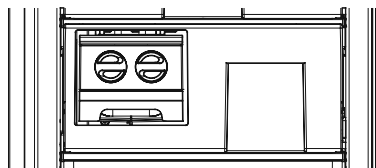
1. Install the appliance in a cool, well-ventilated room, but not in direct sunlight and not near a heat source (such as a radiator or oven) otherwise an insulating plate should be used.
2. Allow warm food and drinks to cool before placing them inside the appliance.
3. Drinks or other liquids should 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.
4. 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.
5. The door gasket must be clean and pliable. In case of wear, if your gasket is detachable, replace the gasket. If not detachable, you have to replace the door.
6. Eco mode / default setting function preserves frozen foods while saving energy.
7. Frozen Compartment (Freezer): The internal configuration of the appliance is the one that ensures the most efficient use of energy.
8. Do not remove the cold accumulators from the freezer basket (if present).

## PART - 7.

## THE PARTS OF THE APPLIANCE AND THE COMPARTMENTS



1. Control panel
2. Freezer flaps
3. Freezer drawers
4. Freezer bottom drawer
5. Freezer big drawer
6. Ice tray *(In some models)*



In some models there is a shelf with icematic in the top basket



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



|           |              |                                                   |
|-----------|--------------|---------------------------------------------------|
|           |              |                                                   |
| <b>SE</b> | <b>BRAND</b> | <b>Varning! Brandfara / brandfarligt material</b> |

# Innehållsförteckning

|                                                    |           |
|----------------------------------------------------|-----------|
| <b>INNAN DU ANVÄNDER DIN FRYS .....</b>            | <b>23</b> |
| Allmänna varningar .....                           | 23        |
| Kylskåp och frysar som är gamla eller i olag ..... | 27        |
| Säkerhetsvarningar .....                           | 27        |
| Inställning och användning av din frys .....       | 28        |
| Innan du använder din frys .....                   | 29        |
| <b>OLIKA FUNKTIONER OCH MÖJLIGHETER .....</b>      | <b>29</b> |
| Information om No-Frost teknologin .....           | 29        |
| Larmlampa .....                                    | 30        |
| Superfrysningsläge .....                           | 30        |
| Frysens temperaturinställningar .....              | 30        |
| Varningar om temperaturinställningar .....         | 31        |
| Tillbehör .....                                    | 31        |
| <b>PLACERING AV LIVSMEDEL .....</b>                | <b>32</b> |
| <b>RENGÖRING OCH UNDERHÅLL .....</b>               | <b>36</b> |
| Avfrostning .....                                  | 36        |
| <b>TRANSPORT OCH FLYTTNING .....</b>               | <b>37</b> |
| Ompositionering av dörren .....                    | 37        |
| <b>INNAN DU KALLAR SERVICE .....</b>               | <b>38</b> |
| Tips för energisparande .....                      | 40        |
| <b>DELARNA I KYLSKÅPET OCH FACKEN .....</b>        | <b>41</b> |

## **DEL - 1.    INNAN DU ANVÄNDER DIN FRYS**

### **Allmänna varningar**

 **WARNING:** Håll ventilationsöppningarna i kylan fria från blockering.

 **WARNING:** Använd inte mekaniska anordningar eller andra hjälpmedel för att påskynda avfrostningen.

 **WARNING:** Använd inte andra elektriska apparater inuti kylan.

 **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 personskada eller skador måste enheten installeras enligt tillverkarens instruktioner.

 Den lilla mängden köldmedium som används i denna kyl är miljövänliga R600a (en isobutan) och är brandfarlig och explosiv om den antänds i slutna förhållanden.

- Vid bärande och placering av kylan, skada inte kylgaskretsen.
- Förvara inte någon behållare med brännbart material, såsom sprayburkar eller brandsläckarpåfyllningspatroner i närheten av kylan.
- Denna enhet är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar som;
  - arbetsmiljöer där kan jämföras med en vanlig privathushåll
  - lantbruk och av gäster på hotell, motell och andra bostadsmiljöer där kan jämföras med en vanlig privathushåll
  - miljöer av typ bed and breakfast där kan jämföras med en vanlig privathushåll;

- catering och liknande icke-återförsäljartillämpningar där kan jämföras med en vanlig privathushåll
- En speciellt jordad kontakt har anslutits till ditt kylskåps strömkabel. Denna kontakt ska användas med ett speciellt jordat uttag på 16 ampere eller 10 ampere beroende på det land där produkten kommer att säljas. Om det inte finns något sådant uttag i ditt hus, se till att det installeras av en behörig elektriker.
- Enheten kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller får instruktioner angående användning av enheten på ett säkert sätt och förstår riskerna. Barn skall inte leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll skall inte utföras av barn utan övervakning.
- Barn i åldrarna 3 till 8 år får fylla upp och ta ur kylskåp. Barn förväntas inte utföra rengöring eller användarunderhåll av apparaten, mycket små barn (0-3 år) förväntas inte använda apparater, små barn (3-8 år) förväntas inte använda apparater säkert om inte kontinuerlig tillsyn ges, äldre barn (8-14 år) och sårbara människor kan använda apparater på ett säkert sätt efter att ha fått lämplig tillsyn eller instruktioner om användning av apparaten. Mycket sårbara människor förväntas inte använda apparater på ett säkert sätt om inte kontinuerlig tillsyn ges.
- En skadad strömsladd/kontakt kan orsaka brand eller ge dig en elektrisk stöt. När den är skadad måste den bytas, detta bör endast utföras av kvalificerad personal.
- Denna apparat är inte avsedd att användas på höjder över 2000 m.

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

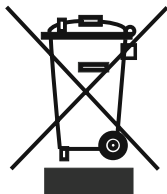
- Att hålla dörren öppen under långa perioder kan orsaka en signifikant ökning av temperaturen i apparatens fack.
- Rengör regelbundet ytor som kan komma i kontakt med mat och tillgängliga avloppssystem.
- Förvara rått kött och rå fisk i lämpliga behållare i kylskåpet, så att det inte kommer i kontakt med eller droppar på annan mat.
- Tvåstjärniga fack för fryst mat är lämpliga för förvaring av förfrysad 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.

## Service

- Kontakta auktoriserat servicecenter för reparation av apparaten. Använd endast originaldelar.
- Observera att reparation på egen hand eller icke-professionell reparation kan ha säkerhetsmässiga konsekvenser och kan upphäva garantin.
- Följande reservdelar kommer att finnas tillgängliga i sju år efter att modellen har slutat tillverkas: termostater, temperatursensorer, kretskort, ljuskällor, dörrhandtag, dörrgångjärn, brickor och korgar.
- Observera att vissa av dessa reservdelar endast är tillgängliga för professionella reparatörer och att inte alla reservdelar är relevanta för alla modeller.
- Dörrpackningar kommer att finnas tillgängliga i tio år efter att modellen har slutat att tillverkas.

## Kylskåp och frysar som är gamla eller i olag

- Om ditt gamla kylskåp 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. Se därför till att inte skada miljön när du kasserar ditt gamla kylskåp.



Fråga din kommun om omhändertagande av WEEE för återanvändning och återvinningsändamål.

### 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 i hus 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 de förluster som har inträffat.
- Denna apparat är gjord för att kunna användas i hus och den kan bara användas i hus och för avsedda ändamål. Den är inte lämplig för kommersiellt eller gemensamt bruk och/eller för förvaring av ämnen förutom mat. Vårt företag är inte ansvarigt för de förluster som uppstått i motsatta fall.

## Säkerhetsvarningar

- Använd inte fler-uttag eller förlängningsladd.
- Anslut inte skadade, trasiga eller gamla pluggar.
- Dra inte i, böj inte och skada inte sladden.



- Denna apparat är avsedd att användas av vuxna, låt inte barn leka med apparaten eller hänga över dörren.
- Sätt inte in och dra inte ut kontakten ur uttaget med våta händer för att undvika elektrisk stöt!
- Placera inte glasflaskor eller dryckesburkar i frysavdelningen. Flaskor och burkar kan explodera.
- Placera inte explosivt eller brandfarligt material i ditt kylskåp för din säkerhet.
- När du tar is från frysavdelningen, rör det inte, is kan orsaka is-brännaskador och / eller nedskärningar.



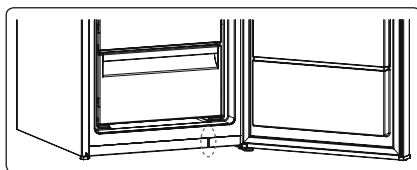
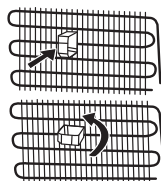
- Rör inte frusen mat med våta händer! Ät inte glass och isbitar direkt efter att du tagit dem ur frysavdelningen!
- Frys inte frusna varor igen efter att ha de har tinat. Detta kan orsaka hälsoproblem som matförgiftning.
- Frys inte frusna varor igen efter att ha de har tinat. Detta kan orsaka hälsoproblem som matförgiftning.
- Fäst tillbehören i frysen under transport för att undvika skador på tillbehören.



## Inställning och användning av din frys

Innan du börjar använda din frys, bör du uppmärksamma följande punkter:

- Driftspänningen för din frys är av 220-240 V vid 50 Hz
- Nätsladden för din frys har en jordad kontakt. Denna kontakt bör användas med ett jordat uttag med säkring på minimum 16 ampere. Om du inte har ett uttag som passar detta, var god få det gjort av en behörig elektriker.
- Vi tar inte ansvar för de skador som uppstår på grund av ojordad användning.
- Placera frysen på en plats där den inte utsätts för direkt solljus.
- Apparaten bör vara minst 50 cm från spisar, gasugnar och värme-kärnor, och bör vara minst 5 cm från elektriska ugnar.
- Din frys bör aldrig användas utomhus eller lämnas under regn.
- Se till att det finns en ventilationsspalt upptill på minst 5 cm
- De justerbara frambenen bör justeras för att se till att din apparat är jämn och stabil. Du kan justera benen genom att vrida dem medurs (eller i motsatt riktning). Detta bör göras innan du placerar mat i frysen.
- Innan du använder din frys, torka av alla delar med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel, och skölj sedan med rent vatten och torka. Placera alla delar efter rengöring.
- Montera avståndsjusteringsplasten genom att vrida den i 90°, såsom visas på figuren, för att förhindra kondensorn att vidröra väggen.
- När dörren till frysen är stängd, kommer vakuum att uppstå. Vänta ungefär 1 minut innan du öppnar den igen.
- Dörrar som öppnas lätt är fakultativa för denna apparat. Med denna apparat kan lite kondens uppstå kring detta område och du kan ta bort det.



## Innan du använder din frys

- När den används för första gången eller efter transport, ställ din frys i upprätt läge i 3 timmar och koppla in den för att möjliggöra effektiv drift. Annars kan du skada kompressorn.
- Din frys kan lukta när den används för första gången; lukten kommer att [försvinna efter en kort tids användning av skåpet](#).



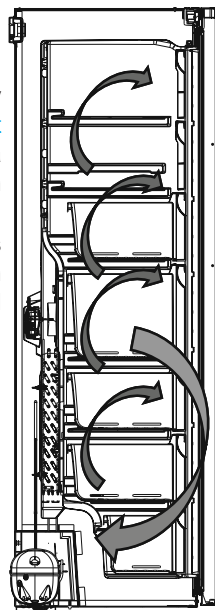
## DEL - 2. OLIKA FUNKTIONER OCH MÖJLIGHETER

### Information om No-Frost teknologin

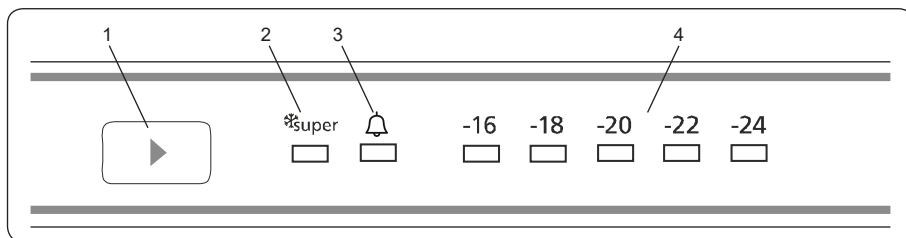
No-frost frysar skiljer sig från andra statiska frysar i [sitt arbetssätt](#)

I normala frysar kommer luftfuktigheten in i frysen på grund av dörröppningar och den inneboende fuktigheten i maten orsakar [frost](#) i frysavdelningen. För att tina frost och is i frysen, bör du med jämna mellanrum stänga av frysen, placera mat som måste förvaras fryst i en separat kyld behållare och ta bort isen som samlats i frysfacket.

Situationen är helt annorlunda i no-frost frysar. Torr och kall luft blåses in i frysens utrymme, homogent och jämnt, från flera punkter via en fläkt. Kall luft sprids homogent och jämnt mellan hyllorna och kyler all din mat lika och jämnt, vilket förhindrar fukt och frysning.



## Kontrollpanel



1. Frystemperatur inställningsknapp
2. Symbol för Superfrysningssläge
3. larmindikator-LED
4. Frysens justerad. temperaturindikator

### Temperaturinställningsknapp för fryspartition

Denna knapp gör det möjligt att ställa in temperaturen i frysen. För att ställa in värden för fryspartition, tryck på denna knappen. Använd också denna knapp för att aktivera SF-läge.

### Larmlampa

I händelse av ett problem med frysen kommer LED-larmet att lysa rött

### Superfrysningssläge

#### Hur används det ?

- För att frysa stora mängder mat.
- För att frysa in snabbmat.
- För att snabbt frysa mat.
- För att lagra säsongsbetonad mat under lång tid.

#### Hur ska det användas?

- Tryck temperaturinställningsknappen tills superfrysningsslampan tänds.
- I detta läge kommer superfrysningss-LED att lysa.
- 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 vid maximal fryskapacitet, ställ in apparaten till aktivt SF-läge 24 timmar innan du sätter in färsk mat i frysen.

#### I detta läge:

Om du trycker på temperaturinställningsknappen kommer läget att avbrytas och inställningen kommer att återställas från -16.

### Frysens temperaturinställningar

- Den initiala temperaturen hos inställningsskärmen är -18°C.
- Tryck frysinställningsknappen en gång.
- Varje gång du trycker på knappen kommer inställningstemperaturen minska (-16°C, -18°C, -20°C,... superfrysning).
- Om du trycker frysinställningsknappen tills superfrysningssymbolen visas på din fry

Inställningsskärm och du inte trycker på någon knapp under 3 sekunder, Superfrysning kommer blinka.

- Om du fortsätter trycka kommer den starta om från senaste värdet.

## Varningar om temperaturinställningar

- Du bör inte gå över till en annan justering innan du slutför en inställning.
- Temperaturinställningar bör göras genom att ta hänsyn till hur ofta frysdörren öppnas och stängs, hur mycket mat som lagras i den och den miljö i vilken frysen finns.
- Beroende på omgivningstemperaturen måste frysen fungera nonstop upp till 24 timmar för att svalna helt efter det att det har anslutits för första gången.
- Öppna inte frysdörrarna ofta och placera inte mycket mat i frysen under denna period.
- För att förhindra skador på kompressorn i din frys när du vill starta om frysen efter att ha dragit ur kontakten eller efter att ett strömavbrott har återställts finns det en funktion som gör att frysen fungerar efter 5 minuters fördröjning. Din frys börjar fungera normalt igen efter 5 minuter.
- Frysen är konstruerad att fungera i omgivningstemperaturintervallerna som anges i standarderna, i enlighet med den klimatklass som anges i informationsetiketten. Frysfunktionen i miljöer med temperaturvärden som inte överensstämmer med de angivna värdena rekommenderas inte för frysningseffektivitet.

- Din frys är konstruerad att arbeta vid omgivande temperaturer mellan 10 °C - 43 °C.

| Klimatklass | Omgivningstemperatur °C |
|-------------|-------------------------|
| T           | Mellan 16 och 43 (°C)   |
| ST          | Mellan 16 och 38 (°C)   |
| N           | Mellan 16 och 32 (°C)   |
| SN          | Mellan 10 och 32 (°C)   |

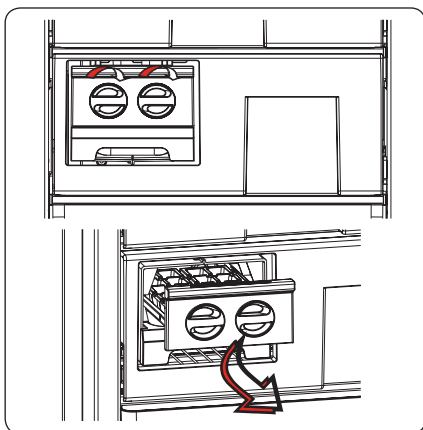
- Denna apparat är konstruerad för att arbeta under svåra klimatförhållanden (upp till 43 °C eller 110 °F) och är utrustad med "frys-sköld"-teknik som säkerställer att frysta livsmedel i frysen inte tinas, även om omgivningstemperaturen blir så låg som -15 °C. Så du kan då installera din apparat i ett uppvärmt rum utan att behöva oroa dig för att frysta livsmedel i frysen förstörs. När den omgivande temperaturen återgått till det normala kan apparaten fortsätta användas som normalt.

## Tillbehör

### Göra iskuber ( Vissa modeller )

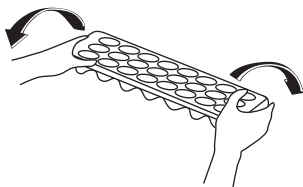
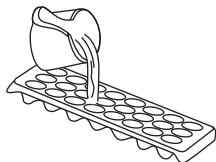
- Ta ut isfacket
- Fyll i vatten i nivå med en linje.
- Placera isfacket i hållaren
- När iskuberna har bildats vrider du på den övre spaken för att släppa ned dem i isboxen.

**Fyll inte isboxen med vatten för att göra is. Den kan gå sönder.**



### Is-kubsfack

- Öppna frysskåpet och ta fram is-kubsfacket.
- Fyll isbrickan med vatten och placera i frysskåpet.



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

## DEL - 3. PLACERING AV LIVSMEDEL

- Frysutrymmet används för att frysa färsk mat, för att lagra frysta livsmedel under den tid som anges på förpackningen och för att göra isbitar.
- Lägg inte in färsk eller varm mat bredvid frusen mat eftersom den frusna maten kan tina.
- När du fryser färsk mat (t.ex. kött, fisk och färs), dela upp den i så stora portioner som du kommer att använda åt gången.
- Lagra fryst mat: instruktionerna som visas på förpackningen på fryst mat ska alltid följas noggrant. Om det inte finns någon information på förpackningen ska maten lagras max 3 månader från inköpsdatumet.
- Maxlast: Om du vill lagra stora mängder mat och använda frysens maximala nettokapacitet kan du ta bort alla lådorna men behålla frontpanelerna. På så sätt kan du lagra skrymmande föremål direkt på hyllorna.
- Vid köp av fryst mat, se till att den har frysts vid lämpliga temperaturer och att förpackningen är intakt.
- Fryst mat bör transporteras korrekt i lämpliga behållare för att kvaliteten på maten ska vara intakt bör återföras till frysavdelningen på apparaten, på kortast möjliga tid.
- Om en förpackning med fryst mat visar tecken på fuktighet och onormal svullnad är det troligt att den tidigare har lagrats vid otillräcklig 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 du vill använda frysens maximala fryskapacitet:

- När du fryser färsk mat står den maximala mängden färsk mat (i kg) som kan frysas på 24 timmar på produktens etikett (din frys har kapacitet att frysa in 25 kg vid 25 °C omgivningstemperatur).
- För optimal prestanda för att nå maximal fryskapacitet, aktivera superfrysläget (SF) under 24 timmar innan du lägger in färsk mat i frysen.
- Efter att ha satt in färsk mat i frysen är normalt 24 timmar tillräckligt för att djupfrysa. Superfrysläget avaktiveras automatiskt inom 2-3 dagar för att spara energi.

### Om du vill frysa in mindre mängder mat (upp till 3 kg) i din frys:

- Du kan placera din mat utan att röra andra redan frysta livsmedel och aktivera "Snabbfrysningssläget". Du kan ställa din mat bredvid annan fryst mat när den är helt fryst (efter minst 24 timmar).
- Återfrys inte frysta varor efter att ha de har tinat. Detta kan orsaka hälsoproblem, såsom matförgiftning.
- Låt varm mat svalna helt innan den placeras i frysen.
- Vid köp av fryst mat, se till att den har frysts vid lämpliga temperaturer och att förpackningen är intakt.

### Viktig anmärkning:

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

|           | Maximal<br>förvaringstid<br>(månader) | Upptiningstid i<br>rumstemperatur<br>(timmar) | Upptiningstid i ugn<br>(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)                    |

| Kött och fisk                                 | Förberedning                                                                                                        | Maximal förvaringstid (månader) |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| Nötkött                                       | Förpackad i folie                                                                                                   | 6 - 8                           |
| Lammkött                                      | Förpackad i folie                                                                                                   | 6 - 8                           |
| Kalvstek                                      | Förpackad 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                           | Förpackad i folie                                                                                                   | 4 - 6                           |
| Gås och anka                                  | Förpackad i folie                                                                                                   | 4 - 6                           |
| Rådjur, kanin, vildsvin                       | I 2,5 kg portioner och i filéer                                                                                     | 6 - 8                           |
| Sötvattensfiskar (lax, karp, kran, silur)     | Efter att ha rensat bort tarmarna och skalorna av fisken, tvätta och torka; och vid behov kapa svansen och huvudet. | 2                               |
| Mager fisk; havsabborre, piggvar, flundra     |                                                                                                                     | 4                               |
| Fet fisk (Torsk, mackrill, tunfisk, ansjovis) |                                                                                                                     | 2 - 4                           |
| Skaldjur                                      | Rensad och i plastpåsar                                                                                             | 4 - 6                           |
| Kaviar                                        | I sin förpackning, i en aluminium- eller behållare                                                                  | 2 - 3                           |
| Snigel                                        | I salt vatten, i en aluminium- eller plastkopp                                                                      | 3                               |



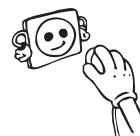
**Observera:** Fryst kött ska kokas som färskt kött efter att ha tinats. Om det inte tillagas efter att ha tinats får det aldrig frysas igen.

| <b>Grönsaker och frukt</b>        | <b>Förberedning</b>                                                                              | <b>Maximal förvaringstid (månader)</b> |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| <b>Skärbönor och bönor</b>        | Tvätta och skär i små bitar och koka i vatten                                                    | 10 - 13                                |
| <b>Bönor</b>                      | Rensa och tvätta och koka i vatten                                                               | 12                                     |
| <b>Kål</b>                        | Tvätta och koka i vatten                                                                         | 6 - 8                                  |
| <b>Morot</b>                      | Tvätta och skär i skivor och koka i vatten                                                       | 12                                     |
| <b>Paprika</b>                    | Skär av stjälken, skär i två halvor och ta bort kärnan och koka i vatten                         | 8 - 10                                 |
| <b>Spenat</b>                     | Tvätta och koka i vatten                                                                         | 6 - 9                                  |
| <b>Blomkål</b>                    | Ta bladen isär, skär hjärtat i bitar, och låt ligga i blöt i vatten med lite citronsaft en stund | 10 - 12                                |
| <b>Äggplanta</b>                  | Skär i 2cm stora bitar efter att ha tvättat den                                                  | 10 - 12                                |
| <b>Majs</b>                       | Rengör och förpacka med sin stam eller som sockermajs                                            | 12                                     |
| <b>Äpplen och päron</b>           | Skala och skiva                                                                                  | 8 - 10                                 |
| <b>Aprikos och persika</b>        | Skär i två halvor och ta bort kärnan                                                             | 4 - 6                                  |
| <b>Jorgubbar och björnbär</b>     | Tvätta och rensa                                                                                 | 8 - 12                                 |
| <b>Kokad frukt</b>                | Tillägg 10 % socker i behållaren                                                                 | 12                                     |
| <b>Plommon, körsbär, sura bär</b> | Tvätta och rensa stjälkarna                                                                      | 8 - 12                                 |

| <b>Mejeriprodukter</b>            | <b>Förberedning</b>    | <b>Maximal förvaringstid (månader)</b> | <b>Förvaringsvillkor</b>                                                                            |
|-----------------------------------|------------------------|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Förpackning (homogeniserad) mjölk | I sin egen förpackning | 2 - 3                                  | Ren mjölk - I sitt eget paket                                                                       |
| Ost - förutom vit ost             | I skivor               | 6 - 8                                  | Originalförpackningen kan användas för kortvarig lagring Bör svepas in i folie för längre perioder. |
| Smör, margarin                    | I sin egen förpackning | 6                                      |                                                                                                     |

## DEL - 4. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

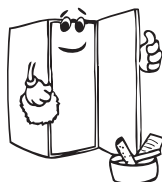
 Se till att koppla ur kylskåpet innan du börjar att rengöra det.



 Rengör inte kylskåpet i rinnande vatten.



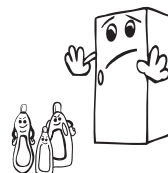
 Du kan torka de inre och yttre sidorna med en mjuk trasa, svamp och ett mildt rengöringsmedel.



- Ta bort delarna var för sig och rengör med ett mildt rengöringsmedel. Tvätta inte i diskmaskinen.



- Använd aldrig brandfarliga, explosiva eller frätande material som förtunningsmedel, gas eller syra för rengöring.



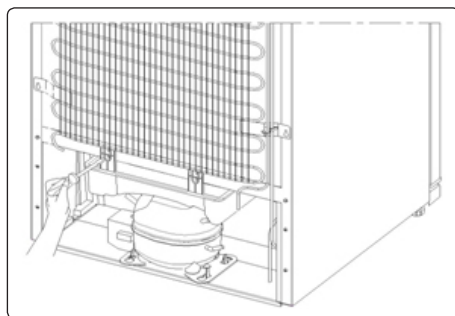
- Du bör rengöra kondensorn med en borste minst en gång om året för att få en effektiv energibesparing och ökad produktivitet.



 Se till att ditt skåp är urkopplat vid rengöring.

### Avfrostning

Din fryr avfrostas automatiskt. Vattnet som produceras av avfrostning rinner i avdunstningbehållaren som passerar genom vattensamlingskåran, och avdunstar där av sig själv.



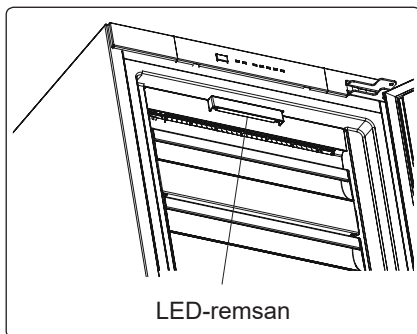
### Byta ut LED-remsan

1 LED-remsa i frysen används för att lysa upp din apparat. Ring service tjänsten.

**Observera:** Antal och placering av LED-listerna kan ändras beroende på modell.



**!!! Vissa versioner kan vara utan belysning.**



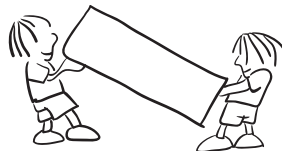
LED-remsan

## DEL - 5. TRANSPORT OCH FLYTTNING

- Originalförpackningen och skum kan förvaras för återtransport (valfritt).
- Du bör fästa ditt kylskåp med tjock förpackning, band eller starka rep och följa instruktionerna för transporter som finns på förpackningen för återtransport.
- Ta bort rörliga delar (hyllor, tillbehör, grönsakslådor osv.) eller fixera dem i kylskåpet mot stötar, med hjälp av band innan flyttning och transport.



*Bär ditt kylskåp i upprätt läge.*



### Ompositionering av dörren

- Det är inte möjligt att byta öppningsriktning för kylskåpets dörr, om dörrhandtagen är installerade på ditt kylskåp från den främre delen av dörren.
- Det är möjligt att byta öppningsriktning för kylskåpets dörr, om modellen inte har dörrhandtag.
- Om riktningen på dörren som öppnar ditt kylskåp kan ändras, bör du kontakta närmaste auktoriserade service för att förändra öppningsriktningen.

## DEL - 6. INNAN DU KALLAR SERVICE

### Om frysen inte fungerar;

- Finns det något elektriskt fel?
- Är kontakten är placerad på rätt sätt i vägguttaget?
- Är säkringen hel?
- Har uttaget något fel? Undersök detta genom att koppla din frys till ett uttag som du är säker på att det fungerar.

| Larmindikator-LED slås på                                                         | TYP AV FEL    | VARFÖR                                                                                     | VAD BÖR DU GÖRA                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | "Fel Varning" | Det finns någon(ra) del(ar) som är ur funktion eller det finns ett fel i kylningsprocessen | Kontrollera om dörren är öppen eller inte. Om dörren inte är öppen, ring service för att få hjälp så fort som möjligt. |

### Kontrollera varningar;

### Om frysen inte fungerar;

- Är det strömbavbrott?
- Är kontakten korrekt ansluten till uttaget?
- Har säkringen för det uttag som kontakten är kopplad till eller huvudsäkringen löst ut?
- Finns det något fel vid uttaget? För att kontrollera detta, anslut din frys till ett känt fungerande uttag.

### Om frysen inte kyler tillräckligt;

- Är temperaturinställningen korrekt?
- Öppnas dörren till frysen ofta och lämnas den öppen länge?
- Är frysdörren ordentligt stängd?
- Placerade du en skål eller mat i frysen så att den får kontakt med den bakre väggen i frysen så att luftcirkulationen förhindras?
- Är din frys överdrivet fylld?
- Finns det tillräckligt avstånd mellan frysen och bak- och sidoväggarna?
- Är omgivningstemperaturen inom intervallet som anges i bruksanvisningen?

### Om maten i frysen är överkyld

- Är temperaturinställningen korrekt?
- Har mycket mat nyligen placerats i frysen?

### Om din frys fungerar för bullrigt;

För att bibehålla inställd kylningsnivå, kan kompressorn aktiveras från gång till annan. Ljud från din frys vid denna tidpunkt är normalt och beror på dess funktion. När krävd kylningsnivå har uppnåtts, sänks ljudnivån automatiskt. Om ljuden kvarstår;

- Är enheten stabil? Är benen justerade?
- Finns det något bakom din frys?
- Vibrerar hyllorna eller skålar på hyllorna? Omplacera hyllorna och/eller skålar om

så är fallet.

- Vibrerar föremål placerade på frysen?

### **Normala ljud;**

#### **Knakande (issprickning) ljud:**

- Under automatisk avfrostning.
- När enheten kyls eller värms upp (på grund expansion i enhetens material).

**Kort knakande:** Hörs när termostaten stänger av/på kompressorn.

**Kompressorljud (normalt motorljud):** Detta ljud betyder att kompressorn fungerar normalt. Kompressorn kan orsaka mer buller under en kort tid när den är aktiverad.

**Bubblande ljud och plask:** Detta ljud orsakas av flödet av köldmedel i rören i systemet.

**Vattenflödesljud:** Normalt flöde av vatten som rinner till förångningsbehållaren under avfrostning. Detta ljud kan höras under avfrostning.

**Luftinblåsningsljud (normalt fläktljud):** Detta ljud kan höras i Ingen frost frys under normal användning av systemet på grund av luftcirkulationen.

### **Om luftfuktighet byggs upp inuti frysen;**

- Har maten blivit ordentligt förpackad? Har behållarna blivit väl torkade innan de placerades i frysen?
- Öppnas frysens dörr väldigt ofta? När dörren öppnas kommer luften i rummet in i frysen? Speciellt om luftfuktigheten i rummet är för hög, ju oftare dörren öppnas, ju snabbare kommer luftfuktigheten att öka.

### **Om dörrarna inte öppnas och stängs ordentligt;**

- Förhindrar matförpackningarna stängning av dörren?
- Är frysdörren, korgar och är islådor placerade korrekt?
- Är dörrpackningen sönder eller sönderiven?
- Är din enhet placerad på en plan yta?

### **Om kanterna på fryskabinettet som dörren har kontakt med är varma;**

Speciellt på sommaren (varmt väder), kan ytorna med gemensamma kontaktpunkter bli varmare under kompressorns drift, detta är normalt.

### **VIKTIGA ANMÄRKNINGAR:**

- Kompressorns skyddstermosäkring kommer att lösa ut efter plötsliga strömavbrott eller efter urkoppling av enheten, eftersom gasen i kylsystemet inte är stabiliserad. Detta är helt normalt, och frysen startar om efter 4 eller 5 minuter.
- Kylanheten i frysen är gömd i den bakre väggen. Därför, kan vattendroppar eller is uppstå på den bakre ytan av din frys på grund av kompressordrift i angivna intervall. Detta är normalt. Det finns inte något behov att utföra en avfrostning, om det inte är väldigt mycket is.
- Om du inte kommer att använda frysen under lång tid (t.ex. under sommarsemestern) koppla ur den. Rengör din frys enligt del 4 och lämna dörren öppen för att förhindra fukt och lukt.
- Enheten du har köpt är avsedd för hemanvändning och kan användas endast i hemmet och för angivna ändamål. Den är inte lämplig för kommersiell eller offentlig användning.

Om konsumenten använder enheten på ett sätt som inte överensstämmer med dessa funktioner, betonar vi att tillverkaren och återförsäljaren inte hålls ansvariga för eventuella reparationer och fel inom garantitiden.

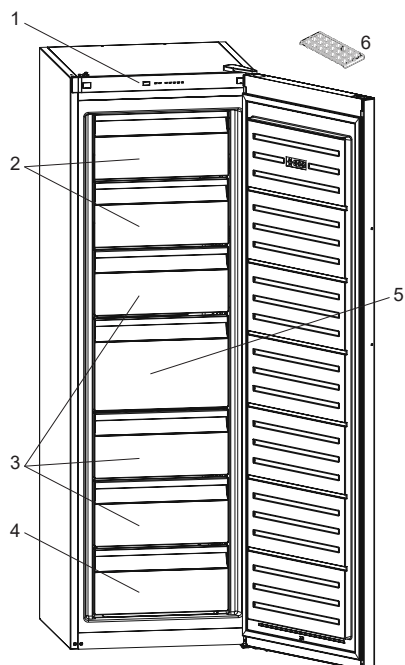
- Om problemet kvarstår efter att du har följt alla instruktioner ovan, kontakta en auktoriserad serviceleverantör.

## **Tips för energisparande**

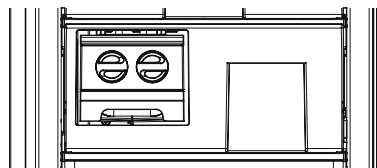
- Installera inte enheten nära värmeproducerande apparater. Såsom spis, ugn, diskmaskin eller element, och placera enheten i den svalaste delen av rummet.
- Placera enheten i ett väl ventilerat rum och se till att enhetens luftöppningar inte hindras.
- Låt alltid varm mat svalna till rumstemperatur innan den placeras i frysen.
- Försök att undvika att hålla dörren öppen under långa perioder eller öppna dörren för ofta eftersom varm luft kommer in i skåpet och orsakar att kompressorn slår på onödigt ofta.
- Se till att det inte finns något som hindrar dörren från att stängas ordentligt.
- Täck livsmedlen innan du placerar dem i frysen. Detta minskar fuktupptagningen inuti enheten.
- Se avsnittet "temperaturinställningar" för den föreslagna temperaturkontrollinställningen.
- Blockera inte kalluftsventilerna. Det orsakar att frysen är igång längre och använder mer energi.
- Håll frysen full.
- Ställ frysen i nivå så att dörren stängs ordentligt.
- Med jämna mellanrum, rengör baksidan av apparaten med en dammsugare eller borste för att förhindra en ökad energiförbrukning.
- Dörrtätningen måste vara ren och smidig. Vid slitage, om din packning är avtagbar, byt ut packningen. Om den inte kan tas bort måste du byta ut dörren.
- Ekoläge / standardinställningsfunktion bevarar frysta livsmedel medan du sparar energi.
- Frysack (frys): Apparatsens interna konfiguration är den som säkerställer en effektiv energianvändning.
- Ta inte bort kylackumulatorena från fryskorgen (om sådana finns).

## DEL - 7.

## DELARNA I KYLSKÅPET OCH FACKEN



- 1. Kontrollpanel
- 2. Frysdörr
- 3. Fryslådor
- 4. Nedre fryslåda
- 5. Stor fryslåda
- 6. Ismagasin



II vissa modeller finns en hylla med manuell ismaskin i den övre korgen.

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



|    |          |                                                    |
|----|----------|----------------------------------------------------|
|    |          |                                                    |
| FI | TULIPALO | Varoitus; Tulipalon / Syttyvien materiaalien vaara |

# Sisällys

|                                                    |           |
|----------------------------------------------------|-----------|
| <b>ENNEN LAITTEEN KÄYTTÄMISTÄ.....</b>             | <b>44</b> |
| Yleisiä varoituksia.....                           | 44        |
| Turvallisuusohjeita.....                           | 48        |
| Turvallisuusvaroitukset.....                       | 48        |
| Pakastimen asennus ja käyttö.....                  | 49        |
| Ennen pakastimen käyttöä.....                      | 50        |
| <b>ERILAISET TOIMINNOT JA MAHDOLLISUUDET .....</b> | <b>50</b> |
| Tietoa No-Frost-teknologiasta.....                 | 50        |
| Näyttö- ja ohjauspaneeli.....                      | 51        |
| Pakastinosaston lämpötila-asetuspainike .....      | 51        |
| Hälytyksen merkkivalo.....                         | 51        |
| Pakastimen lämpötila-asetukset.....                | 51        |
| Varoituksia koskien lämpötila-asetuksia.....       | 52        |
| Lisävarusteet.....                                 | 52        |
| <b>RUOKA-AINEIDEN ASETTELU .....</b>               | <b>53</b> |
| <b>PUHDISTUS JA HOITO .....</b>                    | <b>57</b> |
| Huurteenpoisto.....                                | 57        |
| LED-valaistuksen vaihtaminen .....                 | 58        |
| <b>KULJETUS JA PAIKOILLEEN ASENTAMINEN .....</b>   | <b>58</b> |
| Kuljetus ja asennuspaikan vaihto.....              | 58        |
| Oven avauspuolen vaihtaminen .....                 | 58        |
| <b>TARKISTA ENNEN HUOLTOON SOITTOA .....</b>       | <b>59</b> |
| Vinkkejä energian säästöön .....                   | 61        |
| <b>PAKASTIMEN OSAT JA LOKEROT .....</b>            | <b>62</b> |

### Yleisiä varoituksia

 **VAROITUS:** Varmista, että jääkaappipakastimen ilmanvaihtoaukot eivät tukkeudu.

 **VAROITUS:** Älä käytä mekaanisia laitteita tai muita keinoja sulatusprosessin nopeuttamiseen.

 **VAROITUS:** Älä käytä jääkaappipakastimen sisällä muita sähkölaitteita

 **VAROITUS:** Älä vahingoita jäähdytysnestettä.

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

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

 **VAROITUS:** Henkilövammat ja vahingot voidaan välttää asentamalla tämä laite valmistajan ohjeiden mukaisesti.

 Tämän jääkaappipakastimen sisältämä pieni kylmäainemäärä on ympäristöystävällistä R600a-kylmäainetta (isobutaania), joka syttyy ja räjähtää helposti suljetuissa tiloissa.

- Älä anna jäähdytyskaasun virtapiirin vahingoittua kantaessasi jääkaappipakastinta tai asettaessasi sitä paikalleen.
- Älä säilytä jääkaappipakastimen lähellä astioita, jotka sisältävät helposti syttyviä materiaaleja, kuten aerosolitölkkejä tai palonsammuttimen täyttöpakkauksia.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa paikoissa, kuten
  - kauppojen, toimistojen ja muiden työympäristöjen taukokuoneissa jota voidaan verrata tavanomaiseen kotitalouteen

- maataloilla ja asiakkaiden käytössä hotelleissa, motelleissa ja muissa asuintyyppisissä ympäristöissä jota voidaan verrata tavanomaiseen kotitalouteen
- majoituksen ja aamiaisen tarjoavissa majapaikoissa jota voidaan verrata tavanomaiseen kotitalouteen
- ruokatarjoilupaidoissa ja muissa kuin vähittäismyyntiympäristöissä jota voidaan verrata tavanomaiseen kotitalouteen
- Jääkaappisi sähköjohtoon on liitetty erityismaadoitettu pistoke. Tätä pistoketta tulisi käyttää erityismaadoitetun 16 ampeerin tai 10 ampeerin pistorasian kanssa riippuen maasta, jossa tuote myydään. Jos sellaista pistorasiaa ei ole, pistotulpan asentamiseen tarvitaan valtuutettu sähkömies.
- Tätä laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset, sekä henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole tarpeeksi tietoa tai kokemusta, jos heidän toimiaan valvotaan, heille annetaan ohjeita laitteen turvallisesta käytöstä ja jos he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat. Lasten ei tule leikkiä laitteen kanssa. Lasten ei tule tehdä siivousta ja ylläpitoa ilman valvontaa.
- 3-8 vuotiaat saavat täyttää ja tyhjentää jäähdytyslaitteita. Lasten ei tulisi puhdistaa tai huoltaa laitetta. Erittäin nuorten lasten (0-3 vuotta) ei tulisi käyttää laitteita. Nuorten lasten (3-8 vuotta) ei tulisi käyttää laitetta, ellei heitä valvota jatkuvasti turvallisuuden varmistamiseksi. Vanhemmat lapset (8-14 vuotta) ja fyysisesti tai psyykkisesti heikkokuntoiset tai estyneet ihmiset voivat käyttää laitteita, jos heitä joko valvotaan, tai heitä on neuvottu, kuinka laitetta käytetään turvallisesti. Fyysisesti tai psyykkisesti heikkokuntoisten henkilöiden ei tulisi käyttää laitteita, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Vahingoittunut virtajohto tai pistoke voi aiheuttaa tulipalon tai sähköiskun vaaran. Vahingoittuneet osat on vaihdettava.

Vain pätevät henkilöt saavat suorittaa korjaustoimenpiteitä.

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

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

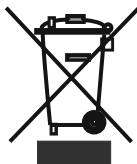
- Oven auki pitäminen pitkän aikaa voi aiheuttaa huomattavan lämpötilan nousun laitteen säilytyslokerossa.
- Puhdista säännöllisesti pinnat, jotka ovat kosketuksissa ruuan kanssa.
- Säilytä raaka liha ja kala sopivissa säilytysastioissa jääkaapissa siten, että ne eivät koske ja niistä ei valu mitään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

## Huolto

- Jos laite tarvitsee huoltoa, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun. Käytä vain alkuperäisiä varaosia.
- Huomaa, että itse tehdyt tai muiden kuin ammattilaisten tekemät korjaukset voivat heikentää laitteen turvallisuutta ja kumota sen takuun.
- Seuraavia varaosia on saatavana 7 vuoden ajan mallin valmistuksen päättymisen jälkeen: termostaatit, lämpötila-anturit, piirilevyt, valot, ovenkahvat, ovien saranat, vaunut ja korit.
- Huomaa, että joitakin varaosia voivat hankkia vain ammattimaiset korjaajat, ja että kaikkia varaosia ei ole tarkoitettu kaikkiin malleihin.
- Ovien tiivisteitä on saatavana 10 vuoden ajan mallin valmistuksen päättymisen jälkeen.

## Turvallisuusohjeita

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



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

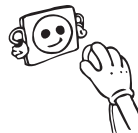
Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.

### Tärkeää:

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

## Turvallisuusvaroitukset

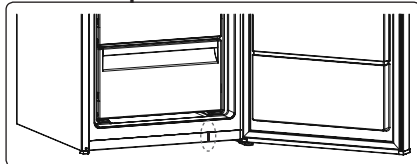
- Älä käytä jatkojohtoa!
- Älä kytke liitäntäjohtoa, jossa on vaurioitunut, kulunut tai vanha pistotulppa.
- Älä vedä liitäntäjohdosta, äläkä taivuta tai vaurioita sitä.
- Älä käytä pistokesovitinta.



- Tämä laite on suunniteltu aikuisten käyttöön. Älä anna lasten leikkiä sillä tai roikkua sen ovelta.
- Älä kytke tai irrota pistotulppaa märin käsin. Sähköiskuvaara!
- Älä laita lasipulloja tai juomatölkkejä pakastimeen. Pullot ja tölkit voivat räjähtää.
- Älä laita jääkaappiin räjähtäviä tai palavia materiaaleja oman turvallisuutesi vuoksi. Säilytä vahvemmat alkoholijuomat pystyasennossa pakastimessa ja sulje pullojen korkit tiukasti.

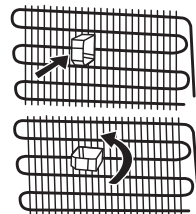


- Kun otat pakastimesta jäädytettyjä jääkuutioita, älä koske niihin, koska ne voivat aiheuttaa paleltumisvammoja ja/tai haavoja.
- Älä koske pakastettuihin tuotteisiin märin käsin. Älä syö jäätelöä ja jääkuutioita välittömästi pakastimesta ottamisen jälkeen!
- Älä pakasta uudelleen pakastettuja ja sulaneita tuotteita. Tästä voi olla seurauksena terveyshaittoja kuten ruokamyrkytys.
- Älä peitä jääkaappia tai sen yläosaa liinalla. Tämä vaikuttaa jääkaapin suorituskykyyn.
- Kiinnitä pakastimen varusteet kuljetuksen ajaksi niiden vaurioitumisen estämiseksi.
- **Kun pakastimen ovi suljetaan, kaappiin muodostuu alipaine. Odota noin 1 minuutin ajan ennen oven avaamista uudelleen.**
- Tämä sovellus on lisävaruste oven avaamisen helpottamiseksi. Tämä sovellus voi muodostaa hieman kondesaatiota tälle alueelle ja voit joutua pyyhkimään sen pois.



## Pakastimen asennus ja käyttö

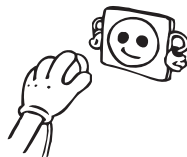
- Varmista ennen liitäntäjohtoon kytkemistä pistorasiaan, että verkkojännite vastaa laitekilven merkintöjä.
- Pakastimen käyttöjännite on 220-240 V/50 Hz.
- Soittamalla ennen pakastimen käytön aloittamista lähimpään valtuutettuun huoltoon saat ilmaista neuvontaa koskien pakastimen asennusta, toimintaa ja käyttöä,
- Valmistaja ei vastaa vahingoista, jotka johtuvat maadoittamattoman ei pistorasian käytöstä.
- Sijoita pakastin paikkaan, jossa se ei ole alttiina suoralle auringonpaisteelle.
- Laitteen tulee olla vähintään 50 cm etäisyydellä liesistä, uuneista ja lämmityselementeistä ja vähintään 5 cm etäisyydellä sähköuuneista.
- Sitä ei saa käyttää ulkotiloissa eikä altistaa sateelle.
- Asenna pakastimen lauhduttimen ja takaseinän väliin muoviset välitteet, jotka parantavat pakastimen suorituskykyä estämällä lauhduttimen nojaamisen seinään.
- Kun pakastin asennetaan vierekkäin toisen pakastimen kanssa, niiden väliin tulee jättää vähintään 2 cm, jotta estetään kosteuden tiivistyminen ulkopinnalle. Älä asenna mitään pakastimen päälle ja asenna pakastin sellaiseen paikkaan, että sen yläpuolelle jää vähintään 15 cm tilaa.
- Jos asennat pakastimen keittiökaappien viereen, jätä 2 cm väli.
- Kiinnitä lauhduttimen taakse (musta ritilä pakastimen takana) muovivälite kiertämällä sitä 90°, joka estää lauhduttimen koskettamasta seinään.
- Säädetävät etujalat tulee säätää sopivalle korkeudelle, niin että pakastin seisoo vakaasti ja toimii häiriöttä. Jalvoja säädetään kiertämällä myötä- tai vastapäivään tarpeen mukaan. Säätö tulee tehdä ennen elintarvikkeiden täyttämistä pakastimeen.



- Ennen kuin otat pakastimen käyttöön, pyyhi kaikki osat lämpimällä vedellä, johon on lisätty teelusikallinen soodaa; huuhtelee sitten puhtaalla vedellä ja kuivaa Laita osat paikalleen puhdistuksen jälkeen.

## Ennen pakastimen käyttöä

- Anna pakastimen seisoa pystyasennossa 3 tunnin ajan ennen sen käynnistämistä ensimmäisen kerran tai kuljetuksen jälkeen; näin varmistat sen tehokkaan toiminnan. Kompressorin voi muuten vahingoittaa.
- Pakasti saattaa kehittää hajua, kun se käynnistetään ensimmäisen kerran; haju häviää, kun pakastin alkaa jäähdyä.



## OSA 2. ERILAISET TOIMINNOT JA MAHDOLLISUUDET

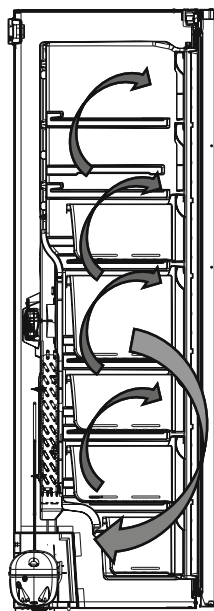
### Tietoa No-Frost-teknologiasta

No-Frost-pakastimen toimintaperiaate eroaa muista staattisista pakastimista.

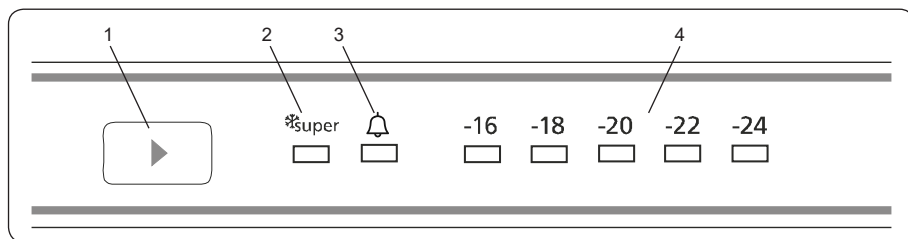
Tavallisissa pakastimisissa pakastelokeron jäätyminen johtuu kosteudesta, jota muodostuu pakastimeen sen oven avaamisen myötä sekä elintarvikkeissa olevasta luonnollisesta kosteudesta. Sulattaaksesi huurtuneen jään pakastelokeroista, pakastin täytyy sammuttaa säännöllisesti, purkaa pakasteet ja asettaa ne erikseen jäähdytettynä astiaan, ja pakastinosastoon kerääntynyt jää poistetaan.

Tilanne on täysin erilainen No-Frost-pakastinta käytettäessä. Jäähdytyspuhallin puhalttaa kuivaa ja kylmää ilmaa pakastimeen yhtä paljon ja tasaisesti useista pisteistä. Kylmä ilma leviää tasaisesti kaikkialle ja jäähdyttää elintarvikkeet tasaisesti. Näin kosteutta ja jäätä ei pääse syntymään.

No-Frost-pakastimen käyttö on helppoa, lisäksi se on erittäin tilava ja tyylikäs muotoilultaan.



## Näyttö- ja ohjauspaneeli



### KÄYTTÖTIEDOT

1. Jääkaapin lämpötila-asetuspainike
2. Symboli Super freezing –tila (tehopakastus)
3. Hälytyksen ilmaisin LED-merkkivalo
4. Pakastimen säädin lämpötila-ilmaisin

### Pakastinosaston lämpötila-asetuspainike

Tämän painikkeen avulla voit asettaa pakastimen lämpötilan. Antaaksesi lämpötila-arvoja pakastinosastolle, paina tätä painiketta. Käytä tätä painiketta myös asettaaksesi tehopakastustilan.

### Hälytyksen merkkivalo

Jos jääkaappiin tulee vikaa, hälytyksen merkkivalo syttyy palamaan punaisena.

### Tehopakastustoiminto

#### Milloin käytän toimintoa?

- Jäähdyttämään suuria määriä elintarvikkeita.
- Jäähdyttämään pikaruokaa.
- Jäähdyttämään ruokaa nopeasti.
- Varastoimaan sesonkiruokaa pitkäksi aikaa.

#### Miten käytän toimintoa?

- Paina lämpötila-asetuspainiketta kunnes tehojäähdytyksen merkkivalo syttyy.
- Tehopakastuksen merkkivalo palaa toiminnon ollessa asetettu päälle.
- Enimmäismäärä tuoretta ruokaa (kilogrammoina) jäädytettävä 24 tunnin kuluessa näkyy laitteen etiketissä.
- Optimaalista suorituskykyä varten maksimijäähdytysteholla, aseta laite aktiiviseen tehojäähdytystilaan 24 tuntia ennen kuin laitat tuoreruokaa jääkaappiin.

#### Toiminnon aikana:

Jos painat lämpötila-asetuspainiketta, tila peruutetaan ja asetus palautetaan -16.

### Pakastimen lämpötila-asetukset

- Asetusnäytön alkulämpötila on -18 °C.
- Paina aseta pakastus -painiketta kerran.
- Joka kerta kun painat painiketta, asetuslämpötila laskee (-16 °C, -18 °C, -20 °C,... tehopakastus)

- Jos painat pakastimen asetuspainiketta kunnes tehopakastuksen symboli näkyy pakastimen

asetusnäytössä etkä paina mitään painiketta seuraavan 3 sekunnin aikana, Tehopakastus vilkkuu.

- Jos jatkat painamista, se jatkaa viimeksi asetetusta arvosta.

## Varoituksia koskien lämpötila-asetuksia

- Lämpötila-asetuksesi pysyvät voimassa myös virtakatkosten aikana.
- Älä siirry seuraavaan säätöasetukseen ennen kuin olet viimeistellyt asetuksen.
- Lämpötila-asetus tulee suorittaa ottaen huomioon kuinka usein pakastimen ovia avataan, pakastimen sisään säilötyjen elintarvikkeiden määrä sekä ympäristön lämpötila.
- Ympäristön lämpötilasta riippuen pakastimen tulee toimia keskeytyksettä 24 tuntia jäähtyäkseen täysin, kun se kytketään verkkovirtaan ensimmäistä kertaa.
- Älä availe tämän ajanjakson aikana pakastimen ovia toistuvasti, äläkä ylitäytä sitä.
- Jotta pakastimen kompressor ei vaurioituisi, kun haluat uudelleenkäynnistää pakastimen irrotettuasi sen verkkovirrasta tai kun sähköt palautuvat virtakatkoksen jälkeen, pakastimessa on toiminto, jonka avulla se toimii 5 minuutin viiveellä. Pakastin alkaa toimia normaalisti 5 minuutin kuluttua.
- Pakastimesi on suunniteltu toimimaan sen tyyppikilvessä esitetyissä ympäristön lämpötiloissa ilmastoluokituksensa mukaisesti. Pakastimen käyttöä ei suositella sellaisissa ympäristöissä, joiden lämpötila-arvot eivät ole yhdenmukaiset pakastimessa ilmoitettujen arvojen kanssa, jotta jäähdytys toimisi kunnolla.

| Ilmastoluokka | Huoneenlämpö °C        |
|---------------|------------------------|
| T             | 16 ja 43 (°C) välillä  |
| ST            | 16 ja 38 (°C) välillä  |
| N             | 16 ja 32 (°C) välillä  |
| SN            | 10 ja 32 (°C) välillä  |
| T/SN          | Between 10 and 43 (°C) |

- Pakastimesi on suunniteltu toimimaan ympäristöissä, joiden lämpötila on 16–43 °C.
- Tämä laite on suunniteltu käytettäväksi haastavissa ilmasto-oloissa (korkeintaan 43 °C tai 110 °F). Siinä käytetään Freezer Shield -teknologiaa, millä varmistetaan, että pakastimen pakasteet eivät sula, vaikka ympäristön lämpötila laskee -15 °C:seen. Laite voidaan siis asentaa lämmittämättömään huoneeseen ilman, että pakastimen pakasteiden pilaantumista tarvitsee pelätä. Kun ympäristön lämpötila palaa normaaliksi, laitteen käyttöä voi jatkaa normaalisti.

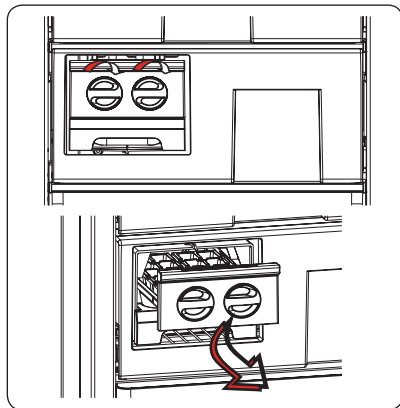
## Lisävarusteet

### Jääpala-automaatti (Joissakin malleissa)

- Ota jääpalalevy pois
- Täytä vedellä viivaan asti.
- Pane jääpalalevy takaisin paikoilleen.
- Kun jääpaloja muodostuu, pudota niitä jääpalarasiaan vääntämällä kahvaa.

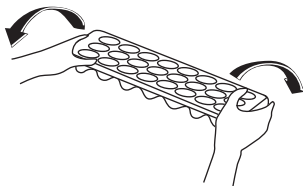
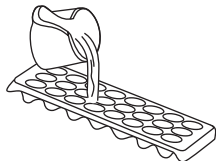
### Huomautus:

- Älä täytä jääpalarasiaa vedellä jääpalojen tekemistä varten. Se voi rikkoutua.
- Jääkoneen liike voi olla hankalaa jääkaapin ollessa päällä. Tässä tapauksessa se pitää puhdistaa lasihyllyjen poiston jälkeen.



## Jäärasia (Joissakin malleissa)

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



Lisävarusteiden kuvat ja tekstikuvaukset voivat vaihdella laitteen mallin mukaan.

## OSA 3. RUOKA-AINEIDEN ASETTELU

- Pakastelokeroa käytetään tuoreiden elintarvikkeiden pakastukseen, pakasteiden säilytykseen pakkauksessa olevan ajanjakson mukaisesti ja jääkuutioiden valmistukseen.
- Älä laita tuoreita ja lämpimiä elintarvikkeita pakastettujen elintarvikkeiden viereen, sillä ne saattavat sulattaa pakasteet.
- Pakastaessasi tuoreita elintarvikkeita (kuten lihaa, kalaa ja jauhelihaa), jaa ne sopivan pieniin osiin käyttöä varten.
- Pakasteiden säilytyksessä on aina noudatettava pakasteissa olevia ohjeita huolellisesti. Jos ohjeet puuttuvat, älä säilytä elintarvikkeita yli 3 kuukauden ajan niiden ostopäivämäärästä.
- Maksimikuormitus: Jos haluat säilyttää pakastimessa suuria määriä elintarvikkeita ja käyttää pakastimen suurinta nettokapasiteettia, voit poistaa lokerot (alinta lukuun ottamatta). Suurikokoisia tarvikkeita voidaan asettaa suoraan hyllyille.
- Ostaessasi pakasteita varmistu siitä, että niitä on säilytetty tarpeeksi alhaisessa lämpötilassa ja että pakkaus on vahingoittumaton.
- Pakasteet tulee kuljettaa sopivassa säiliössä niin, että ruoan laatu ei kärsi ja ne tulee asettaa takaisin pakastimeen mahdollisimman lyhyessä ajassa.
- Jos pakasteessa on merkkejä kosteudesta tai jos se on turvonnut epätavallisen suureksi, pakastetta on todennäköisesti säilytetty sopimattomassa lämpötilassa ja sen sisältö on pilaantunut.
- -Pakasteiden säilytysaika riippuu huoneen lämpötilasta, termostaatin asetuksista, siitä kuinka usein pakastimen ovea avataan, elintarvikkeiden tyypistä sekä ajasta, joka on ehtinyt kulua pakasteen kuljettamiseen kaupasta kotiin. Noudata aina pakkauksen ohjeita säilytysajasta, äläkä koskaan ylitä suositeltua säilytysaikaa.

### Jos aiot käyttää pakastinta täydellä pakastusteholla:

- Enimmäismäärä tuoretta ruokaa (kilogrammoina), joka voidaan pakastaa 24 tunnin sisällä, näkyy laitteen etiketissä (jääkaapin pakastuskapasiteetti on 25 kg ympäristön lämpötilan ollessa 25 °C).
- Parhaan mahdollisen suorituskyvyn saavuttamiseksi jääkaapin

enimmäisjäähdytyskapasiteettia varten aktivoi tehopakastus (SF, Super Freeze) 24 tuntia ennen kuin asetat tuoreita elintarvikkeita pakastimeen.

- Kun olet asettanut tuoreita elintarvikkeita pakastimeen, 24 tuntia riittää tavallisesti pakastukseen. Tehopakastus kytkeytyy automaattisesti pois 2–3 vuorokauden kuluttua energiansäästöä varten.

#### **Jos aiot pakastaa pienen määrän (korkeintaan 3 kg) pakastimessa:**

- Aseta elintarvikkeet pakastimeen pakastettuihin elintarvikkeisiin koskematta ja aktivoi pikapakastus. Elintarvikkeet voidaan asettaa muiden pakasteiden viereen, kun ne ovat pakastuneet täysin (vähintään 24 tunnin kuluttua).
- Älä pakasta sulaneita pakasteita uudelleen. Uudelleen pakastettu ruoka voi aiheuttaa ruokamyrkytyksen.
- Anna kuumien elintarvikkeiden jäähtyä kokonaan ennen pakastimeen asettamista.
- Ostaessasi pakasteita varmistu siitä, että niitä on säilytetty tarpeeksi alhaisessa lämpötilassa ja että pakkaus on vahingoittumaton.
- Joidenkin ruuissa käytettävien mausteiden (anis, basilika, vesikrassi, etikka, maustesekoitteet, inkivääri, valkosipuli, sipuli, sinappi, timjami, meirami, musta pippuri, makkara jne.) maku muuttuu pakastuksen aikana ja maku voi olla voimakas pitkä säilytysajan jälkeen. Tästä syystä pakastettavaan ruokaan kannattaa laittaa vain vähän mausteita tai lisätä mausteet ruokaan vasta sulattamisen jälkeen.
- Ruuan säilytysaika riippuu käytettävästä öljystä tai rasvasta. Sopivia ovat margariini, naudanrasva, oliiviöljy ja voi kun taas sopimattomia ovat pähkinäöljy ja sianrasva. Nestemäinen ruoka tulisi pakastaa kannellisessa muoviasiassa ja muut ruuat muovifoliossa tai muovipusseissa.

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

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

**Huomaa:** Pakastettu liha tulee valmistaa samalla tavoin kuin tuore sulatuksen jälkeen. Jos lihaa ei kypsennetä sulatuksen jälkeen, sitä ei koskaan saa pakastaa uudelleen.

| Kasvikset ja hedelmät                    | Valmistelut                                                                                     | Pisin säilytysaika<br>(kuukautta) |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| <b>Palkokasvit ja pavut</b>              | Pese ja leikkaa pieniksi paloiksi ja keitä vedessä                                              | 10 - 13                           |
| <b>Pavut</b>                             | Katko varret, pese ja keitä vedessä                                                             | 12                                |
| <b>Kaali</b>                             | Pese ja keitä vedessä                                                                           | 6 - 8                             |
| <b>Porkkana</b>                          | Pese, leikkaa siivuiksi ja keitä vedessä                                                        | 12                                |
| <b>Paprika</b>                           | Leikkaa juuret, halkaise kahteen osaan, poista kosta ja keitä vedessä                           | 8 - 10                            |
| <b>Pinaatti</b>                          | Pese ja keitä vedessä                                                                           | 6 - 9                             |
| <b>Kukkakaali</b>                        | Irrota lehdet, leikkaa ydin paloiksi ja jätä sitruunamehulla maustettuun veteen hetkeksi aikaa. | 10 - 12                           |
| <b>Munakoiso</b>                         | Pese ja leikkaa 2cm osiin                                                                       | 10 - 12                           |
| <b>Maissi</b>                            | Puhdista ja pakkaa juurinen tai säilö sokerimaissina                                            | 12                                |
| <b>Omenat ja päärynät</b>                | Kuori ja viipaloi                                                                               | 8 - 10                            |
| <b>Aprikoosit ja persikat</b>            | Leikkaa kahteen osaan ja poista kivet                                                           | 4 - 6                             |
| <b>Mansikat ja mustikat</b>              | Pese ja katko varret                                                                            | 8 - 12                            |
| <b>Kypsennetyt hedelmät</b>              | Lisää 10 % sokeria astiaan                                                                      | 12                                |
| <b>Luumut, kirsikat, happamat marjat</b> | Pese ja katko varret                                                                            | 8 - 12                            |

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

## OSA 4. PUHDISTUS JA HOITO



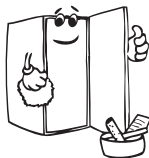
Irrota liitäntäjohto pistorasiasta ennen pakastimen puhdistamista.



Älä puhdista pakastinta suihkuttamalla vettä.



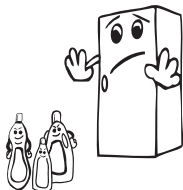
Pakastimen sisäosa tulee puhdistaa aika ajoin haalealla vedellä johon on sekoitettu soodaa.



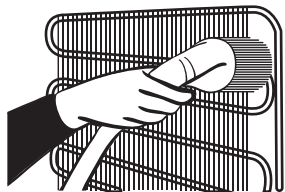
- Puhdista varusteet erikseen saippualla ja vedellä. Älä pese niitä tiskikoneessa.



- Älä käytä hankausaineita tai vahvoja pesuaineita. Huuhtelee lopuksi puhtaalla vedellä ja kuivaa huolellisesti. Kun pakastin on puhdistettu, kytke liitäntäjohto pistorasiaan kuivin käsin.



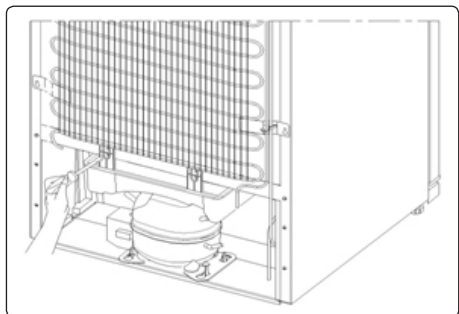
- Puhdista laitteen takana oleva lauhdutin kerran vuodessa pehmeällä harjalla tai pölynmurilla energian säästämiseksi ja tehokkaan toiminnan varmistamiseksi.



**LIITÄNTÄJOHTO PITÄÄ IRROTTAA PISTORASIASTA.**

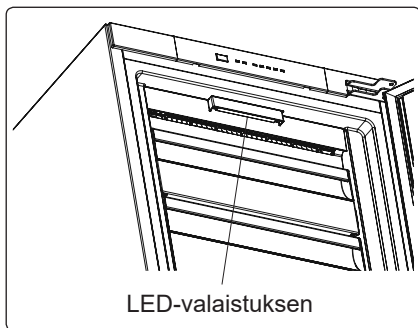
### Huurteenpoisto

Pakastimensulatus tapahtuu automaattisesti. Sulatuksen aikana syntynyt vesi menee vedenkeräyssuppiloon, virtaa haihtumissäiliöön pakastimen takana ja haihtuu siellä itsestään.



## LED-valaistuksen vaihtaminen

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



LED-valaistuksen

## OSA 5.

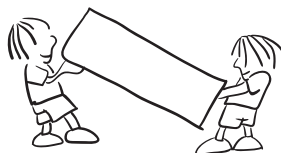
## KULJETUS JA PAIKOILLEEN ASENTAMINEN

### Kuljetus ja asennuspaikan vaihto

- Alkuperäisiä pakkauksia ja polystyreenipehmusteita voidaan käyttää tarvittaessa.
- Pakastin on kuljetettaessa sidottava kunnolla. Aaltopahvilaatikon ohjeita tulee noudattaa kuljetuksessa.
- Ennen kuljetusta tai asennuspaikan vaihtoa irtonaiset varusteet (hyllyt, vetolaatikot) tulee poistaa tai kiinnittää räminän ehkäisemiseksi.



**Kuljeta jääkaappia pystyasennossa.**



### Oven avauspuolen vaihtaminen

- Oven avauspuolen vaihtaminen ei ole mahdollista jos jääkaapin ovenkahvat on asennettu oven etupintaan.
- Oven avauspuolen vaihtaminen on mahdollista malleissa joissa ei ole ovenkahvoja.
- Jos jääkaappisi oven avauspuolta on mahdollista vaihtaa, ota yhteyttä lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen puolen vaihtamiseksi.

## OSA 6.

## TARKISTA ENNEN HUOLTOON SOITTOA

### Tarkista varoitukset:

Jääkaappisi varoittaa, jos pakastimen ja jääkaapin lämpötilat ovat väärällä tasolla tai jos laitteessa ilmenee ongelmia. Varoituskoodit näkyvät pakastimen ja jääkaapin näytöllä.

| Häilytyksen<br>ilmais<br>-merkkivalo<br>syttyy                                    | VIAN TYYPPI         | SYY                                                          | MITÄ TEHDÄ                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | "Virhe<br>ilmoitus" | Osa/osia on mennyt<br>rikki tai jäähdytys on<br>vikaantunut. | Tarkista onko ovi auki vai<br>kiinni. Jos ovi ei ole auki,<br>Ota yhteyttä tukipalveluun<br>mahdollisimman pian. |

### Tarkista varoitukset:

#### Jos pakastin ei toimi:

- Onko kyseessä virtakatkos?
- Onko pistoke kytketty pistorasiaan kunnolla?
- Onko se pääsulake tai sulake, johon pistoke kytketään, palanut?
- Onko pistorasiassa toimintahäiriöitä? Voit tarkistaa tämän kytkemällä jääkaappi tiedetysti toimivaan pistokkeeseen.

#### Jos pakastin ei jäähdytä tarpeeksi:

- Onko lämpötila säädetty oikein?
- Avataanko pakastimen ovea usein tai jätetäänkö se auki pitkiksi aikoja?
- Onko ovi tai pakastimen ovi suljettu kunnolla?
- Panitko ruoan tai elintarvikkeen jääkaappiin niin, että se koskettaa takaseinää ja estää ilmankierron?
- Onko pakastin liian täysi?
- Onko pakastimen taka- ja sivuseinien välillä riittävä etäisyys?
- Onko ympäröivä lämpötila käyttöoppaassa määritetyllä välillä?

#### Ovatko elintarvikkeet pakastinosastossa liian kylmiä?

- Onko lämpötila säädetty oikein?
- Onko pakastinosastoon pantu äskettäin paljon elintarvikkeita?

#### Jos pakastin liian äänekäs:

Jotta asetettu jäähdytystaso voidaan säilyttää, kompressori voidaan aktivoida ajoittain. Tällä hetkellä pakastimestasi kuuluva melu on normaalia ja johtuu sen toiminnasta. Kun riittävä jäähdytystaso on saavutettu, melu vähenee automaattisesti. Jos melu jatkuu:

- Onko laite vakaa? Onko jalvoja säädetty?
- Onko pakastimen takana mitään?
- Tärisevätkö hyllyt tai astiat? Vaihda hyllyt ja/tai astiat, jos näin on.
- Tärisevätkö pakastimessa olevat esineet?

## **Tavallinen melu:**

### **Murtuminen (jään murtuminen):**

- Automaattisen sulatuksen aikana.
- Kun laite jäähtyy tai lämpenee (laitteen materiaalin laajenemisen vuoksi).

**Lyhyet murtumisäänet:** Kuuluu, kun termostaatti kytkee kompressorin päälle tai pois päältä.

**Kompressorin melu (normaali moottorin melu):** Tämä melu tarkoittaa, että kompressorin toimii tavalliseen tapaan. Kompressorin saattaa synnyttää enemmän melua lyhyen aikaa, kun se aktivoidaan.

**Kuplinta ja roiskunta:** Tämä melu johtuu jäähdytysaineen virtauksesta laitteen putkissa.

**Vedenvirtaus:** Tavallinen ääni, kun vesi virtaa haihtumissäiliöön sulatuksen aikana. Tämä melu kuuluu sulatuksen aikana.

**Ilmanpuhallus (tavallinen tuulettimen ääni):** Tämä melu kuuluu huurteenpoistotilassa normaalin toiminnan aikana ilmankierron vuoksi.

### **Jos pakastimen sisään on kertynyt kosteutta:**

- Onko elintarvikkeet pakattu kunnolla? Onko säiliöt kuivattu hyvin ennen kuin ne on pantu pakastimeen?
- Avataanko pakastimen ovia usein? Kun ovi avataan, huoneilman kosteus pääsee pakastimeen. Jos huoneen kosteus on liian korkea, kostuminen tapahtuu sitä nopeammin, mitä useammin pakastimen ovea avataan.

### **Jos ovia ei avata ja suljeta kunnolla:**

- Estävätkö elintarvikkeet pakkaukset ovien sulkemisen?
- Onko oven pakastinlokero, korit ja jääpalarasia asetettu kunnolla?
- Onko oven tiiviste rikki tai revennyt?
- Onko pakastin tasaisella pinnalla?

### **Jos kaappia koskettavat pakastimen oven liitokset ovat lämpimiä:**

Pinnat, joita liitokset koskettavat erityisesti kesällä (kuuma ilma), saattavat lämmetä kompressorin toiminnan aikana, mikä on normaalia.

### **TÄRKEÄÄ HUOMIOITAVAA:**

- Kompressorin lämpösuojausulake laukeaa äkillisten virtakatkosten tai laitteen virtapistokkeen irrottamisen jälkeen, koska jäähdytysjärjestelmän kaasu ei ole tasaantunut. Tämä on normaalia. Pakastin käynnistyy uudelleen 4-5 minuutin kuluttua.
- Pakastimen jäähdytysyksikkö on piilossa takaseinässä. Tämän vuoksi pakastimen takaseinässä voi esiintyä vesipisaroita tai jäätä kompressorin toiminnan vuoksi määrätyin välein. Tämä on täysin normaalia. Sulatusta ei tarvitse suorittaa ennen kuin jäätä on liikaa.
- Jos et käytä pakastinta pitkään aikaan (esim. kesäloma), irrota se pistorasiasta. Puhdista pakastin luvun 4 ohjeiden mukaisesti ja jätä ovi auki kosteuden ja hajun välttämiseksi.
- Ostamasi laite on suunniteltu kotikäyttöön. Sitä voidaan käyttää vain kotona ilmoitettuihin käyttötarkoituksiin. Laite ei sovellu kaupalliseen tai yleiseen käyttöön. Jos kuluttaja käyttää laitetta tavalla, joka ei ole näiden ominaisuuksien mukainen, korostamme, että valmistaja ja jakelija eivät ole vastuussa mistään takuuajaisista korjauksista tai toimintahäiriöistä.

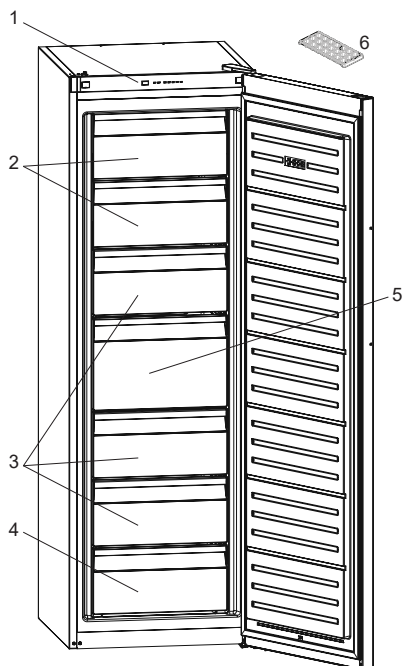
- Jos ongelma jatkuu sen jälkeen, kun olet noudattanut kaikkia edellä esitettyjä ohjeita, kysy neuvoa valtuutetulta palveluntarjoajalta.

## **Vinkkejä energian säästöön**

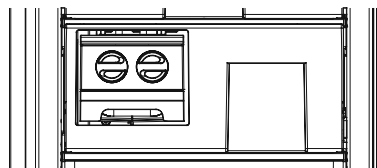
- Älä asenna laitetta lähelle lämpöä tuottavia laitteita, kuten keitin, uuni, astianpesukone tai lämmityslaite, vaan pane laite huoneen kylmimpään osaan.
- Pane laite viileään hyvin tuuletettuun tilaan ja varmista, että laitteen ilma-aukkoja ei ole tukittu.
- Jätä lämmin ruoka aina jäähtymään huoneenlämpöön ennen kuin panet sitä pakastimeen.
- Yritä välttää oven pitämistä auki pitkiä aikoja tai avaamasta ovea liian usein, koska lämmin ilma pääsee kaappiin ja voi saada kompressorin kytkeytymään päälle tarpeettoman usein.
- Varmista, että mikään ei estä ovea sulkeutumasta kunnolla.
- Peitä ruoat ennen kuin panet ne pakastimeen. Tämä vähentää kosteuden muodostumista yksikön sisällä.
- Katso tiedot suositelluista lämpötila-asetuksista lämpötilan säätöasetuksista.
- Älä tuki ilma-aukkoja. Jos ne tukitaan, pakastin käy pidempään ja kuluttaa enemmän energiaa.
- Pidä pakastin täynnä.
- Jätä pakastin niin, että ovi sulkeutuu tiukasti.
- Puhdista laitteen takaosa ajoittain pölynimurilla tai maalipensselillä, niin vältät energiankulutuksen kasvamiselta.
- Oven tiivisteen tulee olla puhdas ja joustava. Jos tiiviste on kulunut ja sen voi irrottaa, vaihda tiiviste uuteen. Jos tiivistettä ei voi irrottaa, laitteeseen on vaihdettava uusi ovi.
- Eco-tila/oletusasetus säilyttää pakastetut ruoat sekä säästää energiaa.
- Pakastelokero (pakastin): Laite on määritetty siten, että se käyttää energiaa mahdollisimman tehokkaasti.
- Älä poista pakastelokerossa olevia kylmäsäiliöitä (jos sellaiset on asennettu).

## OSA 7.

## PAKASTIMEN OSAT JA LOKEROT



- 1.Näyttö- ja ohjauspaneeli
- 2.Pakastimen laatikot
- 3.Pakastimen laatikot
- 4.Säätöjalka
- 5.Pakastimen suuri laatikko
- 6.Jääpalalokero



Joidenkin mallien ylimmässä korissa on hylly, jossa on Icematic.

Tämä esitys on tarkoitettu tiedoksi laitteen osista.  
Osat saattavat vaihdella laitteen mallin mukaan.



**DK**

**BRAND**

**Advarsel;** Risiko for brand / brændbare materialer

# Indhold

|                                                       |           |
|-------------------------------------------------------|-----------|
| <b>FØR BRUG AF APPARATET .....</b>                    | <b>65</b> |
| Generelle advarsler .....                             | 65        |
| Sikkerhedsanvisninger .....                           | 69        |
| Sikkerhedsadvarsler .....                             | 69        |
| Installation og betjening .....                       | 70        |
| Før ibrugtagning .....                                | 70        |
| <b>BRUGSOPLYSNINGER.....</b>                          | <b>71</b> |
| Oplysninger om No-Frost-teknologi.....                | 71        |
| Betjeningspanel.....                                  | 71        |
| Knap til temperaturindstilling af frysedelen.....     | 71        |
| Alarmlys.....                                         | 71        |
| Superfrysningstilstand .....                          | 71        |
| Indstilling af fryserens temperatur .....             | 72        |
| Advarsler om temperaturindstillinger .....            | 72        |
| Tilbehør .....                                        | 73        |
| Isbakke .....                                         | 73        |
| Isterningbakke .....                                  | 73        |
| <b>ANBRINGELSE AF FØDEVARER .....</b>                 | <b>74</b> |
| Rengøring.....                                        | 77        |
| Afrimning .....                                       | 78        |
| Hvis døren skal vendes .....                          | 78        |
| Råd om energibesparelser .....                        | 81        |
| <b>BESKRIVELSE AF SKABETS DELE OG INDRETNING.....</b> | <b>82</b> |

## **DEL- 1. FØR BRUG AF APPARATET**

### **Generelle advarsler**

 **ADVARSEL:** Hold ventilationsåbninger i køleskabet fri af tildækning.

 **ADVARSEL:** Brug ikke mekanisk udstyr eller andre midler til at fremskynde afrimning.

 **ADVARSEL:** Brug ikke andre elektriske apparater inden i køleskabet.

 **ADVARSEL:** Pas på ikke at beskadige kølekredsen.

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

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

 **ADVARSEL:** For at undgå personskade eller beskadige apparatet skal det installeres i overensstemmelse med producentens anvisninger.

 Den lille mængde kølemiddel, som er anvendt i dette køleskab er miljøvenlig R600a (en isobuten) og er brændbar og eksplosiv, hvis den antændes i vedlagte vilkår.

- Når køleskabet bæres eller sættes på plads, skal man passe på ikke at beskadige kølekredsløbet.
- Opbevar ikke beholdere med brandfarlige materialer f. eks. spraydåser og refillere til brandslukkere i nærheden af køleskabet.
- Dette apparat er beregnet til brug i hjemmet og lignende steder såsom:
  - personalekøkkener i butikker, på kontorer og andre arbejdsmiljøer der kan sidestilles med en almindelig privat husholdning

- landejendomme og af gæster på hoteller, moteller og andre boligomgivelser der kan sidestilles med en almindelig privat husholdning
- bed and breakfast miljøer der kan sidestilles med en almindelig privat husholdning
- catering og lignende ikke-detailhandel der kan sidestilles med en almindelig privat husholdning
- Dit køleskab er udstyret med et specielt jordstik. Dette stik skal bruges med en speciel stikdåse med jordforbindelse på 16 ampere eller 10 ampere afhængigt af, hvor produktet sælges. 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 i alderen fra 8 år og derover samt personer med nedsatte fysiske, følesans og mentale evner eller manglende erfaring og viden, når de er blevet vejledt eller instrueret i apparatets anvendelse på en sikker måde og forstår den involverede risiko. Børn skal ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse skal ikke udføres 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.
- En beskadiget netledning /stik kan forårsage brand eller give elektrisk stød. Hvis den er beskadiget skal den udskiftes.

Dette må kun udføres af kvalificeret personale.

- Dette apparat er ikke beregnet til brug i højder over 2000 m.

**Følg disse instruktioner for at undgå fødevarekontaminering:**

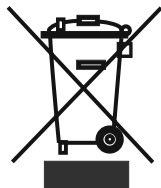
- Hvis døren holdes åben i længere tid, kan det medføre, at temperaturen i apparatets rum øges væsentligt.
- Rengør hyppigt overflader, der kan komme i kontakt med fødevarer, og tilgængelige afløbssystemer.
- Opbevar rå kød og rå fisk i egnede beholdere i køleskabet, så disse fødevarer ikke kommer i 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.

## Service

- Kontakt det autoriserede servicecenter for at få repareret apparatet. Brug kun originale reservedele.
- Vær opmærksom på, at reparation på egen hånd eller reparation, som udføres af en ikke-professionel reparatør, kan have konsekvenser for sikkerheden og kan gøre garantien ugyldig.
- Følgende reservedele vil være tilgængelige 7 år efter, at modellen er taget ud af produktion: termostater, temperatursensorer, printplader, lyskilder, dørhåndtag, dørhængsler, bakker og kurve.
- Bemærk, at nogle af disse reservedele kun er tilgængelige for professionelle reparatører, og at det ikke er alle reservedele, der er relevante for alle modeller.
- Dørpakninger vil være tilgængelige i 10 år efter, at modellen er taget ud af produktion.

## Sikkerhedsanvisninger

- Hvis dit gamle skab er udstyret med en lås, skal denne ødelægges eller fjernes, før skabet bortskaffes, da børn ellers kan spærre sig selv inde i skabet og komme i livsfare.
- Gamle køleskabe og frydere indeholder isoleringsmateriale og CFC-kølemidler. Sørg derfor for at bortskaffe dit gamle skab på en miljømæssig korrekt og forsvarlig måde.



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

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

### VIGTIGT:

Læs brugervejledningen grundigt igennem, før skabet installeres og tages i brug. Vi er ikke ansvarlige for skader, som skyldes misbrug.

Følg alle instruktionerne, som er angivet på skabet og i denne brugervejledning. Sørg for at opbevare denne brugervejledning på et sikkert sted, da du kan få brug for den på et senere tidspunkt til at løse eventuelle problemer.

## Sikkerhedsadvarsler

- Anvend ikke flerdobbelte stikdåser eller forlængerledning.
- Anvend ikke beskadigede, ødelagte eller gamle stik.
- Undlad at trække i, bøje eller beskadige ledningen.
- Brug ikke en stikadapter.



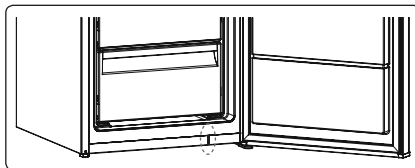
- Dette produkt er beregnet til at blive betjent af voksne. Lad ikke børn lege med skabet eller hænge på døren.
- Sæt ikke stikket i og træk det ikke ud af stikdåsen med våde hænder, da dette kan give elektrisk stød.
- Anbring ikke glasflasker eller dåser med drikkevarer i skabet, da disse kan springe.
- Anbring ikke eksplosive og brændbare stoffer i skabet af sikkerhedsmæssige hensyn. Anbring drikkevarer med et højt alkoholindhold lodret i skabet, og sørg for, at låget er skruet godt fast.
- Berør ikke isterninger med bare hænder, da dette kan give forfrysninger og/eller rifter.
- Berør ikke frostvarer med våde hænder! Spis ikke is eller isterninger, der lige er taget ud af skabet.



- Genindfrys ikke optøede frostvarer, da dette kan være sundhedsskadeligt og resultere i f.eks. madforgiftning.
- Tildæk ikke skabet, da dette påvirker skabets ydeevne.
- Fastgør tilbehøret i skabet under transport for at forhindre, at tilbehøret beskadiges.



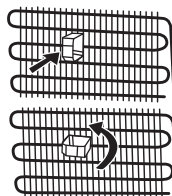
- **Når døren lukkes, dannes der vakuum i skabet. Vent ca. 1 minut med at åbne døren igen.**



- Denne enhed er valgfri til nem åbning af døren. Ved brug af denne enhed, kan der opstå en smule kondens omkring dette område, i hvilket tilfælde du skal tage den ud.

## Installation og betjening

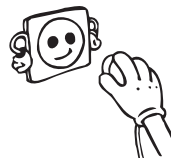
- Før skabet tilsluttes, kontrolleres det, at den spænding, som er anført på typeskiltet, svarer til spændingen i hjemmet.
- Skabets driftsspænding er 220-240 V ved 50 Hz.
- Vi hæfter ikke for de skader, som måtte opstå, fordi der ikke anvendes en jordet stikdåse.
- Anbring skabet på et sted, hvor det ikke udsættes for direkte sollys.
- Skabet skal anbringes mindst 50 cm fra komfurer, ovne og radiatorer og mindst 5 cm fra elektriske ovne.
- Anvend aldrig skabet udendørs, og udsæt det aldrig for regn.
- Monter vægafstandsstykkerne i plast på kondensatoren, som sidder bag på skabet for at forhindre, at skabet læner sig op ad væggen og dermed ikke fungerer tilfredsstillende.
- Hvis skabet placeres ved siden af en dybfryser, skal afstanden mellem skabet og dybfryseren være mindst 2 cm for at forhindre fugt på ydersiden. Anbring ikke noget oven på skabet, og installer skabet på et passende sted, således at der er mindst 15 cm frirum over skabet.
- Hvis skabet placeres ved siden af køkkenskabe, skal afstanden mellem skabet og køkkenskabene være 2 cm.
- Installer plastdelen til afstandsjustering (den sidder på bagsiden og har sorte vinger) ved at dreje den 90° for at forhindre, at kondensatoren rører væggen.
- De justerbare fødder i front skal indstilles i en passende højde, således at skabet kører stabilt og korrekt. Benene justeres ved at dreje dem enten med eller mod uret. Dette skal gøres, før der lægges madvarer i skabet.



- Før ibrugtagning rengøres alle dele med varmt vand tilsat en teskefuld natron, hvorefter de skylles med rent vand og tørres. Efter rengøringen sættes alle delene på plads.

## Før ibrugtagning

- Lad skabet stå op i 3 timer, inden det tages i brug første gang eller efter transport for at sikre en effektiv drift. Ellers kan kompressoren blive beskadiget.
- Skabet kan lugte, når det tages i brug første gang. Denne lugt forsvinder, når skabet begynder at køle.



## DEL- 2. BRUGSOPLYSNINGER

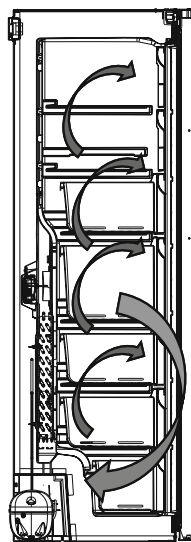
### Oplysninger om No-Frost-teknologi

No-frost-frysere har et andet driftsprincip end andre statiske frydere.

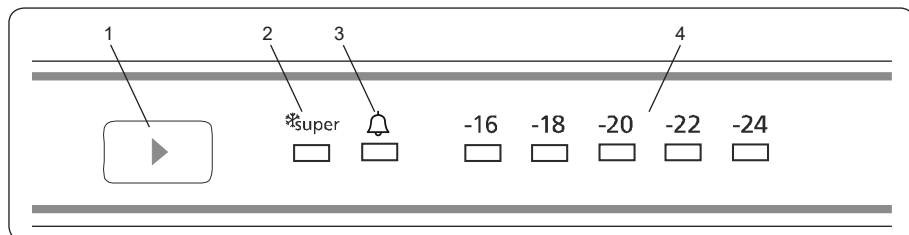
I normale frydere dannes der rimfrost i fryseren på grund af den luftfugtigheden, der opstår inde i køleskabet, når døren åbnes, og som følge af den fugtighed, madvarerne afgiver. For at afrime frost og is i fryseren skal du med jævne mellemrum slukke fryseren, lægge de madvarer, som skal holdes frosne, i en særskilt køleboks, og fjerne den is, der har samlet sig i fryseren.

Det forholder sig helt anderledes med no-frost-frydere. Tør og kold luft blæses ensartet og jævnt ind i fryserummet fra flere steder af ved hjælp af en blæser. Kold luft spredes ensartet og jævnt mellem hylderne og køler alle dine madvarer lige meget, hvilket forhindrer fugt og frysning.

Din no-frost-fryder giver dig dermed en øget brugervenlighed, ud over dets enorme kapacitet og stilfulde udseende.



### Betjeningspanel



1. Knap til temperaturindstilling
2. Symbol for Superfrysningstilstand
3. Alarmlys
4. Fryseren er justeret Temperaturindikator

### Knap til temperaturindstilling af frysedelen

Med denne knap kan fryserens temperatur indstilles. Tryk på denne knap for at indstille temperaturen for frysedelen. Brug også denne knap til at aktivere SF-tilstand.

### Alarmlys

Hvis der opstår et problem i fryseren, lyser alarmlyset rødt.

### Superfrysningstilstand

#### Hvad bruges den til?

- Til at fryse store mængder madvarer.
- Til at fryse fast food.
- Til at fryse madvarer hurtigt.

- Til at opbevare sæsonbestemte madvarer i lang tid.

### Hvordan anvendes den?

- Hold knappen til temperaturindstilling nede, indtil superfrysningslyset tænder.
- Superfrysningslyset tænder, når fryseren er i denne tilstand.
- Den maksimale mængde af ferske madvarer (i kilo), som kan fryses inden for 24 timer, er angivet på apparatets etiket.
- Aktivér SF-tilstanden 24 timer før, du lægger de ferske madvarer i fryseren, for at udnytte apparatets ydeevne og frysekapacitet fuldt ud.

### I denne tilstand:

Hvis du trykker på knappen til temperaturindstilling, annulleres tilstanden, og indstillingerne slår tilbage til -16 °C.

### Indstilling af fryserens temperatur

- Fryserens indledende temperatur på indstillingspanelet er -18 °C.
- Tryk på knappen for indstilling af fryseren én gang.
- Hver gang du trykker på knappen, falder den indstillede temperatur (-16 °C, -18 °C, -20 °C ... superfrysning).
- Hvis du holder knappen til indstilling af fryseren nede, indtil superfrysningssymbolet vises på fryserens

indstillingspanel, og du ikke trykker på nogen anden knap i de næste 3 sekunder, blinker superfrysningslyset.

- Hvis du bliver ved med at holde knappen nede, genstarter den med den seneste temperaturindstilling.

### Advarsler om temperaturindstillinger

- Dine temperaturindstillinger er stadig gældende under en eventuel strømafbrydelse.
- Skift ikke til en anden justering, før du er færdig med en igangværende justering.
- Når temperaturen indstilles, skal det tages i betragtning, hvor ofte fryserens låge åbnes og lukkes, hvor meget mad der opbevares i den, og temperaturen i de omgivelser, hvor fryseren er placeret.
- Afhængigt af omgivelsestemperaturen, skal fryseren være tændt uafbrudt i 24 timer for at køle helt ned, når den første gang slutes til strøm.
- I dette tidsrum skal du undgå at åbne fryserens låger for ofte og sørge for ikke at overfylde den.
- For at forhindre, at fryserens kompressor lider skade, når du vil starte fryseren op igen, efter stikket har været trukket ud, eller der har været strømafbrydelse, findes der en funktion, som sætter fryseren i gang efter 5 minutters forsinkelse. Fryseren begynder at køre normalt efter 5 minutter.
- Fryseren er designet til at fungere inden for det interval af omgivende temperaturer, som er angivet i standarderne i overensstemmelse med de klimaklasser, der er anført på etiketten. For at opnå den mest effektive køling anbefales det ikke at bruge fryseren i omgivende

| Klimaklasse | Omgivende temperatur °C |
|-------------|-------------------------|
| <b>T</b>    | Mellem 16 og 43 (°C)    |
| <b>ST</b>   | Mellem 16 og 38 (°C)    |
| <b>N</b>    | Mellem 16 og 32 (°C)    |
| <b>SN</b>   | Mellem 10 og 32 (°C)    |

temperaturer, der ligger uden for de angivne.

- Fryseren er designet til at fungere i omgivende temperaturer mellem 16 - 43 grader.

### Vigtige installationsanvisninger

Dette apparat er udviklet til at fungere i ekstreme rumtemperaturer (op til 43 °C) og er udviklet med Freezer Shield-teknologi, der sikrer, at de frosne varer ikke tør op, selvom rumtemperaturen falder ned til -15 °C. Så du kan installere apparatet i et uopvarmet rum uden at skulle bekymre dig om, at maden i fryseren går til. Når rumtemperaturen igen er normal, kan du fortsætte med at bruge apparatet som sædvanlig.

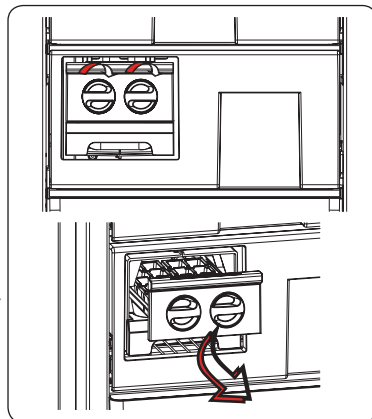
### Tilbehør

#### Isbakke (Kun i nogle modeller)

- Tag isbakken ud
- Fyld vand i til stregen.
- Sæt isbakken tilbage i sin oprindelige position
- Når isternerne er dannet, så drej håndtaget, hvorefter isternerne falder ned i isbakken.

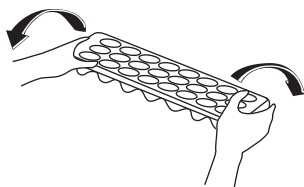
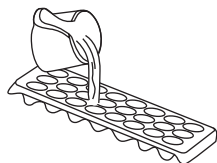
#### Bemærk:

- Fyld ikke isbakken med vand for at lave isterninger. Den kan være gået i stykker.
- Flytning af ismaskinen kan være vanskeligt, når kølefryseskabet kører. I dette tilfælde bør den rengøres, efter fjernelse af glashylderne.



### Isterningbakke

Fyld isterningbakken med vand og anbring den i fryseren. Når vandet er frosset til is, kan man få terningerne ud af bakken ved at bøje den sammen.



***Billeder og tekstbeskrivelser i afsnittet om tilbehør kan variere alt efter model af apparatet.***

- Fryserummet bruges til at fryse friske madvarer, at opbevare frosne madvarer i den periode, der er angivet på emballagen, og at lave isterninger.
- Anbring ikke frisk og varm mad ved siden af frosne madvarer, da det kan optø de frosne madvarer.
- Når du fryser friske madvarer (f.eks. kød, fisk og hakkekød), skal du dele det op i portioner, så en hel portion kan bruges på én gang.
- Når frosne madvarer opbevares, skal vejledningen på emballagen altid følges nøje. Hvis der ikke er nogen oplysninger, bør madvarer ikke opbevares mere end 3 måneder fra købsdatoen.
- Maks. belastning: Hvis du gerne vil opbevare store mængder mad i fryseren og udnytte den maksimale nettokapacitet, kan du fjerne indsatserne (undtagen den nederste). Omfangsrige genstande kan anbringes direkte på hylderne.
- Når du køber frosne fødevarer skal du sørge for, at de er nedfrosne ved passende temperaturer, og at emballagen er intakt.
- Frosne madvarer skal transporteres i egnede beholdere for at bevare kvaliteten af maden og skal sættes i fryseren hurtigst muligt.
- Hvis en pakke af frosne fødevarer viser tegn på fugt og unormal hævelse, er det sandsynligt, at den tidligere har været opbevaret ved en uegnet temperatur og at indholdet er blevet forringet.
- Længden af opbevaring af frosne fødevarer afhænger af den omgivende temperatur, indstilling af termostat, hvor ofte døren åbnes, typen af madvare og længden af den tid, produktet skal transporteres fra butikken til dit hjem. Følg altid instruktionerne på emballagen, og opbevar aldrig madvarer længere end den angivne maksimale opbevaringstid.
- Hvis du gerne vil udnytte din fryzers maksimale frysekapacitet:
- Den maksimale mængde af madvarer (i kg), der kan fryses på 24 timer, er angivet på apparatets etiket. (Dit køleskab har kapacitet til at fryse 25 kg ved en omgivelsestemperatur på 25 °C)
- For at apparatet fungerer optimalt og nå maksimal frysekapacitet, skal du indstille køleskabet på Superfrys (SF) i 24 timer, inden du anbringer friske madvarer i fryseren.
- Når du har anbragt friske madvarer i fryseren, er 24 timer som regel nok til at fryse dem. "Superfrys-tilstand" deaktiveres automatisk efter 2-3 dage for at spare strøm.

**Hvis du gerne vil indfryse en lille mængde mad (op til 3 kg) i din fryser:**

- Anbring dine fødevarer, uden at de rører ved frossen mad, og aktivér tilstanden "Hurtig indfrysning". Du kan anbringe dine fødevarer ved siden af anden frossen mad, når først de er helt frosne (efter mindst 24 timer).
- Madvarer, der har været frosne, men er blevet optøet, må ikke fryses igen. Dette kan medføre sundhedsproblemer såsom madforgiftning.
- Varm mad skal være kølet helt af, før den lægges i fryseren.
- Når du køber frosne fødevarer skal du sørge for, at de er nedfrosne ved passende temperaturer, og at emballagen er intakt.

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

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

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

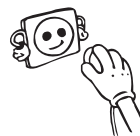
| <b>Mejeriprodukter</b>     | <b>Forberedelse</b> | <b>Maksimal Opbevaringstid (måneder)</b> | <b>Opbevaringsforhold</b>                                                                               |
|----------------------------|---------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------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

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

## DEL - 4. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

### Rengøring

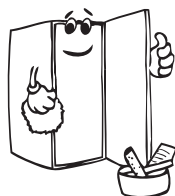
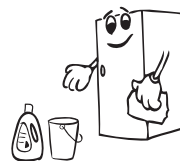
 Sluk på stikkontakten og træk stikket ud, før du rengør din fryser.



 Vask ikke din fryser ved at hælde vand ind i den.



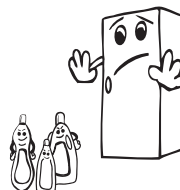
- Brug en klud eller svamp med varmt sæbevand til at aftørre din fryser indvendigt og udvendigt.



- Fjern forsigtigt alle skuffer ved at skubbe opad eller udad, og rengør dem med sæbevand. De må ikke vaskes i vaskemaskine eller opvaskemaskine.



- Brug ikke opløsningsmidler, slibende rengøringsmidler, glasrens eller universalrengøringsmidler til at rengøre din fryser. Dette kan forårsage skader på plastoverflader og andre komponenter med de kemikalier, som de indeholder.



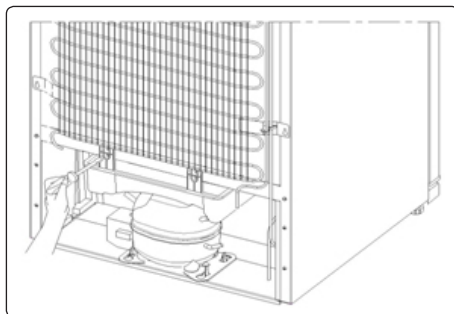
- Rengør køleribberne på bagsiden af din fryser med en blød børste eller støvsuger mindst en gang om året.



 **Sørg for, at din fryser er slukket under rengøring.**

## Afrimning

Din fryser afrimes automatisk. Vand, der dannes som følge af afrimningen, passerer gennem opsamlingsstuden ind i fordampningsbeholderen på bagsiden af din fryser og fordamper her af sig selv.

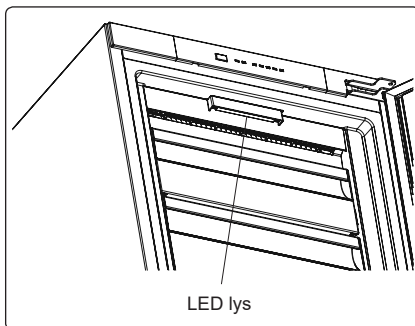


## Udskiftning af LED-lys

Et LED-lys i frysen bruges til at oplyse dit apparat. Kontakt en servicemedarbejder.

**Bemærk:** Nummeret på og placeringen af LED-lyset varierer efter model.

 **Nogle modeller er uden lys.**



## DEL - 5. TRANSPORT OG FLYTNING

- Originalemballage og skum kan evt. gemmes til senere transport af skabet.
- Emballer skabet forsvarligt, og fastgør emballagen med tape eller stærk snor. Følg anvisningerne på emballagen vedr. senere transport af skabet.
- Fjern bevægelige dele (hylde, tilbehør, grønsagsskuffer etc.) eller fastgør dem i skabet ved hjælp af tape, så de undgår stød, når skabet transporteres eller flyttes.



**Vigtigt!!! Bær skabet i lodret stilling.**

## Hvis døren skal vendes

- Det er ikke muligt at ændre åbningsretningen på fryser dør, hvis dørhåndtagene er installeret fra forsiden af døren.
- Det er muligt at ændre åbningsretningen på døren i modeller uden håndtag.
- Hvis fryser åbningsretning skal ændres, bør du kontakte den nærmeste autoriserede servicetekniker for at få den ændret.

## DEL - 6. FØR SERVICE TILKALDES

### Kontroladvarsler:

Fryseren advarer dig, hvis fryserens temperaturer ikke er inden for de egnede niveauer, eller hvis der opstår et problem med apparatet. Advarsler angives med advarselkoder på indikatorerne for fryserummet på indikatorpanelet.

| Alarmlyset tænder                                                                 | FEJLTYPE        | HVORFOR                                                                                        | SÅDAN GØR DU                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | "Fejl Advarsel" | Der er en eller flere dele, som ikke virker, eller der er opstået en fejl under køleprocessen. | Kontrollér, at døren ikke står åben. Hvis døren ikke står åben, Kontakt Kundeservice så hurtigt som muligt. |

Hvis dit køle-fryseskab ikke fungerer korrekt, kan det muligvis skyldes et mindre problem, og derfor skal du kontrollere følgende, før du ringer til en elektriker, for at spare tid og penge.

### Sådan gør du, hvis apparatet ikke fungerer:

#### Kontrollér, om:

- Der er strøm,
- Hovedafbryderen i dit hjem er slået fra,
- Stikkontakten leverer tilstrækkelig med strøm. For at kontrollere det skal du tilslutte et andet apparat, som du ved fungerer, i det samme stik.

### Sådan gør du, hvis apparatet ikke fungerer korrekt:

#### Kontrollér, om:

- Du har overbelastet apparatet,
- Køleskabstemperaturen er indstillet på -16.
- Døren er lukket helt til,
- Der er støv på kondensatoren,
- Der er tilstrækkelig plads bag ved og ved siden af apparatet.

### Hvis køleskabet larmer for meget:

#### Normal støj

#### Støj af is, der giver sig:

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

**Kortvarige knaselyde:** Høres, når termostaten tænder/slukker for kompressoren.

**Kompressorstøj: Normal motorstøj.** Denne støj betyder, at kompressoren fungerer normalt. Kompressoren kan støje mere i en kort periode, når den aktiveres.

**Boblende lyde og plask:** Denne støj forårsages af kølemidlet, der flyder rundt i systemets rør.

**Lyd af strømmende vand:** Normal lyd af vand, der strømmer til fordampningsbeholderen under afrimning. Denne støj kan høres under afrimning.

**Støj fra luftblæser:** Normal blæserlyd. Denne støj kan høres, når køleskabet er i normal

drift, på grund af luftcirkulation.

### **Hvis kanterne ved køleskabets dør er varme:**

Især om sommeren (i varmt vejr) kan overfladerne ved samlingerne blive varme, når kompressoren kører. Dette er normalt.

### **Hvis der ophobes fugt i køle-fryseskabet:**

- Er alle madvarer pakket ordentligt ind? Tørres beholderne af, før de sættes i køleskabet?
- Åbnes køle-fryseskabets døre ofte? Fugt i rummet kommer ind i køleskabet, når døren åbnes. Fugt ophobes hurtigere, når døren åbnes ofte, især hvis luftfugtigheden i rummet er høj.

### **Hvis dørene ikke åbnes og lukkes korrekt:**

- Forhindrer madvarerne døren i at blive lukket korrekt?
- Er alle dørens rum, hylde og skuffer placeret korrekt?
- Er dørens samlinger i stykker eller revnede?
- Er dit køle-fryseskab placeret på en jævn overflade?

### **Anbefalinger**

- For at slukke apparatet helt (under rengøring, og når døren efterlades åben), skal du tage stikket ud af stikkontakten

### **VIGTIGE BEMÆRKNINGER:**

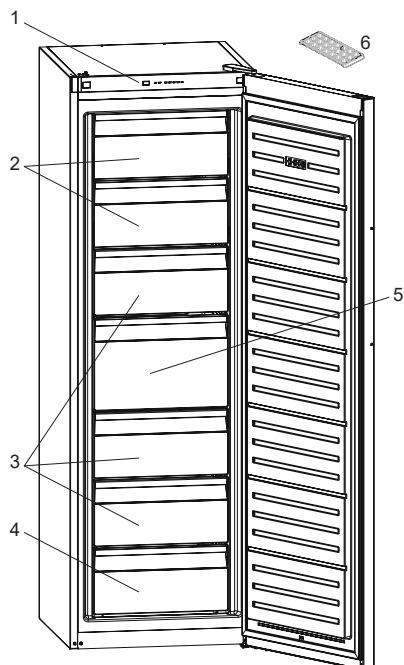
- Kompressorens beskyttelsesfunktion vil blive aktiveret ved pludselige strømafbrydelser eller hvis apparatet tages ud af stikkontakten, fordi gassen i kølesystemet ikke er blevet helt stabiliseret. Køleskabet vil genstarte efter 5 minutter, der er intet at bekymre sig om.
- Hvis køleskabet ikke skal bruges i længere tid (f.eks. i sommerferien), så tag stikket ud af stikkontakten. Køleskabet rengøres iht. Del 4, og døren efterlades åben for at forhindre fugt og lugt.
- Hvis problemet fortsætter efter at du har fulgt alle instruktionerne ovenfor, skal du kontakte den nærmeste autoriserede serviceudbyder.
- Apparatet du har købt er beregnet til brug i hjemmet og kan kun bruges i hjemmet og til de angivne formål. Det er ikke egnet til kommerciel eller fælles brug. Hvis forbrugeren bruger apparatet på en uhensigtsmæssig måde som er i strid med dette, understreges det at producenten samt forhandleren ikke kan holdes ansvarlige for reparationer eller fejl inden for garantiperioden.

## Råd om energibesparelser

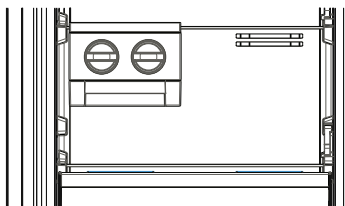
1. Monter apparatet i et køligt, godt ventileret rum, men ikke i direkte sollys og ikke i nærheden af en varmekilde (radiator, komfur.. etc). Brug ellers en isoleringsplade.
2. Lad varm mad og drikkevarer køle ned uden for apparatet.
3. Når du skal optø frosne madvarer, anbring dem i køleskabet. Den lave temperatur af de frosne fødevarer vil bidrage til at køle kølerummet, når de optør. Dette bidrager til energibesparelser. Hvis frostvarer lægges uden for, er det spild af energi.
4. Drikkevarer og våde madvarer skal være tildækkede. Ellers vil luftfugtigheden stige i apparatet. Dette medfører til, at arbejdstiden bliver længere. Ydermere vil tildækning af drikkevarer og våde madvarer bevare duft og smag.
5. Når du placerer mad- og drikkevarer, hold apparatets dør åben så kort som muligt.
6. Søg for at holde lågende til de forskellige temperaturskuffer af apparatet lukket (grøntsagsskuffe, nedfryser ... etc.).
7. Dørpakningen skal være ren og bøjelig. Hvis pakningen bliver slidt, kan du udskifte pakningen, hvis den er aftagelig. Hvis pakningen ikke er aftagelig, skal du udskifte lågen.
8. Sparetilstand/standardindstilling bevarer frosne fødevarer og sparer samtidig energi.
9. Fryserum (fryser): Fryserens indvendige indretning er den, der sikrer det mest effektive energiforbrug.
10. Undlad at fjerne kuldeakkumulatorerne fra frysekurven (hvis de forefindes).

## DEL - 7.

## BESKRIVELSE AF SKABETS DELE OG INDRETNING



Nogle modeller har hylde med icematic i øverste kurv.



1. Betjeningspanel
2. Den fryserklap
3. Fryserskuffer
4. Fryserens nederste skuffe
5. Fryserens store skuffe
6. Isbakke

Formålet med denne præsentation er kun at informere om skabets dele og indretning. Delene kan variere afhængig af produktmodel.



**NO**

**BRANN**

**Advarsel: Risiko for brann / brennbare materialer**

# INNHold

|                                                    |            |
|----------------------------------------------------|------------|
| <b>FØR ENHETEN TAS I BRUK .....</b>                | <b>85</b>  |
| Generelle advarsler .....                          | 85         |
| Gamle og ut-av-order kjøleskap .....               | 89         |
| Før du Bruker din Kjøleskap.....                   | 90         |
| <b>INFORMASJON OM BRUK.....</b>                    | <b>91</b>  |
| Informasjon om frostfri-teknologi .....            | 91         |
| Betjeningspanel på skjerm .....                    | 92         |
| Innstillingsknapp for temperatur i fryserdel.....  | 92         |
| Alarmlampe .....                                   | 92         |
| Innstillinger for frysertemperatur.....            | 92         |
| Varsler vedrørende temperaturinnstillinger.....    | 93         |
| Tilbehør .....                                     | 93         |
| <b>RETNINGSLINJER FOR OPPBEVARING AV MAT .....</b> | <b>94</b>  |
| <b>RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD .....</b>             | <b>98</b>  |
| Tining.....                                        | 99         |
| Å skifte ut LED-lys .....                          | 99         |
| <b>TRANSPORTERE OG FLYTTE.....</b>                 | <b>99</b>  |
| Transportere og endre plassering .....             | 99         |
| Reposisjonere døren .....                          | 99         |
| <b>FØR DU RINGER ETTER SERVICE .....</b>           | <b>100</b> |
| <b>DE ULIKE DELENE AV ENHETEN .....</b>            | <b>103</b> |

## **Generelle advarsler**

 **ADVARSEL:** Ventilasjonsåpningene på kjøleskapet må være uten hindringen.

 **ADVARSEL:** Mekanisk verktøy eller ekstra hjelpemidler må ikke brukes for å gjøre avrimingsprosessen raskere.

 **ADVARSEL:** Andre elektriske apparater må ikke brukes inne i kjøleskapet.

 **ADVARSEL:** Kjølemiddelkretsen må ikke skades.

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

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

 **ADVARSEL:** For å unngå personskader eller skader, må dette apparatet monteres i henhold til instruksjonene gitt av produsenten.

 Den lille mengden kjølemiddel som brukes i kjøleskapet er miljøvennlig R600a (isobuten) og er brennbart og eksplosivt hvis det antennes i lukkede miljøer.

- Kjølegasskretsen må ikke skades mens kjøleskapet bæres og posisjoneres.
- Beholdere med brennbare materialer, som for eksempel spraybokser eller patroner for brannslukningsapparater må ikke lagres i nærheten av kjøleskapet.
- Dette apparatet må brukes i husholdninger og lignende anvendelser som for eksempel;
  - kjøkkenområder for ansatte i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer der kan sammenlignes med en vanlig privat husholdning

- gårdsbruk og for kunder i hoteller, moteller og andre boligmiljøer der kan sammenlignes med en vanlig privat husholdning
  - miljøer som tilbyr overnatting med frokost der kan sammenlignes med en vanlig privat husholdning;
  - catering og lignende anvendelser i områder som ikke er relatert til detaljhandel der kan sammenlignes med en vanlig privat husholdning
- Et spesielt jordingsstøpsel har blitt koblet til strømkabelen på kjøleskapet. Dette støpselet må brukes i en jordet stikkontakt på en 16 ampere eller 10 ampere krets, i henhold til landet der produktet selges. Dersom det ikke finnes en slik stikkontakt i huset ditt, må du få en installert av en autorisert elektriker.
  - Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller personer uten erfaring og kunnskap hvis de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår farene som er involvert. Ikke la barn leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn, hvis de ikke overvåkes.
  - Barn i alderen mellom 3 til 8 år har lov til å laste inn og utav kjøleapparater. Barn er ikke forventet å utføre rengjøring eller vedlikehold av apparatet. Det forventes at småbarn (0-3 år) ikke bruker apparater. Det er forventet at unge barn (3-8 år) tryggy kan bruke apparater, forutsatt at det gis kontinuerlig tilsyn. Eldre barn (8-14 år) og sårbare mennesker som kan bruke apparater trygt etter at de har fått riktig tilsyn eller instruksjon for bruk av apparatet. Svært sårbare mennesker forventes ikke å bruke apparater trygt hvis ikke kontinuerlig tilsyn er gitt.

- En skadet strømledning/støpsel kan forårsake brann eller gi deg elektrisk støt. Når skadet, må den skiftes ut. Dette bør bare gjøres av kvalifisert personell.
- Dette apparatet skal ikke brukes i høyder som overstiger 2000 moh.

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

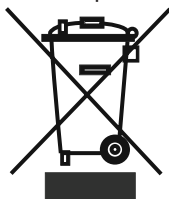
- Å ha døren åpen i lange perioder, kan føre til en betydelig økning i temperaturen i apparatets rom.
- Rengjør jevnlig overflater som kan komme i kontakt med mat og tilgjengelige dreneringssystemer.
- Oppbevar rå kjøtt og fisk i egnede beholdere i kjøleskapet, slik at det ikke kommer i kontakt med,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

## Service

- Kontakt autorisert servicesenter for å reparere apparatet. Bruk kun originale reservedeler.
- Vær oppmerksom på at selvreparasjon eller reparasjon som ikke er fagmessig kan ha sikkerhetsmessige konsekvenser og kan gjøre garantien ugyldig.
- Følgende reservedeler vil være tilgjengelige i 7 år etter at modellen er avviklet: termostater, temperatursensorer, kretskort, lyskilder, dørhåndtak, dørhengsler, skuffer og kurver.
- Vær oppmerksom på at noen av disse reservedelene bare er tilgjengelige for profesjonelle reparatører, og at ikke alle reservedeler er relevante for alle modeller.
- Dørpakninger vil være tilgjengelige i 10 år etter at modellen er avviklet.

## Gamle og ut-av-order kjøleskap

- Hvis den gamle kjøleskap har en lås, bryte eller fjerne låsen før du kaster den, fordi barn kan bli fanget inni den og kan føre til en ulykke.
- Gamle kjøleskap og fryserer inneholder isolasjon og kjølemiddel med KFK. Derfor så må man passe å ikke skade miljøet når du skal kaste de gamle kjøleskap.



Vennligst spør din kommune om avhending av EE-avfallet for gjenbruk, resirkulering og gjenvinning formål.

### Merknader:

- Vennligst les bruksanvisningen nøye før du installerer og bruker apparatet. **Vi er ikke ansvarlig for skader som oppstått som følge av feil bruk.**
- Følg alle instruksjonene på apparatet og bruksanvisning, og oppbevar denne veiledningen på et trygt sted for å løse de problemene som kan oppstå i fremtiden.
- Dette apparatet er produsert for å bli brukt i hus, og det kan bare brukes i huset og for de angitte formål. Det er ikke egnet for kommersiell eller vanlig bruk. Slik bruk vil føre til at garantien på apparatet å bli kansellert, og vårt selskap vil ikke være ansvarlig for tap som skal skjedd.
- Dette apparatet er produsert for å bli brukt i hus, og det er bare egnet for kjøling / lagring matvarer. Det er ikke egnet for kommersiell eller vanlig bruk og / eller for lagring av stoffer unntatt for mat. Vårt firma er ikke ansvarlig for tap som skal skjedd i strid saken.

### Sikkerhetsadvarsler

- Ikke bruk flere beholdere eller skjøteledning.
- Ikke sett i skadet, revet eller gamle plugg.
- Ikke trekk, bøye eller skade kabelen.
- Det må ikke brukes adapter på kontakten.



- Dette apparatet er beregnet for bruk av voksne, ikke la barn leke med apparatet eller la dem henge over døren.
- Ikke plug-in eller ut pluggen fra stikkkontakten med våte hender for å unngå elektrisk støt!
- Ikke plasser glassflasker eller drikkebokser i fryseren avdelingen. Flasker eller bokser kan eksplodere.
- Ikke plasser eksplosive eller brennbart materiale i kjøleskapet for din sikkerhet. Plasser drikker med høyere alkohol beløp vertikalt og ved å lukke halsen tett i kjøleskapet avdelingen.
- Når du tar isen laget i fryseren avdeling, ikke røre det, kan isen forårsake

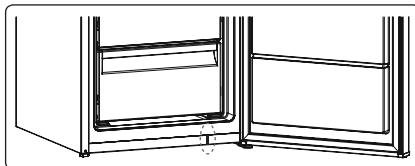


- isen brannskader og / eller kutt.
- Ikke berør frysevarer med våte hender! Ikke spis iskrem og isbiter, straks etter at du tar dem ut av fryseren avdeling!
- Må ikke fryses de frosne varer etter å ha blitt smeltet. Dette kan føre til helseproblemer som matforgiftning.
- Do Ikke dekk til kroppen eller toppen av kjøleskapet med blonder. Dette påvirker ytelsen til kjøleskapet ditt.
- Fest tilbehøret i kjøleskapet under transport for å hindre skade på tilbehør.



Når døren til skapet lukkes, oppstår det vakuum. Vent et minutt og forsøk på nytt.

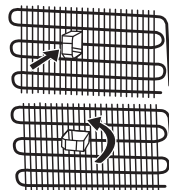
- Denne applikasjonen er valgfritt for lett å åpne-døren. Med denne applikasjonen, kan litt kondens oppstå rundt dette området, og du må kanskje ta det ut.



## Installerer og bruker kjøleskapet ditt

*Før du begynner å bruke kjøleskap, bør du ta hensyn til følgende punkter:*

- Driftsspenning for kjøleskapet er 220-240 V ved 50Hz.
- Strømledningen av kjøleskapet har et jordet støpsel. Denne pluggen bør brukes med en jordet stikkontakt som har en 16 ampere sikring minimum. Hvis du ikke har en beholder bekrefter med dette, må du ha det gjort av en autorisert elektriker.
- Vi tar ikke ansvar for skader som oppstår på grunn ugrunnet bruk.
- Sett kjø i et sted som det ikke blir utsatt for direkte sollys.
- Apparatet bør være minst 50 cm unna ovner, gass ovner og varmeapparat kjerner, og bør være minst 5 cm unna elektriske ovner.
- Kjøleskapet bør aldri brukes utendørs eller la under regn.
- Når kjøleskapet er plassert ved siden av en dypfryser, bør det være minst 2 cm mellom dem for å hindre fuktighet på den ytre overflaten.
- Ikke legg noe på kjøleskapet ditt, og installere kjøleskapet i et egnet sted så at minst 15 cm er tilgjengelig på oversiden.
- De justerbare foran benene bør stabiliseres i en passende høyde for å tillate kjøleskapet opererer i et stabilt og forsvarlig måte. Du kan justere beina ved å skru dem med klokken (eller i motsatt retning). Dette bør gjøres før du legger mat i kjøleskapet.
- Før du bruker kjøleskap, tørk alle delene med varmt vann tilsatt med en te skje med natriumbikarbonat, og deretter skylle med rent vann og tørk. Legg alle delene tilbake etter rengjøring.
- Installer avstanden justering plast (delen med svarte skovler på baksiden) ved å dreie den 90 °, som vist i figuren for å hindre at kondensatoren fra berøre vegg.



## Før du Bruker din Kjøleskap

- Når det er operert for første gang eller etter transport, holde kjøleskapet i oppreist stilling for 3 timer og sett den på å tillate effektiv drift. Ellers kan du skade kompressoren.
- Kjøleskapet kan ha en lukt når den drives for første gang, lukten vil forsvinne når kjøleskapet begynner å kjøle.



## **DEL - 2.    INFORMASJON OM BRUK**

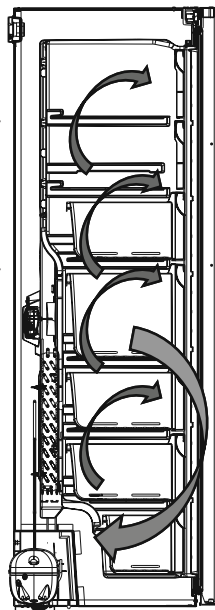
### **Informasjon om frostfri-teknologi**

Frostfrie fryserer skiller seg fra andre statiske fryserer i sine arbeidsprinsipper.

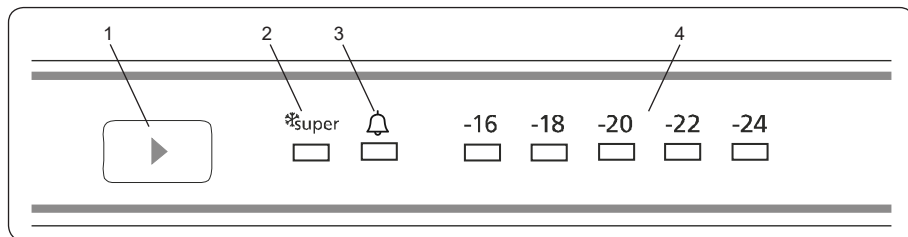
I vanlige fryserer fører fuktigheten som kommer inn i når man åpner døren eller fuktigheten fra maten til rim i fryserrommet. Når du skal avrime og fjerne isen i fryserrommet, må du periodevis slå av fryseren, plassere maten som må holde seg frossen, i en separat kjølebeholder, og fjerne isen som har samlet seg i fryserrommet.

Situasjonen er en helt annen med frostfrie fryserer. En vifte blåser tørr og kald luft jevnt fordelt på flere punkter inn i fryseren. Kald luft spres jevnt fordelt mellom hyllene og kjøler all maten likt og ensartet, noe som hindrer fuktighet og frysing.

Derfor er det frostfrie fryserer enkelt i bruk, i tillegg til at det har en enorm kapasitet og har et elegant utseende.



## Betjeningspanel på skjerm



1. Innstillingsknapp for frysertemperatur
2. Symbol for Superfrysing-modus
3. alarmindikatorlampe
4. Fryser justert temperaturindikator

### Innstillingsknapp for temperatur i fryserdel

Denne knappen brukes til innstilling av temperaturen i fryseren. Trykk på denne knappen for å angi verdier for fryserdelen. Knappen brukes også til å aktivere SF-modus.

### Alarmlampe

Hvis det er et problem med fryseren, lyser denne knappen rødt.

### Superfrysmodus

#### Når brukes denne?

- Når du skal fryse store mengder mat.
- Til rask innfrysing av ferdiglaget mat.
- Til rask innfrysing av mat.
- For å lagre sesongens mat over lenger tid.

#### Hvordan brukes denne?

- Trykk på temperaturinnstillingsknappen helt til superfryslampen tennes.
- Superfryslampen lyser i denne modusen.
- Maksimal mengde fersk mat (i kilogram) som kan fryses i løpet av 24 timer er angitt på etiketten.
- For å oppnå maksimal ytelse ved maksimal fryserkapasitet må du sette apparatet i aktiv SF-modus 24 timer før du legger maten i fryseren.

#### Når denne modusen er aktiv:

Hvis du trykker på temperaturinnstillingsknappen, avbrytes modusen og innstillingen gjenopprettes fra -16.

### Innstillinger for frysertemperatur

- Utgangstemperaturen som vises på innstillingsskjermen er -18°C.
- Trykk én gang på fryserinnstillingsknappen.
- Innstillingstemperaturen reduseres hver gang du trykker på knappen (-16°C, -18°C, -20°C, superfrys)
- Hvis du trykker på fryserinnstillingsknappen helt til fryseret symbolet vises på

Fryserinnstillingsskjermen og ikke trykker på noen knapper i løpet av de neste 3 sekundene, Begynner superfryslampen å blinke.

- Hvis du fortsetter å trykke, starter innstillingen fra begynnelsen igjen.

## Varsler vedrørende temperaturinnstillinger

- Temperaturinnstillingene bevares under et eventuelt strømbryt.
- Ikke bytt til en annen justering før du har fullført en innstilling.
- Temperaturinnstillingen skal foretas med henblikk på hvor ofte fryserdøren åpnes og lukkes, hvor mye mat som oppbevares i skapet samt omgivelsestemperaturen i rommet der fryseren er plassert.
- Når du kobler fryseren til strømmettet for første gang, må den være i drift uavbrutt i 24 timer for å kjøles helt ned. Dette avhenger av omgivelsestemperaturen.
- I denne perioden skal du ikke åpne dørene ofte, eller overfylle fryseren.
- For å forhindre skader på fryseren kompressor når du ønsker å starte fryseren opp igjen etter å ta trukket ut kontakten eller etter et strømbryt finnes det en funksjon som får fryseren i drift igjen etter en fem minutters forsinkelse. Fryseren starter normal drift igjen etter fem minutter.
- Fryseren er laget for å være i drift innenfor de omgivelsestemperaturene som er spesifisert i standardene i hht. klimaklassen som er nevnt på informasjonsetiketten. Av hensyn til kjøleeffekten, anbefales ikke drift av fryseren i miljøer med temperaturverdier som ikke er i samsvar med de som er spesifisert.
- Fryseren er laget for drift ved en omgivelsestemperatur på mellom 16 og 43 °C.

| Klimaklasse | Omgivende temperaturer°C |
|-------------|--------------------------|
| T           | Mellom 16 og 43 (°C)     |
| ST          | Mellom 16 og 38 (°C)     |
| N           | Mellom 16 og 32 (°C)     |
| SN          | Mellom 10 og 32 (°C)     |

## Viktige installeringsinstruksjoner

Dette apparatet er konstruert for bruk i vanskelige klimaforhold (opptil 43 °C) og drives med «Freezer Shield»-teknologi som sikrer at frossen mat i fryseren ikke tiner selv om omgivelsestemperaturen faller så lavt som -15 °C. Dette betyr at apparatet kan installeres i et uoppvarmet rom uten at du trenger å bekymre deg for at den frosne maten i fryseren skal bli dårlig. Når omgivelsestemperaturen igjen når et normalt nivå, kan du fortsette å bruke apparatet som vanlig.

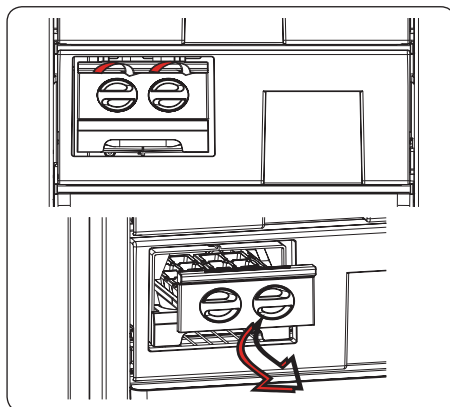
## Tilbehør

### Icematic (I noen modeller)

- Ta ut skuffen for å lage is
- Fyll vann opp til linjen.
- Sett brettet i sin opprinnelige posisjon
- Når isbiter dannes, vri spaken for å slippe isbiter.

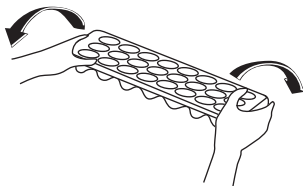
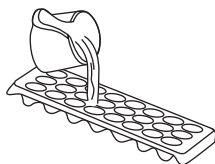
### Merk:

- Fryseboks må ikke fylles med vann for å lage is. Det kan være den er ødelagt.
- Det kan være at ismaskinen ikke klarer å bevege seg skikkelig mens kjøleskapet er påslått. I et slikt tilfelle bør den renses etter at glassplatene har blitt tatt ut.



## Isterningsbrett

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



Visuelle og tekstbeskrivelser på tilbehør kan variere avhengig av hvilken modell du har.

## DEL - 3. RETNINGSLINJER FOR OPPBEVARING AV MAT

- Fryserommet brukes til å fryse ned fersk mat, oppbevare frossen mat i den tiden som er angitt på pakken, og for å lage isbiter.
- Ikke legg den fersk og varm mat ved siden av frossen mat, da dette kan tine den.
- Når du fryser fersk mat (f.eks. kjøtt, fisk og kjøttdeig), må du dele dem opp i porsjoner som du kan bruke til én servering.
- For oppbevaring av frossen mat bør du alltid følge instruksjonen som følger med maten. Hvis det ikke følger med noen informasjon, bør ikke maten oppbevares i lengre enn tre måneder etter kjøpsdatoen.
- Maksimal lagring: Hvis du ønsker å lagre store mengder mat og bruke den maksimale netto fryserkapasiteten, kan du fjerne alle de uttrekkbare skuffene, men beholde fryserklaffene. Takket være dette er det mulig å lagre store, plasskrevende elementer direkte på hyllene.
- Når du kjøper frossen mat, må du kontrollere at den har blitt fryst ved en passende temperatur og at pakningen er intakt.
- Frossen mat bør fraktes i passende beholdere for å bevare kvaliteten, og den bør legges i fryseren så fort som mulig.
- Hvis en pakke med frossen mat viser tegn på fuktighet og unormal oppsvulming, kan det bety at den har blitt oppbevart i feil temperatur og at innholdet er forringet.
- Holdbarhetstiden for frossen mat avhenger av romtemperaturen, termostatinnstillinger, hvor ofte døren blir åpnet, hvilken type mat det er og hvor lang tid det tar å frakte den fra butikken og hjem. Følg alltid instruksjonene på pakken, og overstig aldri den maksimale oppbevaringstiden indikert.

### Om du skal bruke fryseren med maksimal frysekapasitet:

- Den maksimale mengden ferske matvarer (målt i kg) som kan fryses i løpet av 24 timer, er vist på apparatets etikett (kjøleskapet ditt har kapasitet til å fryse 25 kg ved en omgivelsestemperatur på 25 °C)
- For å oppnå maksimal frysekapasitet må du stille apparatet i superfrysmodus (SF) i 24 timer før du legger inn fersk mat.

- Når du har satt inn fersk mat i fryseren, er det 24 timer vanligvis tilstrekkelig for å fryse. Superfrysmodus deaktiveres automatisk etter 2–3 dager for å spare strøm.

### Om du skal fryse små mengder (opptil 3 kg) i fryseren:

- Legg inn maten slik at den ikke berører mat som allerede er frossen, og aktiver hurtigfrysmodus. Du kan plassere maten ved siden av annen frossen mat når den er gjennomfrossen (etter min. 24 timer).
- Ikke frys ned mat som allerede har vært opptint. Det kan være helseskadelig og kan blant annet føre til matforgiftning.
- La varm mat kjøles helt ned før du legger den i fryseren.
- Når du kjøper frossen mat, må du kontrollere at den har blitt fryst ved en passende temperatur og at pakningen er intakt.
- Smaken av visse typer krydder i ferdiglaget mat (anis, basilikum, blandingskrydder, ingefær, hvitløk, løk, sennep, timian, merian, svart pepper osv.) kan endre seg og bli sterkere når de oppbevares over lengre tid. Derfor bør frossen mat kryddres forsiktig eller kryddres etter at den er tint.
- Lagringstiden for matvarer avhenger av fettstoffet som benyttes. Hensiktsmessige fettstoffer er margarin, kalvefett, olivenolje og smør. Lite hensiktsmessige fettstoffer er for eksempel jordnøttolje og svinefett. Mat i flytende form skal fryses i plastemballasje og andre typer matvarer skal fryses i plastfolie eller fryseposer.

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

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

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

**NB!** Frossent kjøtt bør tilberedes som ferskt kjøtt etter det har tint. Om kjøttet ikke tilberedes etter å ha blitt tint, må det **ALDRI** fryses på nytt.

| <b>Frukt og grønnsaker</b>    | <b>Forberedelse</b>                                                                                          | <b>Maksimal lagringstid (måned)</b> |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>Snittbønner og bønner</b>  | Vask og kutt til små biter, og kok i vann                                                                    | 10-13                               |
| <b>Bønner</b>                 | Rens og vask og kok i vann                                                                                   | 12                                  |
| <b>Kål</b>                    | Renset og kokt i vann                                                                                        | 6-8                                 |
| <b>Gulrot</b>                 | Rens og kutt i biter og kok i vann                                                                           | 12                                  |
| <b>Paprika</b>                | Kutt stilken, del opp i to biter og fjern kjernen og kok i vann                                              | 8-10                                |
| <b>Spinat</b>                 | Vasket og kokt i vann                                                                                        | 6-9                                 |
| <b>Blomkål</b>                | Ta blomstene fra hverandre, kutt hjertet i deler og la det ligge litt i vann som er tilsatt litt sitronjuice | 10-12                               |
| <b>Aubergine</b>              | Skjær opp i 2 cm lange biter etter vasking                                                                   | 10-12                               |
| <b>Mais</b>                   | Rens og pakk med stilken eller som sukkermais.                                                               | 12                                  |
| <b>Eple og pære</b>           | Skrell og del opp                                                                                            | 8-10                                |
| <b>Aprikos og fersken</b>     | Kutt opp i to biter og fjern steinen                                                                         | 4-6                                 |
| <b>Jordbær og bjørnebær</b>   | Vask og hull ut                                                                                              | 8-12                                |
| <b>Tilberedt frukt</b>        | Legg til 10% sukker i beholderen                                                                             | 12                                  |
| <b>Plumme, kirsebær, rips</b> | Vask og hull ut stilkene                                                                                     | 8-12                                |

## DEL - 4. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD



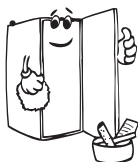
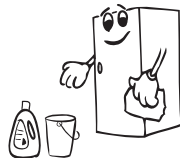
Kople enheten fra strømforsyningen før rengjøring.



Ikke rengjør enheten ved å helle vann på den.



- Fryserommet bør rengjøres regelmessig ved hjelp av en blanding av natriumbikarbonat og lunkent vann.



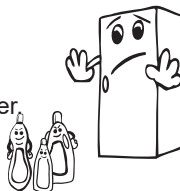
- Rengjør tilbehøret for seg med såpe og vann. Ikke vask det i oppvaskmaskinen.



- Ikke bruk produkter, vaskemidler eller såper med slipende effekt. Etter rengjøring skyller du med rent vann og tørker.



Når rengjøringen er fullført, setter du i støpselet igjen med tørre hender.



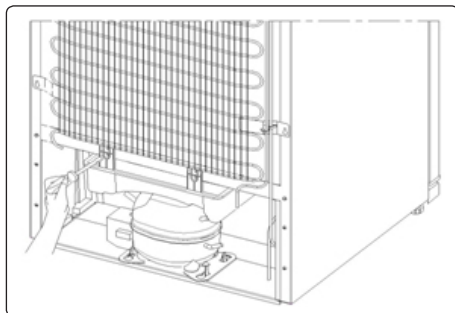
- Du bør rengjøre kondensatoren (baksiden av enheten) med kost en gang i året, med tanke på energisparing og økt produktivitet.



**STRØMFORSYNINGEN MÅ KOPLES FRA**

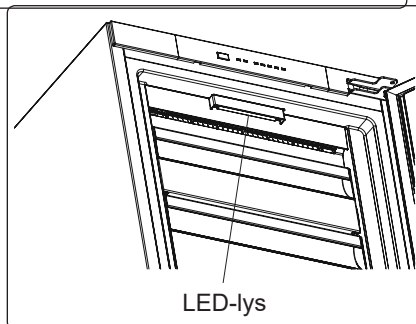
## Tining

Fryseren avrimes automatisk. Vannet som dannes som et resultat av avriming passerer gjennom vannrør, strømmer inn i fordampningskammeret bak fryseren og fordamper av seg selv der inne.



## Å skifte ut LED-lys

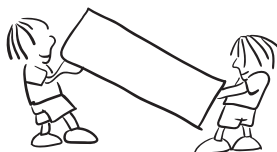
Dersom kjøleskapet ditt har LED-belysning, vennligst kontakt kundeservice, ettersom lyset kun bør skiftes ut av berettigede folk.



## DEL- 5. TRANSPORTERE OG FLYTTE

### Transportere og endre plassering

- Originalinnpakningen og skumpolystyrenet (PS) kan tas vare på hvis nødvendig.
- Ved transport må enheten festes med en bred reim eller et sterkt tau. Følg forholdsreglene som er trykt på esken.
- Før enheten transporteres eller flyttes, må alle bevegelige objekter (for eksempel hyller osv.) tas ut eller festes med tape for å hindre at de ristes løs.



**Bær kjøleskapet ditt i stående posisjon.**

### Reposisjonere døren

- Det er ikke mulig å endre retningen kjøleskapsdøren åpner seg, dersom dørhåndtakene på kjøleskapet ditt er installert fra fremsiden av døren.
- Det er mulig å endre retningen kjøleskapsdøren åpner seg på modeller uten håndtak.
- Dersom retningen som døren åpner seg kan endres på kjøleskapet ditt, bør du kontakte nærmeste autoriserte service for å endre åpningsretningen.

## DEL - 6. FØR DU RINGER ETTER SERVICE

### Kontrolladvarsler:

Dersom temperaturen i fryseren ikke er på tilfredsstillende nivå eller det er et problem med enheten, varsler fryseren deg om dette. Advarsler vises i form av varselkoder på fryseravdelingens indikatorer på indikatorpanelet.

| Alarmindikator-lampen tennes                                                      | FEILTYPE      | ÅRSAK                                                                              | TILTAK                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | «Feil varsel» | Det er en/noen del(er) som er i ustand, eller det er en feil med kjølingsprosessen | Sjekk om døren er åpen. Hvis døren ikke er åpen, Kontakt kundestøtte så snart som mulig. |

### Sjekk advarsler;

#### Hvis fryseren fungerer ikke;

- Er det et strøbrudd?
- Er pluggen koblet til stikkontakten på riktig måte?
- Er sikringen av kontakten der pluggen er tilkoblet eller hovedsikringen i orden?
- Er det noen feil på stikkontakten? For å sjekke dette, koble kjøleskapet i en fungerende stikkontakt.

#### Hvis fryseren ikke kjøler nok;

- Er justeringen av temperaturen rett?
- Åpnes døren til fryseren ofte og stå åpen for en lang stund?
- Lukkes døren til fryseren ordentlig?
- Er det en rett eller mat på fryseren som kommer i kontakt med bakveggen av fryseren, slik at det hindrer luftsirkulasjonen?
- Er fryseren overfylt?
- Er det tilstrekkelig avstand mellom fryser, bak og sidevegger?
- Er omgivelsestemperaturen innenfor verdiområdet som er angitt i bruksanvisningen?

#### Hvis maten i fryseren er overkjølt

- Er justeringen av temperaturen rett?
- Har du nylig lagt mye mat i fryseren?

#### Hvis fryseren opererer for høyt;

For å opprettholde det innstilte avkjølingsnivået, kan kompressoren aktiveres fra tid til annen. Lyder fra fryseren er på dette tidspunktet normale og skyldes dens funksjon. Når ønsket avkjølingsnivå nås, vil lyden reduseres automatisk. Hvis lydene vedvarer;

- Er apparatet stabilt? Har du justert beina?
- Finnes det noe bak fryseren?
- Vibrerer hyller eller retter på hyllene? Bytt ut hyller og/eller retter hvis dette er tilfelle.
- Vibrerer varene som plasseres på fryser?

## **Normale lyder;**

### **Sprengning (oppsprekking av is) støy:**

- Under automatisk avriming.
- Når apparatet er avkjølt eller oppvarmet (på grunn av utvidelse av materiale).

**Kort sprekkdannelse:** Høres når termostaten slår kompressoren av/på.

**Støy fra kompressor (Normal motorstøy):** Støyen betyr at kompressoren fungerer normalt. Kompressoren kan føre til mer støy for en kort tid når den aktiveres.

**Boblende støy og sprut:** Denne støyen forårsakes av strømmingen av kjølevæsken i rørene i systemet.

**Støy fra vannstrøm:** Normal støy av vann som strømmer til fordampningsbeholderen under tiningen. Denne støyen kan høres under tiningen.

**Støy fra luftblåsing (Normal viftestøy):** Denne støyen kan høres i No-frost-fryseren under normal drift av systemet på grunn av luftsirkulasjon.

### **Hvis fuktighet bygges opp inne i fryseren;**

- Har maten blitt ordentlig pakket? Er beholderne godt tørket før de settes i fryseren?
- Åpnes døren av fryseren veldig ofte? Når døren åpnes, fuktigheten som finnes i luften kommer inn i fryseren. Spesielt hvis luftfuktigheten i rommet er for høy, jo oftere døren åpnes jo raskere vil luftfukting være.

### **Hvis dørene ikke åpnes og lukkes riktig;**

- Hindrer matpakker lukking av døren?
- Er døren, kurver og isboks riktig plassert?
- Er pakningen på døren ødelagt eller revet?
- Er fryseren på en jevn overflate?

### **Hvis kantene på frysenskap der leddet får kontakt med er varme;**

Spesielt om sommeren (varmt vær), kan overflatene der leddet får kontakt med bli varmere under drift av kompressoren, men dette er normalt.

### **VIKTIGE MERKNADER:**

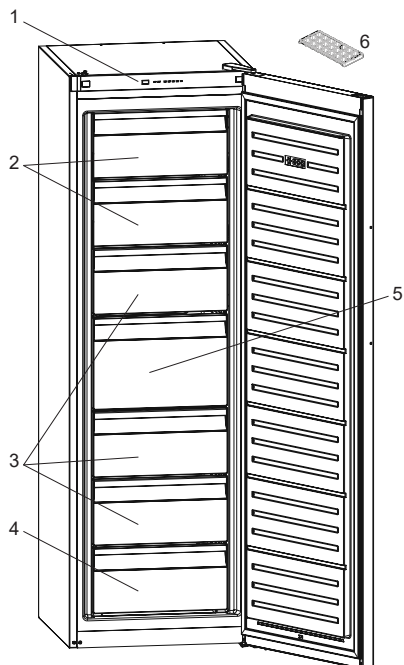
- Termosikringen av kompressorbeskyttelsen vil kutte ut etter plutselige strømbrydd eller etter frakobling av apparatet, fordi gassen i kjølesystemet ikke er stabilisert. Dette er helt normalt, og fryseren vil starte på nytt etter 4 eller 5 minutter.
- Kjøleenheten på fryseren er skjult i bakveggen. Derfor kan vandrdåper eller is oppstå på den bakre overflaten av fryseren på grunn av drift av kompressoren i gitte intervaller. Dette er normalt. Avriming skal bare gjøres når isen er overdreven.
- Koble fryseren hvis du ikke vil bruke den i lang tid (for eksempel i sommerferien). Rengjør fryseren i henhold til del 4 og la døren stå åpen for å unngå fuktighet og lukt.
- Apparatet du har kjøpt, er utviklet for hjemmebruk og kan bare brukes hjemme og for formålene som er angitt. Det er ikke egnet for kommersiell eller vanlig bruk. Dersom forbrukeren bruker apparatet på en måte som ikke er i overensstemmelse med disse funksjonene, legger vi vekt på at produsenten og forhandleren ikke skal være ansvarlig for reparasjon og svikt i garantiperioden.
- Hvis problemet fortsetter etter at du har fulgt alle instruksjonene ovenfor, ta kontakt med en autorisert serviceleverandør.

### Tips for energisparing

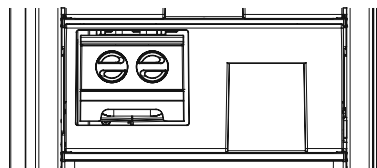
- Ikke installer apparatet i nærheten av varmeproduserende apparater. Slik som komfyr, stekeovn, oppvaskmaskin eller radiator, og plasser apparatet i den kuleste delen av rommet.
- Plasser apparatet i et kjølig og godt ventilert rom, og sørg for at luftåpningene hindres ikke.
- Varm mat må alltid avkjøles til romtemperatur før de legges i fryseren.
- Prøv å unngå å holde døren åpen for lange perioder eller ikke åpne døren for ofte, da varm luft kommer inn og kompressoren kan unødvendig slås på.
- Sikre at det ikke er noen hindringer som hindrer at døren lukkes ordentlig.
- Dekk matvarer før de plasseres i fryseren. Dette kutter ned på fuktighet som bygger seg opp inne i enheten.
- Se "temperaturinnstillinger" for for de foreslåtte temperaturinnstillingene.
- Kalde luftventiler må ikke blokkeres. Dette fører til at fryseren kjører lengre tid og bruker mer energi.
- Fryseren må holdes full.
- Fryseren må utjevnes slik at døren lukkes tett.
- Baksiden av apparatet må av og til rengjøres med en støvsuger eller pensel for å unngå økt strømforbruk.
- Dørpakningen må være ren og smidig. I tilfelle slitasje, om pakningen er avtakbar, må du bytte pakningen. Om den ikke er avtakbar, må du skifte døren.
- Økomodus / standardinnstillingsfunksjon bevarer frosne matvarer mens du sparer energi.
- Fryserom (fryser): Apparatets interne konfigurasjon er den som sikrer den mest effektive energibruken.
- Ikke fjern de kalde akkumulatorene fra frysekurven (utstyrsbasert.)

## DEL - 7.

## DE ULIKE DELENE AV ENHETEN



1. Betjeningspanel på skjerm
2. Deksel på fryserrom
3. Freezer drawers
4. Nedre skuff
5. Stor skuff
6. Isbitbrett



På enkelte modeller finnes det en hylle med icematic i den øverste kurven.

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



**МК**

**ОГАН**

**Предупредување:** Опасност од пожар/запаливи материјали

# СОДРЖИНА

|                                                           |            |
|-----------------------------------------------------------|------------|
| <b>ПРЕД ДА ЗАПОЧНЕТЕ СО УПОТРЕБА НА АПАРАТОТ.....</b>     | <b>106</b> |
| Општи предупредувања.....                                 | 106        |
| Стари и неисправни фрижидери.....                         | 111        |
| Безбедносни предупредувања.....                           | 111        |
| Инсталација и ракување со вашиот фрижидер.....            | 112        |
| Пред да го користите фрижидерот.....                      | 113        |
| <b>ИНФОРМАЦИИ ЗА УПОТРЕБА .....</b>                       | <b>113</b> |
| Информации за технологијата без мраз .....                | 113        |
| Екран и контролен панел .....                             | 114        |
| Ракување со замрзнувачот .....                            | 114        |
| Режим за супер-замрзнување.....                           | 114        |
| Поставки за температурата во замрзнувачот.....            | 114        |
| Предупредувања за приспособувањето на температурата ..... | 115        |
| Додатоци .....                                            | 116        |
| <b>СТАВАЊЕ ХРАНА.....</b>                                 | <b>116</b> |
| <b>ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ .....</b>                          | <b>121</b> |
| Одмрзнување.....                                          | 121        |
| <b>ТРАНСПОРТ И ПРЕМЕСТУВАЊЕ .....</b>                     | <b>122</b> |
| Превоз и промена на позиција на инсталација .....         | 122        |
| Менување на положбата на вратата .....                    | 122        |
| <b>ПРЕД ДА ПОВИКАТЕ СЕРВИС .....</b>                      | <b>123</b> |
| Совети за заштеда на енергија.....                        | 125        |
| <b>ДЕЛОВИ НА АПАРАТОТ И ОДДЕЛИТЕ .....</b>                | <b>126</b> |

## **ДЕЛ 1. ПРЕД ДА ЗАПОЧНЕТЕ СО УПОТРЕБА НА АПАРАТОТ**

### **Општи предупредувања**

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Не ги блокирајте отворите за вентилација кои се најдуваат во кутијата на уредот или во вградената структура.

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Немојте да користите механички уреди или други начини за забрзување на процесот на одмрзнување, освен оние кои се препорачани од производителот.

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Немојте да користите електрични уреди во внатрешните оддели на уредот, освен доколку не се од вид кој е препорачан од производителот.

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Не го оштетувајте колото на разладувачот.

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** За да се спречи опасност поради нестабилност на уредот, мора да се фиксира според инструкциите.

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Кога го позиционирате уредот, гледајте кабелот за струја да не биде заглавен или оштетен.

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Немојте да поставувате повеќе продолжни кабли или утикачи на задниот дел од уредот.

 Ако вашиот уред користи R600a како рефригерант можете да ја видите оваа информација на етикетата на ладилникот – треба да внимавате за време на транспорт и монтажа да не ги оштетите разладните елементи на ладилникот. Иако тој е пријателски спрема околината и природен, експлозивен е. Во случај на истекување поради оштетување на елементите на

ладилникот, оддалечете го уредот од извори на оган или топлина и проветрете ја собата неколку минути.

- Додека го носите и преместувате фрижидерот, внимавајте да не го оштетите колото на гасот.
- Немојте да чувате експлозивни материи, како на пример кутии со аеросол со запалив пропелент, во овој уред.
- Овој уред е наменет да се користи само во домашни услови и слични намени како на пр.:
  - Кујнски оддели во продавници, канцеларии и други работни средини
  - Фарми и клиенти во хотели, мотели и други околина од тип резиденција
  - Околина од тип „ноќевање и појадок“
  - Угостителство и слични непродажни намени
- Ако штекерот не одговара на приклучокот на кабелот, мора да се замени од страна на производителот, неговиот сервисен агент или слично обучени лица, со цел да се избегне незгода.
- Овој уред не е наменет за користење од лица (вклучително и деца) со намалени физички, осетни или умствени способности или без искуство и/или знаење, освен доколку не се под надзор или биле обучени за да го користат уредот од страна на лице одговорно за нивната безбедност. Децата мора да бидат надгледувани за да се осигури дека не си играат со уредот.
- Кабелот за напојување на ладилникот има специјално заземјен приклучок на него. Овој приклучок треба да се користи со специјално заземјен приклучок од

16 ампери или 10 ампери во зависност од земјата каде што ќе се продава производот. Ако таков штекер нема во куќата, повикајте квалификуван електричар да го монтира.

- Овој уред може да се користи од деца од 8 години и нагоре и лица со намалени физички, осетни или ментални способности или недостаток од искуство и знаење, доколку истите се под надзор или им биле дадени инструкции во врска со употребата на уредот на безбеден начин и доколку ги разбираат можните опасности. Децата не смеат да играат со уредот. Чистењето и одржувањето не смеат да се извршуваат од деца без надзор.
- Деца на возраст од 3 до 8 години можат да ги полнат и празнат уредите за ладење. Не се очекува деца да го чистат или да го одржуваат уредот, не се очекува многу мали деца (0-3 години) да ги користат уредите, не се очекува мали деца (3-8 години) да ги користат безбедно уредите доколку не се под постојана контрола, повозрасни деца (8-14 години) и лица со посебни потреби можат да ги користат уредите безбедно по соодветна контрола или насоки за користење на уредот. Не се очекува лицата со поголеми посебни потреби да ги користат безбедно уредите без континуирана контрола.
- Ако кабелот е оштетен, мора да се замени од страна на производителот, неговиот сервисен агент или слично обучени лица, со цел да се избегне незгода.

- Овој уред не е наменет за употреба на надморска височина повисока од 2000 m.

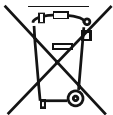
**За да се избегне загадување на храна, ве молиме придржувајте се до следните упатства:**

- Отворање на вратата подолго време може да предизвика значително зголемување на температурата во преградите на уредот.
- Чистете ги редовно површините што можат да дојдат во контакт со храна и достапните системи за одвод.
- Чувајте го сировото месо и риба во соодветните садови во фрижидерот, со што нема да бидат во контакт или да прокапуваат врз друга храна.
- Деловите за замрзната храна означена со две ѕвездички се соодветни за чување претходно замрзната храна или за правење сладолед или коцки мраз.
- Деловите со една, две и три ѕвездички не се соодветни за замрзнување свежа храна.
- Ако фрижидерот е оставен подолго време, исклучете го, одмрзнете го, исчистете го, избришете со сува крпа и оставете ја вратата отворена за да спречите појава на мувла во уредот.

## Сервис

- За да го поправите уредот контактирајте го Овластениот сервисен центар. Користете само оригинални делови.
- Имајте предвид дека поправката од самите вас или непрофесионалната поправка можат да имаат последици по безбедноста и можат да ја поништат гаранцијата.
- Следните резервни делови се достапни 7 години по укинување на моделот: термостати, сензори за температура, печатени струјни табли, извори на светлина, рачки за врата, куки за врата, подлошки и корпи.
- Имајте предвид дека некои од овие резервни делови се единствено достапни за професионални сервисери и дека не сите резервни делови се однесуваат на сите модели.
- Гумите за врата ќе бидат достапни 10 години по укинување на моделот.

## Стари и неисправни фрижидери



- Доколку вашиот стар фрижидер има брава, скршете ја или тргнете ја, бидејќи децата може да се заклучат во фрижидерот и да предизвикаат несреќа.

- Старите апарати користат материјал за изолација и рефригерант со ЦФЦ. Затоа, внимавајте да не ја загадувате околината кога го фрлате стариот фрижидер.

- Ве молиме да се обратите кај вашите локални власти во врска со отстранувањето на WEEE со цел повторна употреба, рециклирање и поправка.

### Забелешки:

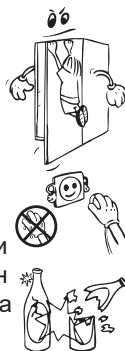
- Прочитајте го внимателно прирачникот пред да го инсталирате и користите вашиот уред. Нашата компанија нема да биде одговорна во случај на злоупотреба.
- Следете ги сите инструкции на уредот и во прирачникот, и чувајте го прирачникот на сигурно за да можете да решите идни можни проблеми.
- Овој уред е произведен за да се користи дома и може да се користи единствено така и само за наведените намени. Не е погоден за комерцијална или општа употреба. Ако се користи така, тоа ја поништува нашата гаранција и нашата компанија нема да биде одговорна за настанатите штети.
- Овој уред е произведен за домашна употреба и погоден е само за ладење/чување на храна. Не е погоден за комерцијална или општа употреба и/или за чување на супстанции различни од храна. Нашата компанија не е одговорна за штети настанати од непочитување на овие намени.

## Безбедносни предупредувања

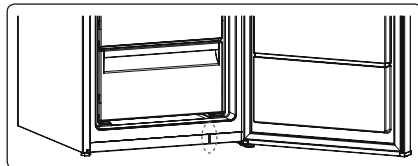
- Не користете продолжителен кабел или повеќевлезен штекер.
- Не вклучувајте оштетени, скинати или стари приклучоци.
- Немојте да го тргате, виткате или оштетувате кабелот.



- Уредот е наменет да се користи од страна на возрасни, не оставајте им на децата да си играат со него или да висат на вратата.
- Не го фаќајте кабелот со влажни раце, опасност од струен удар!
- Не поставувајте стаклени шишиња или лименки со пијалаци во замрзнувачот. Шишињата или лименките може да експлодираат.
- Поради ваша безбедност не поставувајте експлозивни и запаливи материјали во фрижидерот. Поставете ги пијалациите со висок алкохолен процент во одделот за ладење со добро затворени затки и во вертикална позиција.
- Избегнувајте контакт со гола кожа со мразот додека го вадите од делот за длабоко замрзнување, бидејќи мразот може да предизвика замрзнатини и/или посекотини.
- Не допирајте замрзнати работи со влажни раце! Немојте да јадете сладолед и



- коцки мраз веднаш откако ќе ги извадите од замрзнувачот!
- Немојте повторно да ги замрзнувате храните кои еднаш се одмрзнале. Тоа може да предизвика здравствени проблеми од типот на труење со храна.
- Не го покривајте телото и врвот на фрижидерот со чаршаф. Тоа влијае на работата на фрижидерот.
- Обезбедете ги внатрешните додатоци во апаратот за да не се оштетат при преместување.
- **Кога е затворена вратата на замрзнувачот, додага до вакумирање. Почекајте 1 минута за да ја отворите повторно.**
- Оваа апликација е опционална за лесно отварање на вратата. Со оваа апликација, може да се појави блага кондензација околу овој простор.



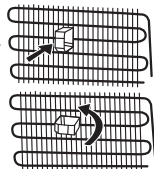
## Инсталација и ракување со вашиот фрижидер

Пред да почнете да го користите фрижидерот, обрнете внимание на следниве работи:

- Работниот напон на фрижидерот е 220-240 волти при 50 херци.
- Приклучокот мора да биде на дофат после инсталацијата.
- При првото вклучување може да се појави мирис. Ќе исчезне кога уредот ќе почне да лади.
- Пред да поврзете во струјно коло, осигурете се дека напонот означен на плочката со името на уредот одговара на напонот во вашата мрежа дома.
- Вклучете го приклучокот во штекер со ефикасно заземјување. Доколку штекерот не е заземјен или не одговара, ви препорачуваме да повикате авторизиран електричар да ви помогне.
- Уредот мора да биде поврзан на штекер со соодветен осигурувач. Напојувањето и напонот на напојната точка мора да соодветствуваат со деталите на плочката на уредот (таа се најдува на внатрешната лева страна на уредот).
- Не преземаме одговорност за штета настаната поради незаземјени приклучоци.
- Поставете го фрижидерот на добро место кое нема да биде изложено на директна сончева светлина.
- Фрижидерот не смее никогаш да се користи на отворено или да се остава на дожд.
- Треба да биде на најмалку 50 см од извори на топлина како шпорети, фурни, радијатори и печки и најмалку на 5 см од електрични фурни.
- Ако фрижидерот е веднаш до сандак за длабоко замрзнување, неопходно е да се остави најмалку 2 см помеѓу нив со цел да се избегне кондензација на надворешните површини.
- Не оставајте тешки предмети на уредот.
- Целосно чистете го уредот, особено во внатрешноста, пред да го користите (видете го делот Чистење и одржување).
- Процедурата за инсталирање во кујнските елементи е дадена во прирачникот за инсталација. Уредов е наменет за користење единствено во соодветни кујнски елементи.



- Прилагодливите предни ногалки мора да се постават на соодветна висина со цел фрижидерот да работи стабилно и правилно. Тоа можете да го направите со вртење на ногалките во правец на стрелките (или обратно). Тоа треба да се направи пред да се постави храна во фрижидерот.
- Пред да го користите фрижидерот, избришете ги сите делови со млака вода во која сте раствориле сода бикарбона и потоа исплакнете со чиста вода и исушете. Вратете ги сите делови после чистењ.
- Поставете ја пластиката за прилагодување на растојание (делот со црни крилца на задната страна) така што ќе го завртите за 90 степени со што ќе оневозможите на кондензаторот да го допира ѕидот. condenser from touching the wall.



## Пред да го користите фрижидерот

- За да овозможите ефикасна работа, при првото користење или после преместување, вклучете го фрижидерот во струја и оставете го исправен 3 часа. Во спротивно, може да го оштетите компресорот.
- При првото вклучување може да се појави мирис; мирисот ќе исчезне кога фрижидерот ќе почне да лади.



## ДЕЛ - 2. ИНФОРМАЦИИ ЗА УПОТРЕБА

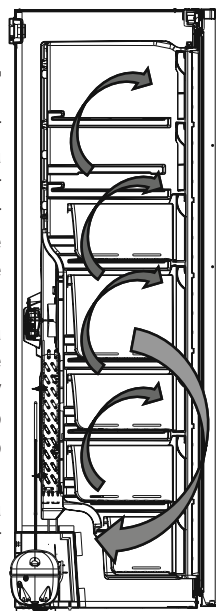
### Информации за технологијата без мраз

Ладилниците со технологија против мрзнење се разликуваат од други статични ладилници во односот на принципот на работа.

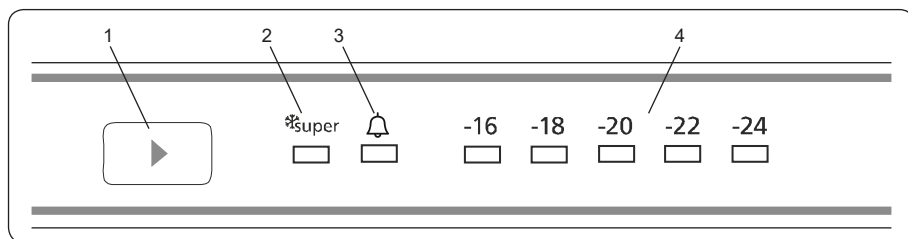
Кај нормалните ладилници, влажноста што навлегува во ладилникот заради отворање на вратата и влажноста во храната предизвикува мрзнење во одделот на замрзнувачот. За да го одмрзнете мразот во одделот за замрзнување, треба да го исклучувате ладилникот од време на време, да ја ставите храната што треба да остане замрзната во друг изладен сад и да го извадите мразот што се насобрал во ладилникот.

Состојбата е целосно поинаква кај ладилниците со технологија против мраз. Сув и студен воздух циркулира во одделите за ладење и замрзнување постојано и рамномерно од неколку места преку вентилатор. Студениот воздух што се распространува рамномерно и постојано меѓу полиците ја лади и целата храна еднакво со што се спречуваат влага и мрзнење.

Затоа, ладилникот со технологија против мраз ви овозможува леснотија при употребата како надополнување на огромниот капацитет и убавиот изглед.



## Екран и контролен панел



### Користење на контролниот панел

1. Копче за поставување на температурата во замрзнувачот
2. Символ за супер-замрзнување (LED сијаличка за супер-замрзнување)
3. Символ за предупредување (LED аларм)
4. Индикатор за приспособената температура во замрзнувачот

### Ракување со замрзнувачот

#### Сијаличка за предупредување

Лед-сијаличката за предупредување ќе свети црвено ако има проблем замрзнувачот.

#### Копче за поставување на температурата во замрзнувачот

Ова копче ви овозможува да ја поставите температурата во замрзнувачот. Притиснете го ова копче за да ја поставите вредноста за одделот со замрзнувачот. Користете го ова копче за да го активирате и режимот за супер-замрзнување.

#### Режим за супер-замрзнување

#### Кога треба да се користи?

- За замрзнување голема количина храна.
- За замрзнување готова храна.
- За брзо замрзнување на храната.
- За складирање сезонска храна на подолг период.

#### Како се користи?

- Притискајте го копчето за поставување на температурата додека не се вклучи сијаличката за супер-замрзнување.
- Сијаличката за супер-замрзнување ќе свети додека е активен овој режим.
- Максималната количина на свежа храна (во килограми) што може да се замрзне за 24 часа е дадена на етикетата на апаратот.
- Поставете го замрзнувачот во активен режим за супер-замрзнување 24 часа пред да ја ставите свежата храна во замрзнувачот за да ги постигнете најдобрите резултати од работата со максимален капацитет за замрзнување.

#### Додека е активен овој режим:

Ако го притиснете копчето за поставување на температурата, режимот ќе се откаже и поставката ќе се врати на -16.

#### Поставки за температурата во замрзнувачот

- Почетната температура за оваа поставка на екранот е -18 °C.

- Притиснете го копчето за поставување на температурата еднаш.
- Секојпат кога ќе го притиснете копчето, температурата ќе се намалува (-16 °C, -18 °C, -20 °C,... супер-замрзнување)
- Ако го притиснете копчето за поставување на температурата во замрзнувачот додека не се прикаже симболот за супер-замрзнување на замрзнувачот.
- Поставете се прикажуваат и вие не притискате ниедно копче во следните 3 секунди, сијаличката за супер-замрзнување ќе трепка.
- Ако продолжите да притискате, ќе започне одново од последната поставена вредност.

## Предупредувања за приспособувањето на температурата

- Не се препорачува да го користите замрзнувачот во средини со температура пониска од 10 °C заради неговата ефикасност.
- Не започнувајте ново приспособување додека веќе поставувате едно.
- Приспособувањето на температурата треба да се направи согласно зачестеноста на отворањето на вратата, количината храна што се чува во замрзнувачот и температурата во средината каде што е поставен замрзнувачот.
- За да може замрзнувачот да достигне работна температура по вклучувањето на струја, не треба често да ја отворате вратата или да ставате големи количини храна во замрзнувачот. Имајте предвид дека во зависност од амбиенталната температура, на замрзнувачот може да му бидат потребни 24 часа да достигне работна температура.
- Функцијата за одложена работа од 5 минути се применува за да се спречи оштетување на компресорот на замрзнувачот кога ќе го исклучите или вклучите во струја повторно или кога ќе смена струја. Замрзнувачот ќе започне да работи нормално по 5 минути.
- Замрзнувачот е дизајниран да работи во интервалите на амбиентална температура (T/ SN = 10 °C - 43 °C) наведени во стандардите, согласно климатската класа посочена на етикетата со информации. Не препорачуваме да го користите замрзнувачот во други услови освен во наведените ограничувања на температурата во контекст на ефикасно ладење.

| Климатска класа | Амбиентална температура (°C) |
|-----------------|------------------------------|
| <b>T</b>        | Meѓy 16 и 43 (°C)            |
| <b>ST</b>       | Meѓy 16 и 38 (°C)            |
| <b>N</b>        | Meѓy 16 и 32 (°C)            |
| <b>SN</b>       | Meѓy 10 и 32 (°C)            |
| <b>T/SN</b>     | Meѓy 10 и 43 (°C)            |

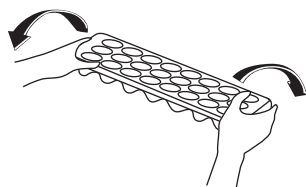
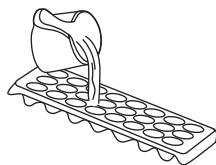
## Важни упатства за поставување

Овој апарат е дизајниран да работи во тешки климатски услови (до 43 °C или 110 °F) и користи технологија за „заштита од замрзнување“ со која што замрзнатата храна во замрзнувачот нема да се одмрзне дури и кога температурата во средината би паднала до -15 °C. Според ова, апаратот може да го сместите во незатоплена соба без да се грижите дека замрзнатата храна ќе се расипе. Кога амбиенталната температура ќе се врати во нормала, можете да го користите апаратот како и вообичаено.

## Додатоци

### Сад за мраз (Кај одредени модели)

- Наполнете го садот за мраз со вода и ставете го во замрзнувачот.
- Откако водата целосно ќе замрзне, може да го свиткате садот како што е прикажано подолу за да ги извадите коцките мраз.

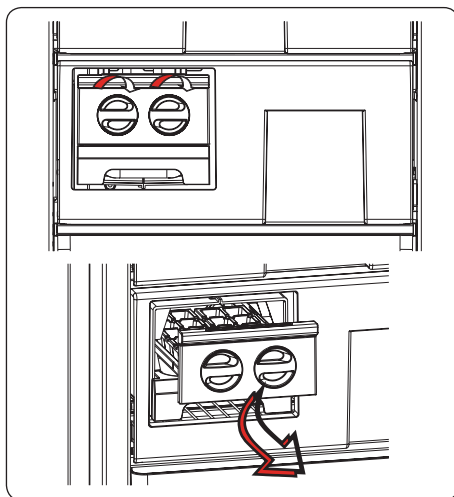


### Ледомат (Кај одредени модели)

- Повлечете ја рачката кон вас и извадете го садот за мраз
- Наполнете го со вода до обележаното ниво
- Држете го левиот крај од рачката и поставете го садот за мраз на фиоката за мраз
- Кога ќе се формираат коцки мраз, завртете ја рачката за да ги испуштите коцките мраз во фиоката за мраз.



**Не треба да ја полните фиоката за мраз со вода за да направите мраз. На тој начин може да се скрши.**



**Визуелните и текстуални описи во делот за додатоци може да се разликуваат во зависност од моделот.**

## ПОГЛАВЈЕ - 3. СТАВАЊЕ ХРАНА

- Замрзнувачот се користи за замрзнување на свежа храна, за чување на замрзнати производи онолку долго колку што е назначено на пакувањето и за правење мраз.
- Не ставајте свежа и топла храна веднаш до замрзнатата, бидејќи може да ја растопи.
- Кога замрзнувате свежа храна (на пример, месо, риба и мелено месо), поделете ја во помали делови кои би ги користеле како поединечен оброк.
- За складирање на замрзната храна: треба секогаш да ги почитувате прикажаните упатства на пакувањето на замрзнатата храна. Доколку нема информации, храната треба да се чува најдолго 3 месеци од датумот на кој сте ја купиле.
- Максимално полнење: Ако сакате да чувате големи количини храна и да го искористите максималниот нето капацитет на замрзнувачот, можете да ги отстраните фиоките (освен последната). Можете да складираате поголеми предмети директно на полиците.

- При купување замрзната храна проверете дали истата била замрзната на соодветна температура и дали пакувањето е нештетено.
- Замрзнатата храна треба да се пренесува во соодветни контејнери со цел одржување на квалитетот и потоа треба да се врати во делот за замрзнување во најкус можен рок.
- Ако пакувањето со смрзната храна покажува знаци на влага и невообичаена оросеност, веројатно претходно била складирана на несоодветна температура и состојките се веќе расипани.
- Рокот на употреба на смрзнатата храна зависи од собната температура, поставувањето на термостатот, колку често се отвора вратата, видот на храната и времето коешто е потребно да се однесе производот од продавница до вашиот дом. Секогаш следете ги упатствата што се посочени на пакувањето и никогаш не надминувајте го максималното посочено време за складирање.
- За да го искористите максималниот капацитет за замрзнување на вашиот замрзнувач, поместете ја замрзнатата храна од горната корпа во другите корпи и активирајте го режимот на брзо замрзнување. Режимот на брзо замрзнување ќе се исклучи автоматски по 24 часа. Ставете ја храната која сакате да ја замрзнете во горната корпа на замрзнувачот, притоа внимавајте да не го надминете капацитетот на вашиот замрзнувач. Потоа, активирајте го режимот на брзо замрзнување. Храната можете да ја ставате веднаш до друга замрзната храна откако таа веќе замрзнала (по минимум 24 часа од активирањето на режимот на брзо замрзнување по втор пат).
- За да замрзнете мало количество храна (до 3 kg), ставете ја храната без да дојде во допир со веќе замрзнатата храна и активирајте го режимот на брзо замрзнување. Ваквата храна можете да ја ставите до другата веќе замрзната храна откако целосно ќе замрзне (по најмалку 24 часа).
- Ако храната се одмрзнала, не замрзнувајте ја повторно. Може да биде штетна по здравјето, на пример, да дојде до труење од храна.
- Храната треба да е целосно изладена пред да ја ставите во замрзнувачот.
- Кога купувате замрзната храна, проверете дали била замрзната при соодветна температура и дали пакувањето е оштетено.
- Внимателно следете ги упатствата на пакувањата со замрзната храна. Доколку нема информации, храната треба да се чува најдолго 3 месеци од датумот на кој сте ја купиле.
- Рокот на употреба на смрзнатата храна зависи од собната температура, поставувањето на термостатот, колку често се отвора вратата, видот на храната и времето коешто е потребно да се однесе производот од продавница до вашиот дом. Секогаш следете ги упатствата што се посочени на пакувањето и никогаш не надминувајте го максималното посочено време за складирање.

Можно е одредени зачини во готвената храна (анасон, босилек, копар, оцет, мешан зачин, ѓумбир, лук, кромид, сенф, мајчина душичка, мајоран, црн пипер, колбаси) да предизвикаат вкус на расипано по долго чување во замрзнувач. Затоа, замрзнатата храна треба да се зачинува во мала количина или да се зачинува по одмрзнувањето на храната.

Периодот на чување на храната зависи од употребеното масло. Маргаринот, животинската маст, маслиновото масло и путерот одговараат, додека маслото до

кикирики и свинската маст не одговараат. Зготвената храна во течна форма треба да се замрзне во пластични садови, а останата храна треба да се завитка во пластична фолија или во пластични кеси.

Табелата дадена подолу е краток водич кој го покажува најефикасниот начин за складирање на главните групи храна во делот за замрзнувач.

| Месо и риба                                      | Подготовка                                                                                                                  | Максимално време за чување (месец) |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| <b>Бифтек</b>                                    | Завиткан во фолија                                                                                                          | 6 - 8                              |
| <b>Јагнешко</b>                                  | Завиткан во фолија                                                                                                          | 6 - 8                              |
| <b>Печено телешко</b>                            | Завиткан во фолија                                                                                                          | 6 - 8                              |
| <b>Телешко на коцки</b>                          | На мали парчиња                                                                                                             | 6 - 8                              |
| <b>Јагнешко на коцки</b>                         | На парчиња                                                                                                                  | 4 - 8                              |
| <b>Мелено месо</b>                               | Во пакување без зачини                                                                                                      | 1 - 3                              |
| <b>Пилешки џигер (парчиња)</b>                   | На парчиња                                                                                                                  | 1 - 3                              |
| <b>Колбаси/салама</b>                            | Треба да се спакувани дури и ако имаат лушпа                                                                                |                                    |
| <b>Пилешко и мисирка</b>                         | Завиткан во фолија                                                                                                          | 4 - 6                              |
| <b>Гуска и патка</b>                             | Завиткан во фолија                                                                                                          | 4 - 6                              |
| <b>Елен, зајак и дива свиња</b>                  | Во порции од 2,5 кг како филети                                                                                             | 6 - 8                              |
| <b>Слатководна риба (лосос, амур, крап, сом)</b> | Откако ќе ги исчистите утробата и крлушките на рибата, измијте и исушете ја и ако е неопходно, исечете ги опашот и главата. | 2                                  |
| <b>Посна риба: морски греч, калкан, лист</b>     |                                                                                                                             | 4                                  |
| <b>Мрсна риба (туна, скуша, ципура, сардела)</b> |                                                                                                                             | 2 - 4                              |
| <b>Школки, ракови</b>                            | Исчистени и во вреќички                                                                                                     | 4 - 6                              |
| <b>Кавијар</b>                                   | Во своето пакување, во алуминиумски или пластичен сад                                                                       | 2 - 3                              |
| <b>Полжави</b>                                   | Во солена вода, во алуминиумски или пластичен сад                                                                           | 3                                  |

**Забелешка:** *Смрзнатото месо треба да се готви како свежото штом ќе се одмрзне. Ако не го зготвите месото кога ќе се одмрзне, не смее повторно да се замрзнува.*

| <b>Овошје и зеленчук</b>   | <b>Подготовка</b>                                                                         | <b>Максимално<br/>време за<br/>чување<br/>(месеци)</b> |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| <b>Боранија и грав</b>     | Измијте и исечете на мали парчиња и сварете ги во вода                                    | 10 - 13                                                |
| <b>Грашок</b>              | Исчистете го од мешунките и сварете го во вода                                            | 12                                                     |
| <b>Зелка</b>               | Исчистена и сварена во вода                                                               | 6 - 8                                                  |
| <b>Морков</b>              | Исчистен, исечкан на парчиња и сварен во вода                                             | 12                                                     |
| <b>Пиперка</b>             | Исечете ја дршката, исечете на два дела и извадете ги семките и сварете ја во вода        | 8 - 10                                                 |
| <b>Спанаќ</b>              | Измиен и сварен во вода                                                                   | 6 - 9                                                  |
| <b>Карфиол</b>             | Извадете ги листовите, исечете ја срцевината на парчиња и оставете го вода со малку лимон | 10 - 12                                                |
| <b>Модар патлиџан</b>      | Исечете го на парчиња од 2 см по миењето                                                  | 10 - 12                                                |
| <b>Пченка</b>              | Исчистете и спакувајте ја со кочанот или издробена                                        | 12                                                     |
| <b>Јаболко и круша</b>     | Излупете ги и исечете ги на парчиња                                                       | 8 - 10                                                 |
| <b>Кајсија и праска</b>    | Исечете на два дела и извадете ги семките                                                 | 4 - 6                                                  |
| <b>Јагоди и капини</b>     | Измијте и исчистете ги                                                                    | 8 - 12                                                 |
| <b>Зготвено овошје</b>     | Додајте 10% шеќер во садот                                                                | 12                                                     |
| <b>Слива, цреша, вишна</b> | Измијте и исчистете ги семките                                                            | 8 - 12                                                 |

| <b>Млечни производи</b>            | <b>Подготовка</b>            | <b>Максимално време за чување (месеци)</b> | <b>Услови на чување</b>                                                                                              |
|------------------------------------|------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Млеко во кутија (хомогенизирано)   | Во своето сопствено пакување | 2 - 3                                      | Свежо млеко - во своето сопствено пакување                                                                           |
| Кашкавал - со исклучок на сирењето | На парчиња                   | 6 - 8                                      | Оригинално пакување може да се користи за краткорочно чување. Треба да се завитка во фолија за подолготрајно чување. |
| Путер, маргарин                    | Во своето пакување           | 6                                          |                                                                                                                      |

|                      | <b>Максимално време за чување (месеци)</b> | <b>Време на одмрзнување на собна температура (часови)</b> | <b>Време на одмрзнување во рерна (минути)</b> |
|----------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>Леб</b>           | 4 - 6                                      | 2 - 3                                                     | 4-5 (220-225° C)                              |
| <b>Бисквити</b>      | 3 - 6                                      | 1 - 1,5                                                   | 5-8 (190-200° C)                              |
| <b>Печиво</b>        | 1 - 3                                      | 2 - 3                                                     | 5-10 (200-225 °C)                             |
| <b>Пита</b>          | 1 - 1,5                                    | 3 - 4                                                     | 5-8 (190-200° C)                              |
| <b>Лиснато тесто</b> | 2 - 3                                      | 1 - 1,5                                                   | 5-8 (190-200° C)                              |
| <b>Пица</b>          | 2 - 3                                      | 2 - 4                                                     | 15-20 (200° C)                                |

## ДЕЛ- 4.

## ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ



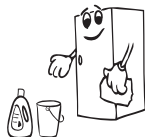
Исклучете го фрижидерот од напојувањето пред чистење.



Не го мијте со потурање на вода.



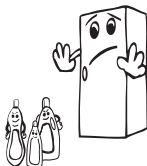
- Можете да ги исчистите внатрешните и надворешните површини со мека крпа или сунѓер натопени во вода и сапун.



- Отстранете ги деловите поединечно и чистете со вода со сапуница. Да не се мијат во машина за миење садови.



За чистење никогаш не употребувајте запаливи, експлозивни или корозивни материјали како разредувач, киселина, итн

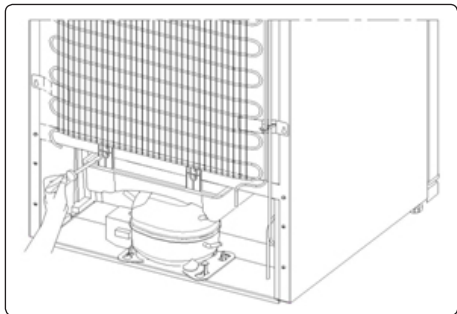


- Кондензаторот (задниот дел со црни крила) треба да се чисти со правосмукалка или со сува четка најмалку еднаш годишно. Ова ќе помогне замрзнувачот да работи поефикасно и ќе Ви овозможи да заштедите енергија.



## Одмрзнување

- Ладилникот целосно автоматски се одмрзнува. Водата што се појавува како резултат на одмрзнувањето, поминува низ жлебот за собирање на водата, истекува во садот за испарување зад ладилникот и испарува оттаму.
- **Проверете дали сте го исклучите ладилникот од штекер пред да го чистите садот за испарување.**
- Извадете го садот за замрзнување од местото така што ќе ги отшрафите шрафовите како што е посочено. Чистете го со вода и детергент на посочените интервали. Така, ќе спречите појава на непријатен мирис.



### Замена на ЛЕД-сијаличката

ЗАМРЗНУВАЧ има ЛЕД-сијаличка, контактирајте со центарот за помош бидејќи само овластен сервисер може да ја смени.



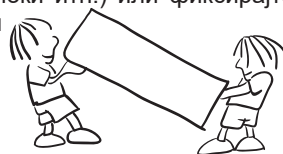
## ДЕЛ - 5. ТРАНСПОРТ И ПРЕМЕСТУВАЊЕ

### Превоз и промена на позиција на инсталација

- Можете да ги зачувате оригиналните пена и пакет за повторно преместување (доколку сакате).
- Морате да го прицврстите фрижидерот со дебел пакет, ленти или силни јажиња и да ги следите инструкциите на пакувањето.
- Извадете ги подвижните делови (полицы, додатоци, фиоки итн.) или фиксирајте ги во фрижидерот за време на транспортот или преместувањето.



**ранспортирајте го ЗАМРЗНУВАЧ во исправена позиција.**



### Менување на положбата на вратата

- Не е можно да се смени правецот на отворање на вратата од ладилникот ако рачките на вратите се поставени на надворешната површина на вратата.
- Правецот на отворање на вратата може да се смени само кај модели без рачки.
- Ако правецот на отворање на вратата на ладилникот може да се смени, треба да контактирате со најблискиот овластен сервис за да го сменат правецот на отворање.

## ДЕЛ - 6. ПРЕД ДА ПОВИКАТЕ СЕРВИС

| Лед-индикаторот за предупредување е вклучен                                       | ЗНАЧЕЊЕ                    | ЗОШТО                                                                                                                                                           | ШТО ТРЕБА ДА СТОРИТЕ                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Предупредување за „дефект“ | Има делови што не функционираат или има дефект во процесот на ладење. Производот е приклучен во струја за првпат или по прекин на напојувањето подолг од 1 час. | Проверете дали е отворена вратата и проверете дали производот работи 1 час. Ако не е отворена, а производот работел 1 час, веднаш побарајте помош од овластен сервисер. |

### Проверете ги предупредувањата;

Предупредувачките кодови се прикажуваат на индикаторите на замрзнувачот доколку уредот забележи несоодветна температура или во случај на проблем со уредот.

#### Ако замрзнувачот не работи:

- Дали има електричен дефект?
- Дали приклучокот е целосно ставен во штекерот?
- Дали е прегорен осигурувачот за штекерот или главниот осигурувач?
- Дали има проблем со штекерот? Ова проверете го така што замрзнувачот ќе го вклучите во штекер кој сигурно функционира.

#### Зголемувањето на температурата може да се должи на:

- Често отворање на вратата што трае долго
- Ставање на големи количества топла храна
- Висока амбиентална температура
- Грешка во апаратите.

#### Ако замрзнувачот работи многу гласно

##### Нормална бучава

##### Звук на пукање (како пукање на мраз):

- Во текот на автоматското одмрзнување.
- Кога уредот се лади или топли (поради ширење на материјалот на уредот).

**Кратко потпукнување:** Се слуша кога термостатот го вклучува/исклучува компресорот.

**Звук на компресорот:** Нормален звук на моторот. Звукот значи дека компресорот работи нормално. Кога прв пат го вклучувате уредот, можно е компресорот да е бучен кратко време.

**Звук на клоцотење и прскање:** Оваа бука ја предизвикува протококот на средството за ладење во цевките на системот.

**Звук на вода што тече:** Нормален звук на водата што истекува во садот за испарување во текот на одмрзнувањето. Можно е да го слушнете при одмрзнување.

**Звук на дување:** Вообичаен звук на вентилаторот. Звукот може да се слушне

кај „No-Frost“ замрзнувачи во текот на вообичаеното функционирање на системот поради циркулацијата на воздухот.

### **Доколку рабовите на замрзнувачот и вратата се топли;**

Особено на лето (кога е жешко), површините на контактите се затоплуваат додека работи компресорот. Ова е нормално.

### **Ако се наталожува влага во замрзнувачот;**

- Дали целата храна е спакувана правилно? Дали садовите се исушени пред да ги ставите во замрзнувачот?
- Дали вратата на замрзнувачот се отвора често? Влагата од просторијата влегува во замрзнувачот кога се отвора вратата. Влагата ќе се наталожи побргу ако ја отворате вратата многу често, особено ако има многу влага во просторијата.
- Појавата на водени капки на задниот ѕид веднаш по одмрзнувањето е нормално (кај статични модели).

### **Ако вратите не се отвораат и затвораат правилно;**

- Дали спакуваната храна го попречува затворањето на вратата?
- Дали дополнителната опрема на вратата, полиците и фиоките се поставени правилно?
- Дали шарките на вратите се скршени или избени?
- Дали замрзнувачот е на рамна површина?

### **Важни забелешки:**

- Во случај на прекин во снабдувањето со електрична енергија и оштетување на компресорот, ви препорачуваме да го исклучите замрзнувачот од струја. Фрижидерот ќе започне да работи нормално по 5 минути, не треба да се грижите.
- Доколку не планирате да го користите уредот подолго (на пример, додека сте на одмор), исклучете го од струја. Исчистете го фрижидерот како што е посочено во поглавјето 4 и оставете ја вратата отворена за да спречите појава на влага и миризба.
- Ако проблемот не се реши откако сте ги следеле сите погоре дадени упатства, повикајте го најблискиот овластен сервис.
- ЗАМРЗНУВАЧ што го купивте е наменет за домашна употреба и може да се користи само дома и за наменетата цел. Не е наменет за комерцијална или заедничка употреба. Ако го користите ЗАМРЗНУВАЧ на начин којшто не соодветствува со одликите, потенцираме дека производителот и застапникот не се одговорни за поправките и дефектите во периодот на гаранцијата.

## **Совети за заштеда на енергија**

1- Монтирајте го апаратот во ладна, добро проветрена соба, но не на директна сончева светлина и не во близина на извор на топлина ( радијатор, шпорет...итн). Во спротивно, користете изолирачка облога.

2- Дозволете храната и пијалочите да се оладат надвор од апаратот.

3- Кога ставате пијалочи или садови полни со пијалочи тие мора да се покриени. Тие ја зголемуваат влажноста во апаратот. На тој начин работното време се зголемува. Исто така, пијалочите и а полни со пијалочи ако се покриени помагаат да се зачува мирисот и вкусот.

4- Кога ставате храна или пијалочи, отворете ја вратата на апаратот колку што е можно побрзо.

5- Чувајте ги блиску покриените садови со различна температура во апаратот ( потопли, поладни ...итн).

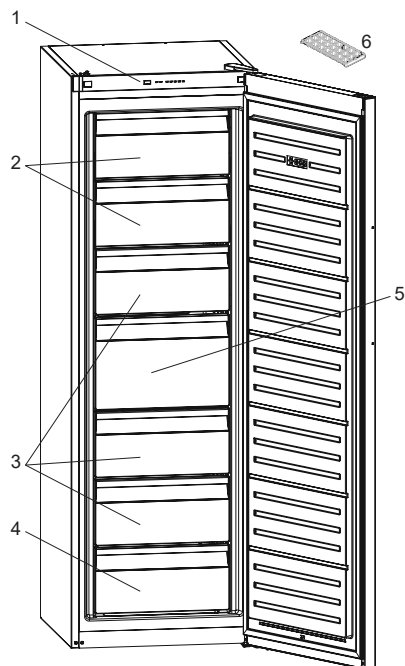
6-Гумата на вратите мора да биде чиста и еластична. Во случај на истрошеност, ако вашата гума може да се оддели, заменете ја гумата. Ако не може да се оддели, треба да ја замените вратата.

7-Функцијата за еко режим/стандардна поставка ја чува замрзнатата храна штедејќи енергија.

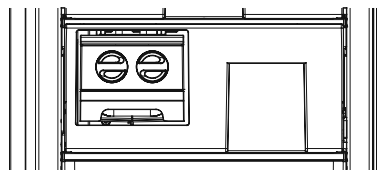
8-Преграда за замрзнување (Замрзнувач): Внатрешната конфигурација на уредот е таа што обезбедува најефикасна искористеност на енергија.

9-Не ги отстранувајте ладните акумулатори од корпата во замрзнувачот (ако постојат).

## ДЕЛ - 7. ДЕЛОВИ НА АПАРАТОТ И ОДДЕЛИТЕ



1. Панел за дисплеј
2. Горен капак на замрзнувачот
3. Фиоки на замрзнувачот
4. Долни фиоки на замрзнувачот
5. Големи фиоки на замрзнувачот
6. Модла за мраз (Кај некои модели)



(Кај одредени модели)



Оваа презентација е само за информативни цели во однос на деловите на уредот.

Деловите варираат во зависност од моделот на уредот.



**PL**

**POŻAR**

**Ostrzeżenie:** Ryzyko pożaru / materiały łatwopalne

# Spis treści

|                                                            |            |
|------------------------------------------------------------|------------|
| <b>PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA .....</b>   | <b>130</b> |
| Ostrzeżenia ogólne .....                                   | 130        |
| Stare i zepsute lodówki i zamrażarki .....                 | 134        |
| Ostrzeżenia bezpieczeństwa.....                            | 134        |
| Montaż i obsługa zamrażarki.....                           | 135        |
| Przed rozpoczęciem korzystania z zamrażarki .....          | 136        |
| <b>WYKORZYSTANIE ZAMRAŻARKI .....</b>                      | <b>136</b> |
| Informacje dotyczące technologii No Frost .....            | 136        |
| Wyświetlacz i panel sterowania.....                        | 137        |
| Obsługa zamrażarki .....                                   | 137        |
| Przycisk ustawiania temperatury w komorach zamrażarki..... | 137        |
| Tryb szybkiego zamrażania.....                             | 137        |
| Ustawienia temperatury zamrażarki.....                     | 137        |
| Ostrzeżenia o dostosowywaniu temperatury.....              | 138        |
| Wyposażenie dodatkowe .....                                | 139        |
| <b>WKŁADANIE ŻYWNOŚCI .....</b>                            | <b>140</b> |
| <b>CZYSZCZENIE I KONSERWACJA .....</b>                     | <b>143</b> |
| Odszranianie .....                                         | 144        |
| <b>TRANSPORT I ZMIANA MIEJSCA MONTAŻU .....</b>            | <b>144</b> |
| Zmiana położenia drzwi.....                                | 144        |
| <b>ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW .....</b>                       | <b>145</b> |
| Porady w zakresie oszczędzania energii .....               | 146        |
| <b>TWOJA ZAMRAŻARKA .....</b>                              | <b>148</b> |

**Ostrzeżenia ogólne**

**! OSTRZEŻENIE:** Otworów wentylacyjnych chłodziarko-zamrażarki nie wolno w żaden sposób blokować.

**! OSTRZEŻENIE:** Nie wolno stosować żadnych urządzeń mechanicznych ani innych sposobów, żeby przyspieszyć proces rozmrażania.

**! OSTRZEŻENIE:** Nie wolno używać innych urządzeń elektrycznych wewnątrz chłodziarko-zamrażarki.

**! OSTRZEŻENIE:** Układ chłodzenia należy chronić przed uszkodzeniami

**! OSTRZEŻENIE:** Ustawiając urządzenie, należy unikać uwięzienia lub uszkodzenia przewodu.

**! OSTRZEŻENIE:** Nie umieszczać rozgałęziaczy ani przenośnych źródeł zasilania z tyłu urządzenia.

**! OSTRZEŻENIE:** Żeby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia, należy je zainstalować zgodnie ze wskazówkami producenta.

**🔥** Niewielka ilość czynnika chłodniczego zastosowana w opisywanej chłodziarko-zamrażarki to przyjazny dla środowiska czynnik R600a (izobutan), który jest łatwopalny i może być wybuchowy, jeśli zapali się w osłoniętym miejscu.

- Podczas przenoszenia i ustawiania chłodziarki należy chronić układ chłodniczy przed uszkodzeniami.
- W pobliżu chłodziarko-zamrażarki nie wolno przechowywać żadnych pojemników zawierających materiały łatwopalne, np. aerozoli lub wkładów uzupełniających do gaśnic.
- Opisywane urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i innych podobnych zastosowaniach, takich jak:

- aneksy kuchenne dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy
- gospodarstwa rolne oraz pokoje gościnne w hotelach, motelach i innych miejscach
- pensjonaty
- catering i podobne zastosowania niezwiązane ze sprzedażą detaliczną
- Specjalna wtyczka z uziemieniem została połączona z przewodem zasilającym chłodziarki. Tę wtyczkę należy stosować ze specjalnie uziemionym gniazdem 16 A lub 10 A w zależności od kraju, w którym produkt będzie sprzedawany. Jeśli w domu użytkownika nie ma takiego gniazda, należy zlecić jego montaż autoryzowanemu elektrykowi.
- Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, zmysłowymi bądź umysłowymi, a także przez osoby bez doświadczenia i wiedzy na temat obsługi, jeśli pozostają pod nadzorem opiekunów bądź zostały szczegółowo poinstruowane o sposobie bezpiecznego używania urządzenia i rozumieją ryzyka związane z niewłaściwym użyciem. Dzieci nie powinny wykorzystywać urządzenia do zabawy. Dzieci nie powinny czyścić chłodziarko-zamrażarki ani wykonywać czynności konserwacyjnych, jeśli pozostają bez nadzoru.
- Dzieci w wieku od 3 do 8 lat mogą ładować i rozładowywać urządzenia chłodnicze. Dzieci nie powinny czyścić urządzeń lub wykonywać konserwacji przewidzianej dla użytkownika, bardzo małe dzieci (poniżej 3. roku życia) w ogóle nie powinny korzystać z urządzeń, użytkowanie urządzeń przez małe dzieci (od 3 do 8 lat) jest bezpieczne tylko pod stałym nadzorem, starsze dzieci (w wieku od 8 do 14 lat) i osoby szczególnie wrażliwe mogą bezpiecznie korzystać z urządzeń pod właściwym nadzorem lub po tym, jak zostały

zapoznane z instrukcją użytkowania urządzenia. Ludzie bardzo wrażliwi mogą bezpiecznie korzystać z urządzenia tylko pod stałym nadzorem.

- Uszkodzony kabel zasilający lub wtyczka może spowodować pożar lub porażenie prądem elektrycznym. Uszkodzony kabel zasilający lub wtyczka powinny zostać wymienione. Wymianę należy powierzyć wykwalifikowanemu personelowi serwisu.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku na wysokościach przekraczających 2000 m.n.p.m.

**Aby uniknąć zanieczyszczenia żywności, należy przestrzegać poniższych instrukcji:**

- Pozostawianie zbyt długo otwartych drzwi może spowodować znaczny wzrost temperatury w komorach urządzenia.
- Regularnie czyścić powierzchnie, które mogą wejść w kontakt z żywnością, oraz dostępne systemy odwadniające.
- Surowe mięso i ryby przechowywać w odpowiednich pojemnikach w lodówce, aby nie miały żadnego kontaktu z innymi produktami spożywczymi.
- Komory na mrożonki oznaczone dwiema gwiazdkami są odpowiednie do przechowywania zamrożonej żywności, przechowywania lub robienia lodów i robienia kostek lodu.
- Komory oznaczone jedną lub trzema gwiazdkami nie nadają się do zamrażania świeżej żywności.
- Jeśli urządzenie chłodnicze pozostaje puste przez dłuższy czas, należy je wyłączyć, rozmrozić, wyczyścić, osuszyć i pozostawić otwarte drzwi, aby zapobiec rozwojowi pleśni w urządzeniu.

## Serwis

- Aby naprawić urządzenie, skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym. Korzystaj wyłącznie z oryginalnych części zamiennych.
- Prosimy pamiętać, że samodzielna lub nieprofesjonalna naprawa może wpływać na bezpieczeństwo i powodować naruszenie gwarancji.
- Następujące części zamienne będą dostępne przez 7 lat od zaprzestania produkcji modelu: termostaty, czujniki temperatury, płytki z obwodami drukowanymi, źródła oświetlenia, ręczki do drzwi, zawiasy do drzwi, podstawki i pojemniki.
- Prosimy pamiętać, że niektóre z tych części zamiennych są dostępne tylko dla profesjonalnych serwisantów i nie wszystkie części zamienne są odpowiednie do wszystkich modeli.
- Uszczelki do drzwi będą dostępne przez 10 lat po zaprzestaniu produkcji modelu.

## Stare i zepsute lodówki i zamrażarki

Jeśli stara lodówka lub zamrażarka ma zamek, należy go wyłamać lub usunąć przed wyrzuceniem urządzenia, ponieważ dzieci mogą utknąć wewnątrz i może dojść do wypadku.

Stare lodówki i zamrażarki mogą zawierać materiał izolacyjny oraz czynnik chłodniczy z CFC lub HFC. Dlatego pozbywając się starych lodówek i zamrażarek, należy zadbać o ochronę środowiska.



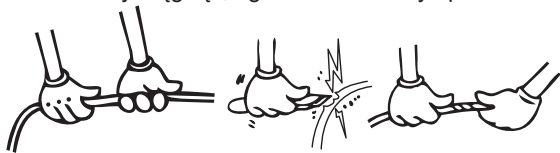
Należy skontaktować się z samorządem lokalnym i zapytać o miejsce składowania zużytego sprzętu elektronicznego i elektrycznego do celów ponownego użycia, przetwarzania i odzysku.

### Uwagi:

- Przed montażem i rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. **Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku nieprawidłowego użytkowania urządzenia.**
- Należy postępować zgodnie z instrukcjami znajdującymi się na urządzeniu i instrukcją obsługi oraz przechowywać instrukcję w bezpiecznym miejscu, aby móc rozwiązać problemy, które mogą się pojawić w przyszłości.
- Urządzenie to zostało wyprodukowane do użytku domowego i może być używane wyłącznie w domach i tylko do określonych celów. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego ani publicznego. Takie użycie spowoduje unieważnienie gwarancji urządzenia, a nasza firma nie będzie ponosiła odpowiedzialności za powstałe w wyniku tego straty.
- To urządzenie zostało wyprodukowane do użytku domowego i służy wyłącznie do chłodzenia / przechowywania żywności. Urządzenie to nie jest odpowiednie do użytku komercyjnego lub publicznego ani do przechowywania substancji innych niż żywność. Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za straty powstałe w przypadku niezastosowania się do powyższego postanowienia.

## Ostrzeżenia bezpieczeństwa

- Nie podłączać lodówki do sieci elektrycznej przy użyciu przedłużacza.
- Nie należy podłączać zniszczonych, pękniętych ani starych wtyczek.
- Nie należy ciągnąć, zginać ani niszczyć przewodu.



### • Nie używać adaptera wtyczki.

- To urządzenie zostało zaprojektowane do użytku przez osoby dorosłe. Nie należy dopuścić, aby dzieci bawiły się urządzeniem lub zawieszały się na jego drzwiach.
- Nigdy nie dotykać przewodu/wtyczki mokrymi rękami, gdyż mogłoby to spowodować zwarcie lub porażenie prądem.
- Nie umieszczać szklanych butelek lub puszek z napojami w komorze do wytwarzania lodu, gdyż mogą one pęknąć w wyniku zamarzania zawartości.
- Nie umieszczać w lodówce materiałów wybuchowych lub łatwopalnych.

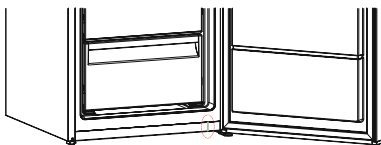


- Nie dotykać lodu usuwanego z komory do wytwarzania lodu. Lód może powodować odmrożenia i/lub skaleczenia.
- Nie dotykać mrożonych produktów mokrymi rękami. Nie należy jeść lodów lub kostek lodu zaraz po wyjęciu ich z komory do wytwarzania lodu.
- Nie należy ponownie zamrażać mrożonych produktów po ich rozmrożeniu. Niezastosowanie się do powyższego zalecenia może spowodować problemy zdrowotne takie jak zatrucie pokarmowe.
- Nie należy przykrywać obudowy zamrażarki ani górnej jej części materiałem. Wpływa to na działanie zamrażarki.
- Należy zabezpieczyć akcesoria zamrażarki na czas transportu, aby zapobiec ich uszkodzeniu.



Po zamknięciu drzwi zamrażarki powstaje uszczelnienie próżniowe. Odczekać 1 minutę przed ponownym ich otwarciem.

To zastosowanie jest opcjonalne dla łatwego otwierania drzwi. Przy tym zastosowaniu może wystąpić niewielka kondensacja wokół tego obszaru, którą można usunąć.



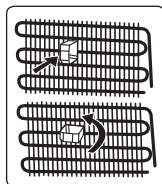
## Montaż i obsługa zamrażarki

*Przed rozpoczęciem korzystania z zamrażarki należy zwrócić uwagę na następujące kwestie:*

- Napięcie robocze zamrażarki wynosi 220–240 V (50 Hz).
- Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody, które wystąpią po podłączeniu urządzenia do gniazda bez uziemienia.
- Zamrażarkę należy umieścić w miejscu nienarażonym na działanie promieni słonecznych.
- Urządzenie powinno znajdować się w odległości co najmniej 50 cm od pieców, kuchenek gazowych i nagrzewnic oraz co najmniej 5 cm od kuchenek elektrycznych.
- Zamrażarka nigdy nie powinna być używana na zewnątrz ani narażona na działanie deszczu.
- Jeśli zamrażarka znajduje się obok drugiej zamrażarki przeznaczonej do głębokiego mrożenia, należy zostawić pomiędzy nimi przerwę co najmniej 2 cm, aby zapobiec tworzeniu się wilgoci na zewnętrznej powierzchni.
- Nie umieszczać żadnych przedmiotów na zamrażarce oraz zamontować ją w odpowiednim miejscu, zostawiając nad nią co najmniej 15 cm wolnego miejsca.
- Nie należy umieszczać ciężkich przedmiotów na urządzeniu.
- Użyć regulowanych przednich nóg, aby upewnić się, że urządzenie jest ustawione poziomo i stabilnie. Nogi można regulować przez przekręcenie ich w jakimkolwiek kierunku. Należy to zrobić przed umieszczeniem żywności w zamrażarce.
- Przed rozpoczęciem korzystania z zamrażarki należy przetrzeć wszystkie części urządzenia roztworem z ciepłej wody i łyżeczki sody oczyszczonej, a następnie przepłukać czystą wodą i wytrzeć do sucha. Po oczyszczeniu włożyć wszystkie części do zamrażarki.



- Należy zamontować plastikową prowadnicę dystansującą (część z czarnymi przeziernikami z tyłu), obracając ją o 90° (jak pokazano na ilustracji), tak aby skraplacz nie dotykał ściany.
- Zamrażarka powinna zostać umieszczona przy ścianie, z zachowaniem odstępu nieprzekraczającego 75 mm.



## Przed rozpoczęciem korzystania z zamrażarki

- Przed pierwszym użyciem zamrażarki lub po transporcie musi ona stać pionowo przynajmniej przez 3 godziny, zanim zostanie podłączona do prądu. Pozwoli to na efektywne działanie i zapobiegnie uszkodzeniu sprężarki.
- Przy pierwszym użyciu z zamrażarki może wydzielać się zapach. Jest to normalne, a zapach zniknie, gdy zamrażarka rozpocznie chłodzenie.



## ROZDZIAŁ 2 WYKORZYSTANIE ZAMRAŻARKI

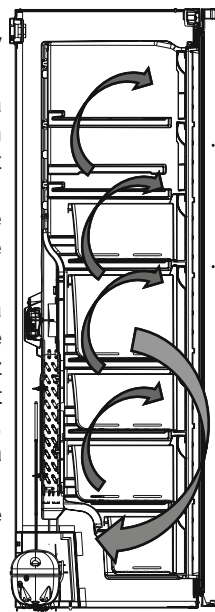
### Informacje dotyczące technologii No Frost

Zamrażarki z technologią No Frost różnią się pod względem zasady działania od innych zamrażarek statycznych.

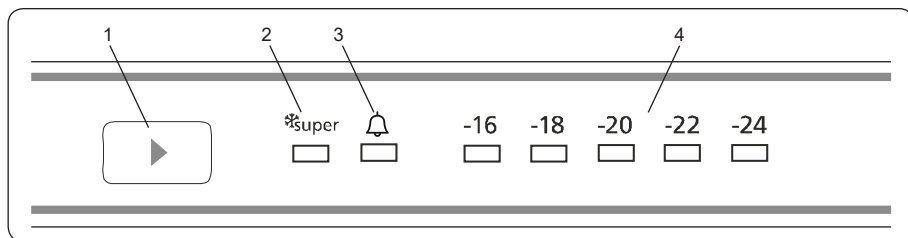
W zwykłych zamrażarkach wilgoć przedostająca się do wnętrza przez otwarte drzwiczki oraz zawarta w artykułach spożywczych powoduje oszranianie komory zamrażarki. Aby usunąć szron i lód z komory zamrażarki, konieczne jest okresowe wyłączenie zamrażarki, przeniesienie żywności, która musi być przechowywana w stanie zamrożonym, do innego chłodzonego pojemnika, a następnie usunięcie lodu nagromadzonego w komorze zamrażarki.

W przypadku zamrażarek z technologią No Frost sytuacja wygląda zupełnie inaczej. Suche i zimne powietrze jest wdmuchiwane homogenicznie i równomiernie do komory zamrażarki poprzez kilka otworów połączonych z dmuchawą. Zimne powietrze jest rozprowadzane homogenicznie i równomiernie między półkami, dzięki czemu żywność jest schładzana jednakowo, co zapobiega powstawaniu wilgoci i zamarzaniu.

Tym samym zamrażarka z technologią No Frost zapewnia wygodę użytkowania, oprócz olbrzymiej pojemności i stylowego wyglądu.



## Wyświetlacz i panel sterowania



### Używanie panelu sterowania

1. Przycisk ustawiania temperatury zamrażarki
2. Symbol trybu szybkiego zamrażania
3. Lampka LED alarmu
4. Wskaźnik temperatury

## Obsługa zamrażarki

### Przycisk ustawiania temperatury w komorach zamrażarki

Przycisk ten pozwala na ustawienie temperatury w zamrażarce. Naciśnij ten przycisk w celu ustawienia określonych wartości. Użyj tego przycisku również do aktywowania trybu szybkiego zamrażania.

### Tryb szybkiego zamrażania

#### Kiedy z niego korzystać?

- Do zamrażania dużych ilości żywności.
- Do zamrażania dań typu fast food.
- Do szybkiego zamrażania żywności.
- Do przechowywania sezonowej żywności przez dłuższy czas.

#### Jak z niego korzystać?

- Naciskaj przycisk ustawiania temperatury, aż do włączenia lampki szybkiego zamrażania.
- W tym trybie lampka szybkiego zamrażania pozostaje włączona.
- Maksymalną ilość świeżej żywności (w kilogramach), jaką można zamrozić w ciągu 24 godzin podano na etykiecie urządzenia.
- Dla uzyskania optymalnej wydajności urządzenia przy maksymalnej efektywności zamrażania należy przełączyć urządzenie w tryb szybkiego zamrażania na 24 godziny przed włożeniem świeżej żywności do zamrażarki.

#### W tym trybie:

Jeśli naciśniesz przycisk ustawiania temperatury, tryb ten zostanie anulowany, a ustawienie wróci na poziom -16.



Tryb szybkiego zamrażania zostanie automatycznie anulowany po 24 godzinach, w zależności od temperatury otoczenia lub jeżeli czujnik zamrażarki osiągnie dostatecznie niską temperaturę.

### Ustawienia temperatury zamrażarki

- Początkowe ustawienie temperatury to -18 °C.
- Naciśnij raz przycisk ustawiania temperatury zamrażarki.

- Każde naciśnięcie przycisku powoduje zmniejszenie wartości temperatury. (-16 °C, -18 °C, -20 °C, -22 °C, -24 °C lub szybkie zamrażanie)
- Jeśli będziesz naciskać przycisk ustawień temperatury zamrażarki do momentu wyświetlenia symbolu szybkiego zamrażania, na wyświetlaczu ustawień i odczekasz 3 sekundy nie naciskając żadnych przycisków, lampka szybkiego zamrażania zacznie migać.
- Kontynuowanie naciskania spowoduje powrót do ostatniej wartości.

## Ostrzeżenia o dostosowywaniu temperatury

- Nie przechodź do kolejnych ustawień przed ukończeniem poprzedniego.
- Temperaturę należy dostosowywać w zależności od częstości otwierania drzwi, ilości żywności w zamrażarce oraz temperatury otoczenia w miejscu ustawienia zamrażarki.
- Zamrażarka powinna pracować bez przerwy do 24 godzin, w zależności od temperatury otoczenia, od momentu jej podłączenia do uzyskania całkowitego schłodzenia.
- W tym czasie nie należy zbyt często otwierać drzwi zamrażarki i nie umieszczać w niej zbyt dużo żywności.
- Zastosowana jest funkcja 5-minutowego opóźnienia, aby zapobiec uszkodzeniu sprężarki zamrażarki w przypadku jej podłączania i odłączania lub w przypadku awarii zasilania. Zamrażarka zacznie działać normalnie po 5 minutach.
- Zamrażarka została zaprojektowana z myślą o pracy w zakresie temperatur otoczenia określonym w standardach, zgodnie z klasą klimatyczną podaną na etykiecie informacyjnej. Nie zaleca się używania zamrażarki w temperaturach przekraczających wskazane wartości, ponieważ może to negatywnie wpłynąć na skuteczność chłodzenia.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w temperaturze otoczenia od 10°C do 43°C.

## Ważne instrukcje dotyczące instalacji

To urządzenie jest przeznaczone do pracy w trudnych warunkach klimatycznych (do 43 °C lub 110 °F) i zastosowano w nim technologię „Freezer Shield”, która chroni zamrożoną żywność przed rozmrożeniem, nawet jeśli temperatura otoczenia spadnie do -15 °C. Można więc użytkować zamrażarkę w nieogrzewanym pomieszczeniu, nie martwiąc się, że żywność w zamrażarce się zepsuje. Kiedy temperatura otoczenia powróci do zwykłego poziomu, można kontynuować użytkowanie urządzenia.

| Klasa klimatyczna | Temperatura otoczenia (°C) |
|-------------------|----------------------------|
| T                 | Od 16 do 43 (°C)           |
| ST                | Od 16 do 38 (°C)           |
| N                 | Od 16 do 32 (°C)           |
| SN                | Od 10 do 32 (°C)           |

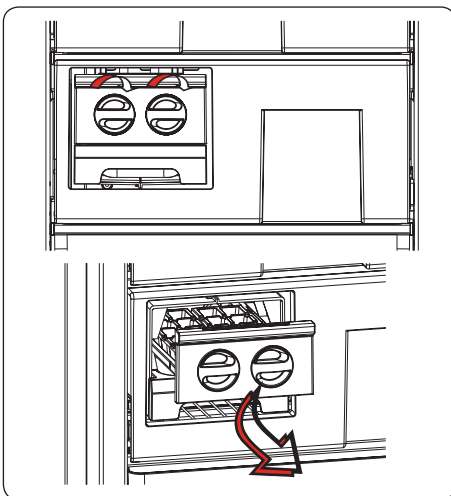
## Wypożaenie dodatkowe

### Kostkarka do wytwarzania lodu (*Dotyczy niektórych modeli*)

- Wysunąć tacę do wytwarzania lodu.
- Napełnij wodą do poziomu linii.
- Umieścić tacę do wytwarzania lodu w oryginalnym położeniu.
- Po wytworzeniu kostek lodu obrócić dźwignię, żeby kostki lodu spadły do pojemnika na lód.

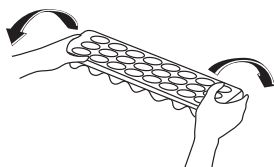
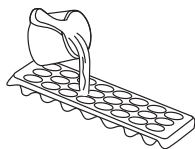
#### Uwaga:

- Nie wolno napełniać pojemnika na lód wodą w celu wytworzenia lodu. Mogłoby to spowodować jego uszkodzenie.
- Wyjęcie kostkarki do wytwarzania lodu może być utrudnione podczas pracy chłodziarki. W takim przypadku należy ją oczyścić po wysunięciu szklanych półek.



### Tacka do lodu (*Dotyczy niektórych modeli*)

- Napełnij tackę wodą i umieść w komorze zamrażarki.
- Gdy woda całkowicie zamarznie, wykręć tackę tak, jak pokazano na rysunku, aby wydobyć kostkę lodu.



**Wygląd i opis wyposażenia dodatkowego zależy od modelu chłodziarki.**

## ROZDZIAŁ .3 WKŁADANIE ŻYWNOŚCI

- Zamrażarka służy do przechowywania zamrożonej żywności przez długi czas i do wytwarzania lodu.
- Nie należy umieszczać żywności przeznaczonej do zamrożenia obok żywności zamrożonej.
- Żywność (mięso, mięso mielone, ryby itp.) należy zamrażać w porcjach odpowiednich do jednorazowego spożycia.
- Nie należy umieszczać żywności świeżej ani ciepłych potraw obok mrożonek, ponieważ mogą spowodować ich rozmrożenie.
- Przed zamrożeniem świeżej żywności (tzn. mięsa, ryb i mięsa mielonego) należy ją podzielić na części odpowiednie do jednorazowego użycia.
- Przy przechowywaniu mrożonek należy starannie przestrzegać instrukcji podanych na opakowaniu, a jeśli nie podano żadnych informacji, nie należy przechowywać żywności przez więcej niż 3 miesiące od zakupu.
- **Maksymalne obciążenie:** aby umożliwić przechowywanie dużych ilości żywności w zamrażarce i wykorzystać jej pełną pojemność netto, można wyjąć wysuwane szuflady (z wyjątkiem szuflady dolnej). W ten sposób możliwe jest przechowywanie dużych produktów bezpośrednio na półkach.
- Przy kupowaniu mrożonej żywności należy się upewnić, że została zamrożona w odpowiedniej temperaturze oraz że opakowanie jest nienaruszone.
- Mrożoną żywność należy transportować w odpowiednich pojemnikach, aby zachować jej jakość, i należy ją z powrotem wkładać do zamrażarki najszybciej, jak to możliwe.
- Jeśli opakowanie mrożonki zdradza objawy zawilgocenia i niezwykłego spęcznienia, prawdopodobne jest, że opakowanie było uprzednio przechowywane w nieodpowiedniej temperaturze i że jego zawartość się zepsuła.
- Czas przydatności do spożycia zależy od temperatury w pomieszczeniu, ustawienia termostatu, częstotliwości otwierania drzwiczek, rodzaju żywności oraz czasu trwania jej transportu ze sklepu do domu. Należy zawsze przestrzegać instrukcji wydrukowanych na opakowaniu i nigdy nie przekraczać podanego czasu przydatności do spożycia.
- **Aby zamrozić ok. 3 kg żywności w zamrażarce:**
  - Można umieścić żywność tak, by nie dotykała innych zamrożonych produktów, i aktywować tryb „Fast Freezing” („Szybkie zamrażanie”). Żywność można położyć obok innych zamrożonych produktów po ich zamrożeniu (nie wcześniej niż po 24 godzinach).
- Nie należy ponownie zamrażać mrożonych produktów po ich rozmrożeniu. Niezastosowanie się do powyższego zalecenia może spowodować problemy zdrowotne takie jak zatrucie pokarmowe.
- Nie umieszczać w zamrażarce gorącej żywności, która jeszcze nie ostygła. Może to spowodować zepsucie się wcześniej zamrożonej żywności przechowywanej w zamrażarce.
- W przypadku zakupu mrożonej żywności należy się upewnić, że została ona zamrożona w odpowiednich warunkach i opakowane nie jest zniszczone.
- Należy przestrzegać instrukcji dotyczących warunków przechowywania podanych na opakowaniu mrożonej żywności podczas przechowywania. Jeśli na żywności nie podano odpowiednich informacji, żywność należy spożyć możliwie jak najprędzej.
- Jeśli opakowani mrożonej żywności jest wilgotne i nieprzyjemnie pachnie, oznacza

to, że mogło ono być przechowywane w nieodpowiednich warunkach i żywność się zepsuła. Nie należy kupować takiej żywności!

- Czas przechowywania zamrożonej żywności może być inny – wpływ na niego ma temperatura przechowywania, częstotliwość otwierania drzwi, ustawienia termostatu, rodzaj żywności oraz czas, jaki upłynął między zakupem żywności a umieszczeniem jej w zamrażarce. Należy zawsze przestrzegać informacji podanych na opakowaniu i nie wolno przekraczać okresu przechowywania.

### **Ważna uwaga:**

- Po rozmrożeniu mrożonki należy przyrządzać podobnie jak świeże artykuły spożywcze. Jeśli po rozmrożeniu nie zostaną przyrządzone, NIDGY nie wolno zamrażać ich ponownie.
- Smak niektórych przypraw (anyżu, bazylii, rzeżuchy, octu winnego, mieszanki przypraw, imbiru, czosnku, cebuli, gorczycy, tymianku, majeranku, czarnego pieprzu itp.) zawartych w przygotowanych potrawach zmienia się i staje bardziej wyraźny, jeśli potrawy były przechowywane przez dłuższy czas. Jeśli zamierzasz zamrozić potrawę, należy dodać tylko niewielką ilość przypraw lub dodać żądane przyprawy po rozmrożeniu potrawy.
- Czas przechowywania artykułów spożywczych zależy od używanego tłuszczu. Odpowiednie tłuszcze to margaryna, tłuszcz wołowy, oliwa z oliwek i masło, a nieodpowiednie to olej arachidowy i tłuszcz wieprzowy.
- Artykuły spożywcze w stanie płynnym należy zamrażać w plastikowych pojemnikach, a pozostałe artykuły spożywcze plastikowych foliach lub woreczkach.

Poniższa tabela jest krótkim przewodnikiem przedstawiającym najskuteczniejsze sposoby przechowywania głównych grup produktów spożywczych w komorze zamrażalnika.

| Mięso i ryby                                          | Przygotowanie                                                                            | Maksymalny czas przechowywania (miesiące) |
|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <b>Stek</b>                                           | Zawinąć w folię                                                                          | 6–8                                       |
| <b>Jagnięcina</b>                                     | Zawinąć w folię                                                                          | 6–8                                       |
| <b>Pieczeń cielęca</b>                                | Zawinąć w folię                                                                          | 6–8                                       |
| <b>Pokrojona cielęcina</b>                            | W małych kawałkach                                                                       | 6–8                                       |
| <b>Pokrojona jagnięcina</b>                           | W kawałkach                                                                              | 4–8                                       |
| <b>Mięso mielone</b>                                  | W opakowaniu bez użycia przypraw                                                         | 1–3                                       |
| <b>Podroby (kawałki)</b>                              | W kawałkach                                                                              | 1–3                                       |
| <b>Mortadela/salami</b>                               | Zapakowane, nawet jeżeli ma błonę                                                        |                                           |
| <b>Kurczak i indyk</b>                                | Zawinąć w folię                                                                          | 4–6                                       |
| <b>Gęś i kaczka</b>                                   | Zawinąć w folię                                                                          | 4–6                                       |
| <b>Jeleń, królik, dzik</b>                            | W 2,5-kilogramowych porcjach lub jako filety                                             | 6–8                                       |
| <b>Ryby słodkowodne (łosoś, karp, sum)</b>            | Po oczyszczeniu wnętrza oraz łusek umyć i osuszyć. W razie potrzeby odciąć ogon i głowę. | 2                                         |
| <b>Chude ryby (okoń, turbot, flądra)</b>              |                                                                                          | 4                                         |
| <b>Tłuste ryby (tuńczyk, makrela, łufar, sardela)</b> |                                                                                          | 2–4                                       |
| <b>Skorupiaki</b>                                     | Oczyścić i włożyć do worka                                                               | 4–6                                       |

| Mięso i ryby | Przygotowanie                                                  | Maksymalny czas przechowywania (miesiące) |
|--------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Kawior       | We własnym opakowaniu, w aluminiowym lub plastikowym pojemniku | 2–3                                       |
| Ślimaki      | W osolonej wodzie, w aluminiowym lub plastikowym pojemniku     | 3                                         |

 **UWAGA:** Mrożone mięso musi być po rozmrożeniu poddane obróbce tak jak świeże. Jeżeli mięso nie zostało poddane obróbce po rozmrożeniu, nie można go zamrozić ponownie.

| Warzywa i owoce             | Przygotowanie                                                                                                     | Maksymalny czas przechowywania (miesiące) |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Fasolka szparagowa i fasola | Umyć, pokroić na małe kawałki i zagotować w wodzie                                                                | 10–13                                     |
| Fasola                      | Wyluskać, umyć i zagotować w wodzie                                                                               | 12                                        |
| Kapusta                     | Oczyszczyć i zagotować w wodzie                                                                                   | 6–8                                       |
| Marchew                     | Oczyszczyć, pokroić na plastry i zagotować w wodzie                                                               | 12                                        |
| Papryka                     | Odciąć szypułki, przekroić na dwie części, usunąć pestki i zagotować w wodzie                                     | 8–10                                      |
| Szpinak                     | Umyć i zagotować w wodzie                                                                                         | 6–9                                       |
| Kalafior                    | Usunąć liście, pokroić główną część na kawałki i pozostawić na chwilę w wodzie z niewielką ilością soku z cytryny | 10–12                                     |
| Bakłażan                    | Po umyciu pokroić na 2-centymetrowe kawałki                                                                       | 10–12                                     |
| Kukurydza                   | Oczyszczyć i zapakować kolbę lub same ziarna                                                                      | 12                                        |
| Jabłka i gruszki            | Obrać i pokroić w plastry                                                                                         | 8–10                                      |
| Morele i brzoskwinie        | Przekroić na dwie części i usunąć pestkę                                                                          | 4–6                                       |
| Truskawki i jeżyny          | Umyć i usunąć szypułki                                                                                            | 8–12                                      |
| Gotowane owoce              | Dodać 10% cukru do pojemnika                                                                                      | 12                                        |
| Śliwki, wiśnie, żurawina    | Umyć i usunąć szypułki                                                                                            | 8–12                                      |

|             | Maksymalny czas przechowywania (miesiące) | Czas rozmrażania w temperaturze pokojowej (godziny) | Czas rozmrażania w piekarniku (minuty) |
|-------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Chleb       | 4–6                                       | 2–3                                                 | 4–5 (220–225°C)                        |
| Herbatniki  | 3–6                                       | 1–1,5                                               | 5–8 (190–200°C)                        |
| Ciastka     | 1–3                                       | 2–3                                                 | 5–10 (200–225°C)                       |
| Ciasta      | 1–1,5                                     | 3–4                                                 | 5–8 (190–200°C)                        |
| Ciasto filo | 2–3                                       | 1–1,5                                               | 5–8 (190–200°C)                        |
| Pizza       | 2–3                                       | 2–4                                                 | 15–20 (200°C)                          |

| Nabiał                              | Przygotowanie         | Maksymalny czas przechowywania (miesiące) | Warunki przechowywania                                                                                                                    |
|-------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mleko (homogenizowane) w opakowaniu | We własnym opakowaniu | 2–3                                       | Czyste mleko – we własnym opakowaniu                                                                                                      |
| Ser – oprócz twarogu                | W plastrach           | 6–8                                       | Oryginalne opakowanie można wykorzystać do przechowywania krótkoterminowego. Przy dłuższym okresie przechowywania należy zawinąć w folię. |
| Masło, margaryna                    | We własnym opakowaniu | 6                                         |                                                                                                                                           |

## ROZDZIAŁ .4 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



Przed rozpoczęciem czyszczenia należy odłączyć urządzenie od zasilania.



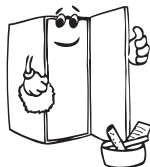
Nie należy czyścić urządzenia, polewając je wodą.



Nie należy używać środków ściernych, detergentów ani mydeł. Po wyczyszczeniu należy przepłukać urządzenie czystą wodą i dokładnie wysuszyć. Po zakończeniu czyszczenia podłączyć wtyczkę do sieci suchymi rękami.



- Upewnić się, że woda nie dostanie się do obudowy lampy i innych elektrycznych elementów.



- Akcesoria czyścić oddzielnie wodą z detergentem. Nie myć ich w zmywarce.



- Zamrażarka powinna być czyszczona regularnie przy użyciu roztworu sody oczyszczonej i letniej wody.



- Czyścić skraplacz przy użyciu szczoteczki przynajmniej dwa razy w roku. Pomoże to zmniejszyć koszty energii i zwiększyć efektywność.



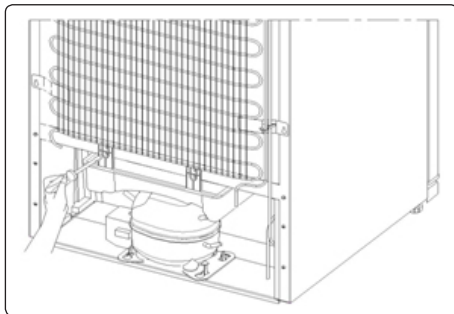
**Zasilanie musi być odłączone.**

## Odszranianie

- Chłodziarka przeprowadza całkowicie automatyczny proces odszraniania. Woda powstała podczas odszraniania przepływa przez wylot zbierający, wpływa do zbiornika odparowywania znajdującego się z tyłu chłodziarki i samoistnie odparowuje.

- **Przed czyszczeniem zbiornika odparowywania wody należy upewnić się, że wtyczka zasilania chłodziarki jest odłączona.**

- Wyjmij zbiornik odparowywania wody, odkręcając uprzednio śruby mocujące (jak to pokazano). Co pewien czas czyść go przy użyciu wody z mydłem. Zapobiegnie to powstawaniu nieprzyjemnych zapachów.



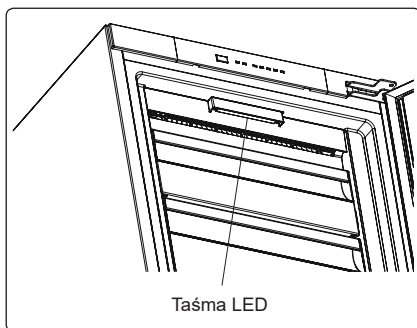
## Wymiana taśmy LED

Do oświetlenia zamrażarki wykorzystywana jest 1 taśma LED. Wezwij serwisanta.

**Uwaga:** Liczba i rozmieszczenie taśm LED mogą się różnić w zależności od modelu.



**Wybrane wersje mogą nie posiadać oświetlenia.**



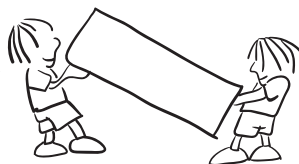
## ROZDZIAŁ .5 TRANSPORT I ZMIANA MIEJSCA MONTAŻU

### Transport i zmiana miejsca montażu

- W razie potrzeby można zachować oryginalne opakowania i styropian (PS).
- Urządzenie należy zabezpieczyć na czas transportu szerokimi pasami lub wytrzymałą liną. Podczas transportu muszą być przestrzegane instrukcje umieszczone na kartonie.
- Przed transportowaniem lub zmianą miejsca montażu wszystkie ruchome elementy (np. szuflada, tacki na lód itp.) powinny być wyjęte lub zamocowane taśmami, aby zabezpieczyć je przed uszkodzeniem.



**Zamrażarkę przenosić w pozycji pionowej.**



### Zmiana położenia drzwi

- Nie jest możliwa zmiana kierunku otwierania drzwi zamrażarki, jeżeli uchwyty drzwiowe są zamontowane na przedniej powierzchni drzwi.
- Zmiana kierunku otwierania drzwi jest możliwa tylko w modelach bez uchwytów.
- Jeżeli kierunek otwierania drzwi zamrażarki ma być zmieniony, należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem, aby to zrobić.

## ROZDZIAŁ .6 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

### Weryfikacja ostrzeżeń:

Lodówka wysłała komunikat ostrzegawczy w przypadku niewłaściwego poziomu temperatury chłodziarki i zamrażarki lub w razie wystąpienia problemów w urządzeniu. W przypadku problemu z zamrażarką, lampka alarmu będzie świecić na czerwono.

| Włączona<br>lampka alarmu                                                         | TYP BŁĘDU                 | PRZYCZYNA                                                                           | ROZWIĄZANIE                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | „Ostrzeżenie<br>o awarii” | Pewne części uległy<br>uszkodzeniu lub<br>doszło do awarii w<br>procesie chłodzenia | Sprawdź, czy drzwi<br>są otwarte. Jeśli nie<br>są otwarte, należy jak<br>najszybciej skontaktować<br>się z Helpdesk. |

Jeśli Zamrażarka nie działa prawidłowo, może to być wina drobnej usterki, dlatego należy zapoznać się z poniższymi informacjami przed wezwaniem elektryka, aby oszczędzić czas i pieniądze.

### Sprawdź ostrzeżenia:

#### Jeśli zamrażarka nie pracuje:

- Czy nie wystąpiła przerwa w zasilaniu?
- Czy wtyczka kabla zasilającego jest prawidłowo podłączona do gniazdka?
- Czy bezpiecznik gniazdka, do którego została podłączona wtyczka kabla zasilającego, lub główny bezpiecznik sieciowy nie jest przepalony?
- Czy gniazdko jest sprawne? Żeby to sprawdzić, podłącz zamrażarkę do innego sprawnego gniazdka.

#### Prawdopodobne przyczyny wzrostu temperatury:

- Częste otwieranie drzwi zamrażarki przed dłuższy czas.
- Umieszczenie w zamrażarce dużej ilości gorącego jedzenia.
- Temperatura zamrażarka jest ustawiona na -16,
- Wysoka temperatura otoczenia.
- Awaria urządzenia.

### Normalne odgłosy:

#### Trzaski (odgłos pękającego lodu):

- Podczas automatycznego odszraniania.
- Jeśli zamrażarka ochładza się lub nagrzewa (następuje rozszerzanie lub kurczenie się materiałów, z których urządzenie zostało wykonane).

**Krótkie trzaski:** Słyszalne podczas włączania/wyłączania sprężarki przez termostat.

**Odgłosy pracującej sprężarki (normalne odgłosy pracującego silnika):** Te odgłosy oznaczają, że sprężarka działa normalnie; sprężarka może emitować głośniejsze szумы przez krótki czas w trakcie uruchamiania.

**Odgłosy bulgotania i szeleszczącej wody:** Te odgłosy powoduje czynnik chłodzący przepływający w instalacji rurowej.

**Odgłosy przepływającej wody:** Normalne odgłosy wody przepływającej do zbiornika skraplacza podczas odszraniania. Te odgłosy mogą być słyszalne podczas odszraniania.

### **Odgłosy przepływającego powietrza (normalne odgłosy pracującego wentylatora):**

Ten odgłos może być słyszalny w zamrażarce z technologią No Frost podczas normalnej pracy systemu, a wywołuje go cyrkulacja powietrza.

### **Jeśli drzwi nie zostaną prawidłowo otwarte i zamknięte:**

- Czy artykuły spożywcze nie uniemożliwiają domknięcia drzwi?
- Czy drzwi zamrażarki, pojemniki i pojemnik na lód zostały prawidłowo umieszczone?
- Czy uszczelki drzwi nie są uszkodzone lub rozdarte?
- Czy zamrażarka została ustawiona na poziomej powierzchni?

### **Jeśli krawędzie obudowy zamrażarki, z którymi stykają się zawiasy drzwi są ciepłe:**

Zwłaszcza latem (przy upalnej pogodzie) powierzchnie stykające się z zawiasami mogą się nagrzewać podczas pracy sprężarki, jest to normalne zjawisko.

### **Zalecenia**

Całkowicie wyłącz urządzenie, odłącz je od gniazda zasilania (na potrzeby czyszczenia i kiedy drzwi są pozostawiane otwarte).

### **WAŻNE UWAGI:**

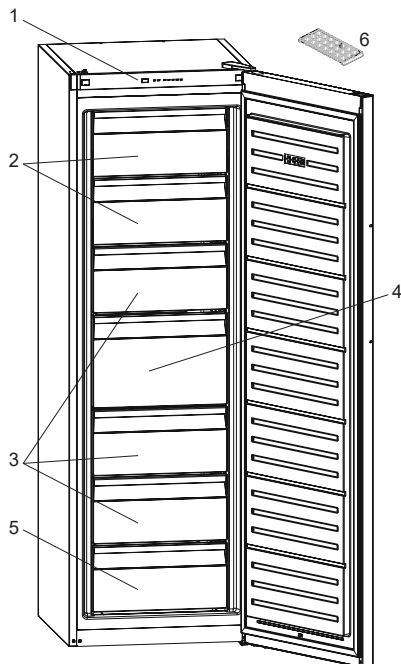
- W przypadku niespodziewanej przerwy w zasilaniu lub odłączenia urządzenia od zasilania termiczne zabezpieczenie spowoduje wyłączenie sprężarki, ponieważ gaz w układzie chłodzącym nie jest ustabilizowany. To zupełnie normalne, a zamrażarka uruchomi się ponownie po upływie 4 lub 5 minut.
- Urządzenie chłodzące jest ukryte w tylnej ściance zamrażarki. Na tylnej powierzchni zamrażarki może gromadzić się woda lub tworzyć lód na skutek pracy sprężarki z określonymi przerwami czasowymi. To normalna sytuacja. Nie zachodzi konieczność przeprowadzania operacji odszraniania, dopóki nie zgromadzi się nadmierna ilość lodu.
- Jeśli nie korzystasz z zamrażarki przez dłuższy czas (np. latem podczas urlopu), odłącz ją od zasilania. Zamrażarkę należy oczyścić zgodnie ze wskazówkami podanymi w części 4 niniejszej instrukcji i pozostawić otwarte drzwi, żeby zapobiec nagromadzeniu się wilgoci i nieprzyjemnych zapachów.
- Zakupione urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym oraz może być eksploatowane wyłącznie w warunkach domowych i w określonych celach. Urządzenie nie jest przeznaczone do zastosowań komercyjnych lub wspólnego użytkowania. Jeśli klient wykorzysta urządzenie niezgodnie z jego przeznaczeniem, stanowczo podkreślamy, że producent ani sprzedawca urządzenia nie ponoszą odpowiedzialności za wszelkie naprawy i usterki powstałe w okresie gwarancyjnym.
- Jeśli po zastosowaniu się do wszystkich powyżej podanych wskazówek problemu nie udało się rozwiązać, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

### **Porady w zakresie oszczędzania energii**

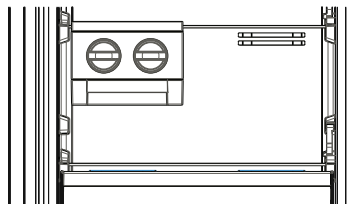
1. Należy zainstalować urządzenie w chłodnym, dobrze wentylowanym pomieszczeniu, ale nie w bezpośrednim działaniu światła słonecznego ani źródła ciepła (kaloryfer, kuchenka, itd.). W innym przypadku należy skorzystać z płyty izolującej.
2. Należy poczekać, aż ciepła żywność i napoje wystygną poza urządzeniem.
3. Podczas umieszczania napoi i płynów w lodówce, należy je przykryć. Jeśli się tego nie robi, spowoduje to wzrost wilgotności w urządzeniu. Z tego powodu czas pracy wydłuży się. Ponadto, przykrywanie napoi i płynów pomaga zachować ich smak i zapach.

4. Chowając żywność i napoje, należy otwierać drzwi urządzenia na jak najkrótszy czas.
5. Pokrywy komór urządzenia o różnych temperaturach należy trzymać zamknięte.
6. Uszczelka drzwi musi być czysta i sprężysta. Zdejmowana uszczelka umożliwia wymianę w przypadku zużycia. Jeśli nie ma możliwości zdjęcia uszczelki, należy wymienić całe drzwi.
7. Tryb Eco / funkcja ustawień domyślnych zachowuje zamrożoną żywność, jednocześnie oszczędzając energię.
8. Komora zamrażarki (zamrażarka): Wewnętrzna konfiguracja urządzenia zapewnia najbardziej efektywne wykorzystanie energii.
9. Prosimy nie usuwać akumulatorów zimna z komory zamrażarki (jeśli są obecne).

## ROZDZIAŁ .7 TWOJA ZAMRAŻARKA



W niektórych modelach znajduje się półka z kostką do lodu w górnym koszyku.



1. Wyświetlacz i panel sterowania
2. Odchylana pokrywa
3. Szuflady zamrażarki
4. Duża szuflada zamrażarki
5. Dolna szuflada zamrażarki
6. Tacka do lodu \*

\* Dotyczy niektórych modeli.

Zamieszczony w celach informacyjnych rysunek przedstawia różne części i elementy wyposażenia.

Części mogą różnić się w zależności od modelu urządzenia.

www.electrolux.com/shop



52300201

PNC CODE: 925993265

