

**NO-FROST REFRIGERATOR**  
**Freezer-Fridge**

Instruction booklet

**RÉFRIGÉRATEUR A FROID VENTILE**  
**Réfrigérateur - Congélateur**

Guide d'utilisation

**NO FROST FRIGORÍFICO**  
**Congelador - Frigorífico**

Manual de Instrucciones

**COMBINĂ FRIGORIFICĂ NO-FROST**

Manual de utilizare și întreținere

**“NO-FROST” (ΧΩΡΙΣ ΠΑΓΟ)**

Ψυγείο

Οδηγίες Χρήσης

**NO-FROST BUZDOLABI**

Kullanma kılavuzu

**END44501X**



QUELFRIGO.COM

# Index

<b>BEFORE USING THE APPLIANCE .....</b>	<b>2</b>
Safety Instructions .....	2
Recommendations .....	3
Installation and Switching On The Appliance .....	4
Before Switching On .....	4
<b>THE VARIOUS FUNCTION AND POSSIBILITIES .....</b>	<b>5</b>
Thermostat Setting .....	5
Accessories .....	6
Magic Shelf .....	6
Making Ice Cubes .....	6
Fast Freezing Shelf .....	6
Chiller Shelves .....	7
Crisper and Crisper Shelf .....	7
REMOVING THE CRISPER COVER .....	8
<b>ARRANGING FOOD IN THE APPLIANCE .....</b>	<b>9</b>
Refrigerator Compartment .....	9
Freezer Compartment .....	10
<b>CLEANING AND MAINTENANCE .....</b>	<b>14</b>
Defrosting .....	14
Replacing The Refrigerator and Freezer Light Bulb .....	15
<b>TRANSPORTATION AND CHANGING OF INSTALLATION POSITION .....</b>	<b>15</b>
Changing of Door Opening Direction .....	15
<b>BEFORE CALLING YOUR AFTER SALES SERVICE .....</b>	<b>16</b>
<b>THE PARTS OF THE APPLIANCE AND THE COMPARTMENTS .....</b>	<b>18</b>
Tips For Saving Energy .....	19

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

### **Safety Instructions**

- If the model contains R600a-see name plate under refrigerant (the coolant isobutane), natural gas that, is very environmentally friendly but also combustible. When transporting and installing the unit care must be taken to ensure that none of the refrigeration circuit components become damaged. In the event of damage avoid naked flames or ignition sources and ventilate the room in which the unit is placed for a few minutes.

**Warning:** *Keep ventilation openings in appliance enclosure or in structure for building in, clear of obstruction.*

- Do not use mechanical devices or other artificial means to accelerate the defrosting process.
- Do not use electrical appliances in the refrigerator or freezer compartment of the appliance.
- If this appliance is to replace an old refrigerator with a lock; break or remove the lock as a safety measure before storing it, to protect children while playing might lock themselves inside.
- Old refrigerators and freezers contain insulation gases and refrigerant, which must be disposed of properly. Entrust the disposal of a scrap unit categorically to competence of your local waste disposal service and contact your local authority or your dealer if you have any questions. Please ensure that the pipe of work of your refrigerating unit does not get damaged prior to being picked-up by the relevant waste disposal service.

### **Important note:**

Please read this booklet before installing and switching on this appliance. The manufacturer assumes no responsibility for incorrect installation and usage as described in this booklet.

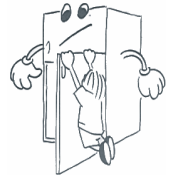
## Recommendations

**Warning:** Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer. Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer. Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction. Do not damage the refrigerant circuit.

- Do not use adapters or shunts which could cause overheating or burning.
- Do not plug old, warped power supply cables.
- Do not twist and bend the cables.

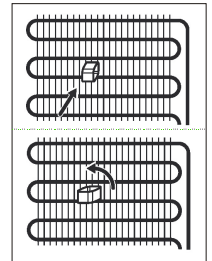


- Do not allow children to play with the appliance. Children must NEVER sit on drawers/shelves or hang from the door.
- Do not plug the power supply with wet hands.
- Do not place containers (glass bottles or tin containers) of liquids into the freezer especially gassy liquids as they could cause the container to burst during freezing.
- Bottles, which contain a high percentage of alcohol must be sealed well and placed vertically in the refrigerator.
- Do not touch the cooling surfaces, especially with wet hands as you could be burnt or hurt.
- Do not eat ice, which have just been removed from the freezer.
- If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer or service agent or appointed qualified person.
- The appliance is not intended for use by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they don't play with the appliance.
- If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer or service agent or similar qualified people in order to avoid a hazard.



## Installation and Switching On The Appliance

- This appliance is connecting to 220-240V and 50 Hz.
- Before making the connection to the power supply, ensure that the voltage on the nameplate corresponds to the voltage of electrical system in your home.
- If the socket does not match the refrigerator plug, replace the plug with a suitable one (at least 16 A)
- Insert the plug into a socket with an efficient ground connection. If the socket has no ground contact, we suggest you call an electrician for assistance.
- **Manufacturer is not responsible for failure to complete the ground connection as described in this booklet.**
- Do not place the appliance in direct sunlight.
- Do not use in open air and shall not be exposed to the rain.
- Place the refrigerator far from heat sources and in a well-ventilated position. The refrigerator should be at least 50 cm from radiators, gas or coal stoves and 5 cm far from electrical stoves.
- Keep the top free for at least 15 cm.
- Do not place heavy and lots of things on the appliance.
- If the appliance is installed next to another refrigerator or freezer, observe a minimum distance of 2 cm to prevent condensation.
- Install the distance adjustment plastic (the part with black vanes at the rear) by turning it 90° to prevent the condenser from touching the wall.
- The appliance must stand firmly and level on the floor. Use the two front levelling-feet to compensate for an even floor.
- In order to have air circulation under the appliance, the space under the appliance must be open. Don't close it with carpet, etc.
- The outside of the appliance and the accessories inside should be cleaned with a solution of water and liquid soap; the inside of the appliance with sodium bicarbonate dissolved in lukewarm water. After drying replace all the accessories.



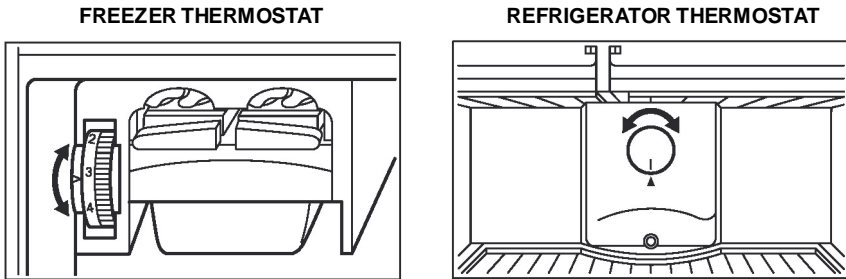
## Before Switching On

- Wait after 3 hours before plugging the appliance in to the main power to ensure proper performance.
- There can be an odour when you first switch on the appliance. It will disappear after the appliance starts to cool.



## PART- 2. THE VARIOUS FUNCTION AND POSSIBILITIES

### Thermostat Setting



Freezer and refrigerator thermostat automatically regulates the inside temperature of the compartments. By rotating the knob from position 1 to 5, colder temperatures can be obtained. In cold seasons, you can set lower positions in order to decrease the energy consumption.

#### Freezer Thermostat Setting;

- 1 – 2 : For short-term storage of food in the freezer compartment, you can set the knob between minimum and medium position.
- 3 – 4 : For long-term storage of food in the freezer compartment, you can set knob medium position.
- 5 : For freezing the fresh food. The appliance will work longer. After you get the cold condition you must position to its original position.

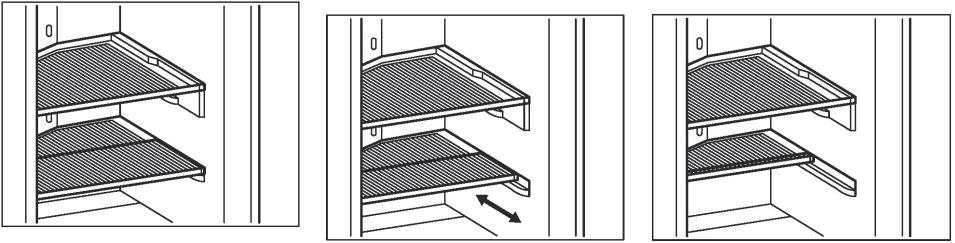
#### Refrigerator Thermostat Setting;

- 1 – 2 : For less coldly conditions.
- 3 – 4 : For normal conditions.
- 5 : For colder conditions.

- **Note that;** *the ambient temperature, temperature of the freshly stored food and how often the door is opened, affects the temperature in the refrigerator and freezer compartment. If required, change the temperature setting.*
- When you first switch on the appliance, for starting a suitable cooling, the appliance should work 24 hours continuously until it cools down to sufficient temperature.
- In this time do not open the door so often and place a lot of food inside the appliance.
- If the unit is switched off or unplugged, you must allow at least 5 minutes before restarting or re-plugged the unit in order not to damage the compressor.

## Accessories

### Magic Shelf (In some models)

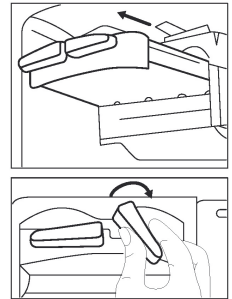


Magic shelf, which is on the crisper cover, was designed to give you more place and comfort placing the things in the appliance. This shelf is mobile so you can arrange long or big containers on the crisper cover.

### Making Ice Cubes (In some models)

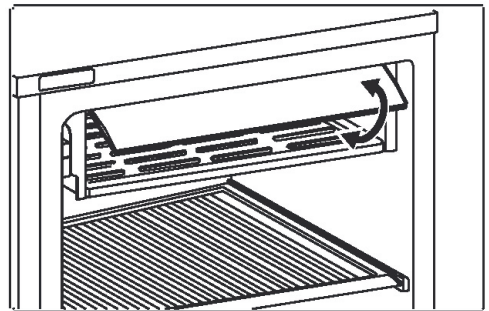
- Take out the ice making tray
- Fill the water in level of line.
- Place the ice making tray in its original position
- When ice cubes are formed, twist the lever to drop off ice cubes into the icebox.

**Do not fill the icebox with water in order to make ice. It can be broken.**



### Fast Freezing Shelf

- Use the fast freezing shelf to freeze home cooking (and fresh foods which is wanted to freeze) more quickly because of the freezing room's greater freezing power.
- For opening the shelf pull the cover up, and slide it in to the shelf. You can close it in the same way



**Note that;** be sure that the cover of fast freezing shelf is closed before closing the compartment door. If not, it can not show its fast freezing power.

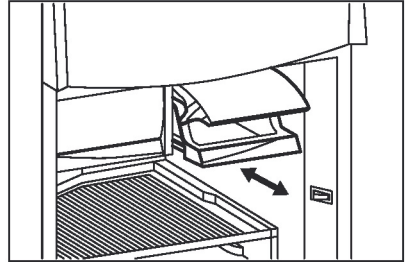


## Chiller Shelves

Keeping food in the Chiller compartment instead of the freezer or refrigerator compartment allows food retain freshness and flavour longer, while preserving its fresh appearance. When chiller tray becomes dirty, remove it and wash it with water.

(Water freezes at 0°C, but foods containing salt or sugar freeze at temperature lower than that)

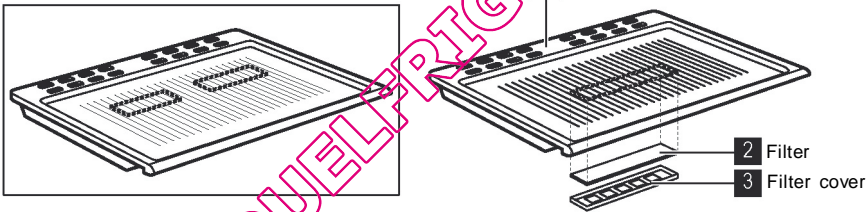
Normally people use the chiller compartment for raw fish, lightly pickled, rice, etc...



**Do not put foods you want to freeze or ice trays in order to make ice.**

## Crisper and Crisper Shelf (In some models)

The crisper compartment absorbs and decomposes ethylene gas (\*) emitted from fruits and vegetables with a "FILTER" in the crisper shelf, keeping fruits and vegetables fresh. The filter also eliminates unpleasant odours from inside the crisper, and control the excess water released by the vegetables, maintaining a high humidity environment inside the crisper. When the crisper shelf become dirty, remove the filter by taking out the filter cover and wash the crisper cover with water.



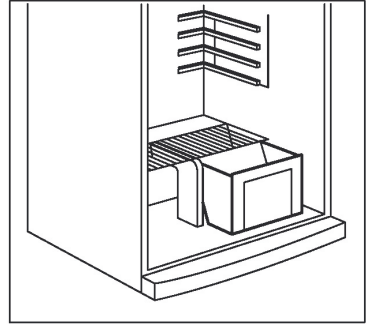
**! Do not wash the "Humidity-Control Filter" with water.**

(\*)NOTE; Ethylene gas is a gas, produced from fruits and vegetables, which accelerates the ageing of fruits and vegetables. For example, spinach and broccoli turn to yellow colour easily in places where ethylene gas is abundant.

## REMOVING THE CRISPER COVER *(In some models)*

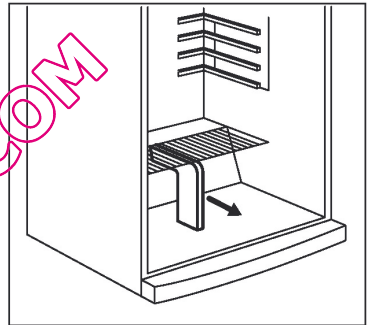
### First Step : *Removing the crispers*

- It is easy to pull out the crisper because of the crisper has rollers.
- Pull the crisper out as far as possible and pull the front part up and out



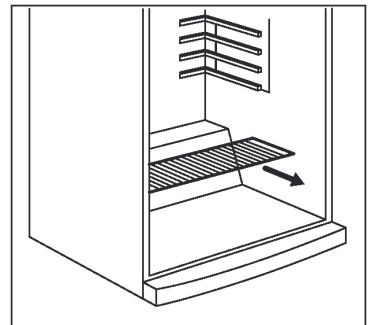
### Second Step: *Taking out the partition crisper center between the crispers.*

- Bend the Partition toward left from the bottom of the part
- Take out the Partition crisper



### Third Step: *Taking out the crisper cover*

- Pull out the crisper cover until the nails of the cover come on the cavities (right and left side) of the cabinet.
- When the nails comes into the cavities pull up and take out the crisper cover



**NOTE:** *Make the inverse of the same operation for the resetting the crisper cover.*

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

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

### **Refrigerator Compartment**

- To set the refrigerator compartment to 2-3 graphic bar will be enough for normal conditions.
- To reduce humidity and consequent increase of frost never place liquids in unsealed containers in the refrigerator.
- Never place warm food in the refrigerator. Warm food should be allowed to cool at room temperature and should be arranged to ensure adequate air circulation in the refrigerator compartment.
- Arrange the meat and cleaned fish (wrapped in packages or sheets of plastic) which you will use in 1-2 days.
- You can put the fruits and vegetables into crisper without packing.

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

<i>Food</i>	<i>Storing time</i>	<i>Where to place in the fridge department</i>
Vegetables and fruits	1 week	In the Crisper (without being wrapped)
Meat and fish	2 to 3 days	Covered with plastic folio and bags Or in a meat box (on the glass shelf)
Fresh cheese	3 to 4 days	In the special door shelf
Butter and Margarine	1 week	In the special door shelf
Bottled product, Milk and Yoghurt	Until the expiry date recommended by the producer	In the special door shelf
Eggs	1 month	In the egg shelf
Cooked food		All shelves

## Freezer Compartment

- To set the freezer compartment to 2-3 graphic bar will be enough for normal conditions.
- The use of freezer is, storing of deep-frozen or frozen foods for long periods of time and making ice cubes.
- Do not put fresh and warm foods to the freezer door shelves to be frozen. Only use for storage of frozen foods.
- Do not put fresh and warm food with frozen food side by side as it can thaw the frozen food.
- Use the fast freezing shelf to freeze home cooking (and the foods which is wanted to freeze) more quickly because of the freezing room's greater freezing power.
- While freezing fresh foods (i.e. meat, fish and mincemeat) divide them in parts you will use in one time.
- While freezing fresh foods ; 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, turn the freezer thermostat knob to position max 24 hours before placing fresh food in the freezer.
- After placing fresh food in the freezer, 24 hours on max position is generally sufficient, After 24 hours, don not need to set the freezer thermostat knob to position max.
- Attention; In order to save energy, When freezing small amounts of food, don not need to set the freezer thermostat knob to position max.
- **For storing the frozen foods;** the instructions shown on frozen food packages should always be followed carefully and if no information is provided food should not be stored for more than 3 months from the purchased date.
- **When buying frozen foods** ensure that these have been frozen at suitable temperatures and that the packing is intact.
- Frozen foods should be transported in appropriate containers to maintain the quality of the food and should be returned to the freezing surfaces of the unit in the shortest possible time.
- If a package of frozen food shows the sign of humidity and abnormal swelling it is probable that it has been previously stored at an unsuitable temperature and that the contents have deteriorated.
- **The storage life of frozen foods** depends on the room temperature, 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 package and never exceed the maximum storage life indicated.

Some recommendations have been specified on pages 11, 12 and 13 for the placement and storage of your food in the deep freeze compartment.

<b>Meat and fish</b>	<b>Preparing</b>	<b>Storing time (months)</b>	<b>In room temperature Defrost time -hour-</b>
Steak	Wrapping in a foil	6-10	1-2
Lamb meat	Wrapping in a foil	6-8	1-2
Veal roast	Wrapping in a foil	6-10	1-2
Veal cubes	In small pieces	6-10	1-2
Lamb cubes	In pieces	4-8	2-3
Minced meat	In packages without using spices	1-3	2-3
Giblets (pieces)	In pieces	1-3	1-2
Bologna sausage/salami	Should be packaged even if it has membrane		Until it is defrosted
Chicken and turkey	Wrapping in a foil	7-8	10-12
Goose and Duck	Wrapping in a foil	4-8	10
Deer, Rabbit, Wild Boar	In 2.5 kg portions and as fillets	9-12	10-12
Freshwater fishes (Salmon, Carp, Crane, Siluroidea)	After cleaning the bowels and scales of the fish, wash and dry it; and if necessary, cut the tail and head.	2	Until it is thawed completely
Lean fish; bass, turbot, flounder		4-8	Until it is thawed completely
Fatty fishes (Tunny, Mackarel, bluefish, anchovy)		2-4	Until it is thawed completely
Shellfish	Cleaned and in bags	4-6	Until it is thawed completely
Caviar	In its package, aluminum or plastic container	2-3	Until it is thawed completely
Snail	In salty water, aluminum or plastic container	3	Until it is thawed completely

**Note:** Frozen foods, when thawed, should be cooked just like fresh foods. If they are not cooked after being thawed they must NEVER be re-frozen.

<b>Vegetables and Fruits</b>	<b>Preparing</b>	<b>Storing time (months)</b>	<b>In room temperature Defrost time -hour-</b>
Cauliflower	Take the leaves apart, cut the heart into pieces, and leave it in water with a little lemon juice for a while	10 - 12	It can be used as frozen
String beans and beans	Wash and cut to small pieces	10 - 13	It can be used as frozen
Beans	Hull and wash	12	It can be used as frozen
Mushroom and asparagus	Wash and cut to small pieces	6 - 9	It can be used as frozen
Cabbage	Cleaned	6 - 8	2
Eggplant	Cut to pieces of 2cm after washing	10 - 12	Separate them from one another
Corn	Clean and pack with its stem or as sweetcorn	12	It can be used as frozen
Carrot	Clean and cut to slices	12	It can be used as frozen
Pepper	Cut the stem, cut into two pieces and remove the core	8 - 10	It can be used as frozen
Spinach	Washed	6 - 9	2
Apple and pear	Peel and slice	8 - 10	(In Fridge) 5
Apricot and Peach	Cut into two pieces and remove the stone	4 - 6	(In Fridge) 4
Strawberry and Blackberry	Wash and hull	8 - 12	2
Cooked fruits	Adding 10% of sugar in the container	12	4
Plum, cherry, sourberry	Wash and hull the stems	8 - 12	5 - 7

<b>Dairy Products Pastry</b>		<b>Preparing</b>	<b>Storing time (months)</b>	<b>Storing Conditions</b>
Packet (Homogenize) Milk		In its own packet	2 - 3	Pure Milk – In its own packet
Cheese-excluding white cheese		In slices	6 - 8	It can be left in its original package for storing for a short time. For long term storage It should be stored in a plastic
Butter, margarine		In its package	6	
* Eggs	Albumen		10 - 12	30 gr of it is equal to a yolk.
	Egg mixture (Albumen – yolk)	Some salt or sugar is added for preventing it from becoming dense.	10	50 gr of it is equal to a yolk.
	Yolk	Some salt or sugar is added for preventing it from becoming dense.	8 - 10	20 gr of it is equal to a yolk.

In closed container

\* It should not be frozen with its shells. The white and yolk of the egg should be frozen separately or as having been well mixed.

	<b>Storing time (months)</b>	<b>Thawing time in room temperature (hours)</b>	<b>Thawing time in oven (min.)</b>
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)

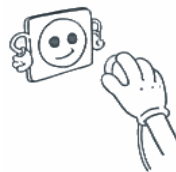
The taste of some spices found in cooked dishes (anise, basilica, watercress, vinegar, assorted spices, ginger, garlic, onion, mustard, thyme, marjoram, black pepper, etc.) changes and they assume a strong taste when they are stored for a long period. Therefore, the frozen food should be added little amount of spices or the desired spice should be added after the food has been thawed.

The storage period of food is dependent on the oil used. The suitable oils are margarine, calf fat, olive oil and butter and the unsuitable oils are peanut oil and pig fat.

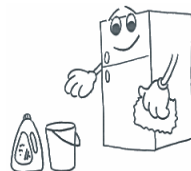
The food in liquid form should be frozen in plastic cups and the other food should be frozen in plastic folios or bags.

## PART- 4. CLEANING AND MAINTENANCE

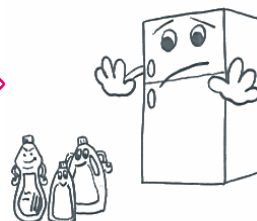
- Disconnect unit from the power supply before cleaning.
- Do not clean the appliance by pouring water.



- The refrigerator and freezer compartment should be cleaned periodically using a solution of bicarbonate of soda and lukewarm water

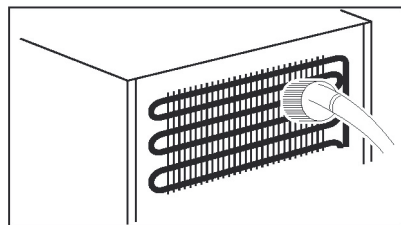


- Clean the accessories separately with soap and water. Do not clean them in the washing machine.



- Do not use abrasive products, detergents or soaps. After washing, rinse with clean water and dry carefully. When the cleaning operations have been completed reconnect the plug of the unit with dry hands.

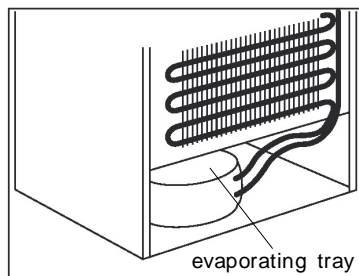
- You should clean the condenser with broom at least once a year in order to provide energy saving and increase the productivity.



**THE POWER SUPPLY MUST BE DISCONNECTED.**

### Defrosting

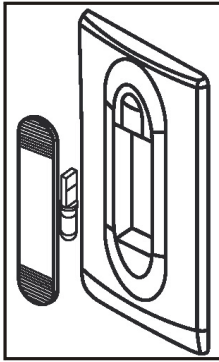
- Defrosting occurs fully automatically during operation; the defrost water is collected by the evaporating tray and evaporates automatically.



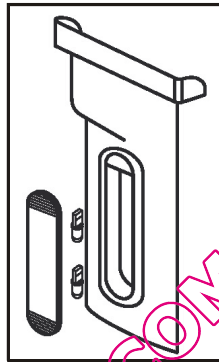


## Replacing The Refrigerator and Freezer Light Bulb

1. Unplug the unit from the power supply,
2. Remove the refrigerator light cover with a minus screw driver, and take out the cover.
3. Change the present light bulb with a new one of not more than 15 W.
4. Replace the light cover and after waiting 5 minutes plug the unit.



Freezer compartment



Cooler compartment

## PART- 5.

## TRANSPORTATION AND CHANGING OF INSTALLATION POSITION

### Transportation and Changing of Installation Position

- The original packages and foamed polystyrene (PS) can be concealed if required.
- In transportation the appliance should be tied with a wide stripe or a strong rope. The rules written on the corrugated box must be applied while transporting.
- Before transporting or changing old installation position, all the moving objects (i.e., shelves, crisper...) should be taken out or fixed with bands in order to prevent the shake.



### Changing of Door Opening Direction *(For some models)*

In case you need to change door-opening direction, please consult the domestic after sales service.

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

### **What to do if your refrigerator does not operate;**

#### **Check that;**

- There is no power ,
- The general switch in your home is disconnected ,
- The thermostat setting is on «0» position ,
- The socket is not sufficient. To check this, plug in another appliance that you know which is working into the same socket.

### **What to do if your refrigerator performs poorly;**

#### **Check that;**

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

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

#### **Normal Noises**

##### **Cracking (Ice cracking) Noise:**

- During automatic defrosting.
- When the appliance is cooled or warmed (due to expansion of appliance material).
- Heard when the thermostat switches the compressor on/off.

##### **Compressor noise**

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

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

- This noise is caused by the flow of the refrigerant in the tubes of the system.

##### **Water flow noise:**

- Normal flow noise of water flowing to the evaporation container during defrosting. This noise can be heard during defrosting.

##### **Air Blow Noise:**

- Normal fan noise. This noise can be heard in No-Frost fridge during normal operation of the system due to the circulation of air.

### **If your fridge is not cooling enough;**

Your fridge is designed to operate in the ambient temperature intervals stated in the standards, according to the climate class stated in the information label. We do not recommend operating your fridge out of stated temperatures value limits in terms of cooling effectiveness.

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

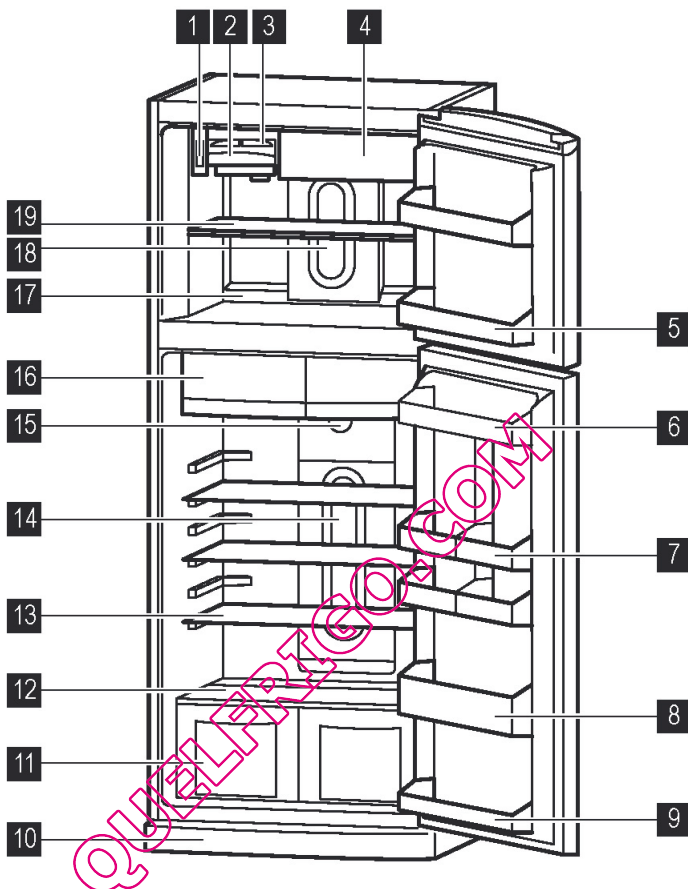
- Tropical Climate Class is described as between 16°C and 43°C of ambient temperatures according to EN ISO15502 standards.
- Appliance complies with EN15502, IEC60335-1 / IEC60335-2-24, 2004/108/EC standards.

#### **IMPORTANT NOTES:**

- Compressor protection function will be activated after sudden power breakdowns or after unplugging the appliance, because the gas in the cooling system is not stabilized yet. Your fridge will start after 5 minutes, there is nothing to worry about.
- If you will not use your fridge for a long time (e.g. in summer holidays) unplug it. Clean your fridge according to Part 4 and leave the door open to prevent humidity and smell
- If the problem persists after you have followed all the instructions above, please consult to the nearest service.
- The appliance you bought is designed for home type use and can be used only at home and for the stated purposes. It is not suitable for commercial or common use. If the consumer use the appliance in a way that does not comply with these features, we emphasize that the producer and the dealer shall not be responsible for any repair and failure within the guarantee period.
- The lifetime of your appliance stated and declared by the Department of the Industry is 10 years (the period for retaining parts required for the proper functioning of the appliance).

## PART-7.

# THE PARTS OF THE APPLIANCE AND THE COMPARTMENTS




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

- |                           |                                   |
|---------------------------|-----------------------------------|
| 1) Freezer thermostat box | 11) Crisper                       |
| 2) Ice box                | 12) Crisper cover                 |
| 3) Ice tray               | 13) Refrigerator shelves          |
| 4) Fast freezing shelf    | 14) Refrigerator lamp box / cover |
| 5) Freezer door shelf     | 15) Refrigerator thermostat box   |
| 6) Top shelf              | 16) Chiller shelves               |
| 7) Egg shelf              | 17) Freezer compartment           |
| 8) Bottle shelf           | 18) Freezer lamp box / cover      |
| 9) Bottom shelf           | 19) Freezer shelf                 |
| 10) Kick plate            |                                   |

## Tips For Saving Energy

- 1– Install the appliance in a cool, well ventilated room , but not in direct sunlight and not near heat source (radiator, cooker.. etc). Otherwise use an insulating plate.
- 2– Allow ward food and drinks to cool down outside the appliance.
- 3– When thawing frozen food, place it in the refrigerator compartment. The low temperature of the frozen food will help to cool the refrigerator compartment when it is thawing. So it causes energy saving. If the frozen food is put out, it causes wastage of energy.
- 4– When placing, drinks and slops they must be covered. Otherwise humidity increases at the appliance. Therefore the working time gets longer. Also covering drinks and slops helps to save smell and taste.
- 5– When placing food and drinks, open the appliance door as briefly as possible.
- 6– Keep close the covers of any different temperature compartment in the appliance (crisper, chiller ...etc ).
- 7– Door gasket must be clean and pliable. Replace gaskets if worn.
- 8– Occasionally clean the rear of the appliance with a vacuum cleaner or paint brush to prevent an increased power consumption.



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.

# Sommaire

<b>AVANT D'UTILISER CET APPAREIL .....</b>	<b>21</b>
Instructions de sécurité .....	21
Recommandations .....	22
Installation et branchement de l'appareil .....	23
Avant de brancher l'appareil .....	23
<b>FONCTIONS DIVERSES .....</b>	<b>24</b>
Réglage du thermostat .....	24
Accessoires .....	25
Afficheur de température .....	25
<i>Etagère rétractable .....</i>	<i>26</i>
<i>Fabrication de glaçons : (Icematic) .....</i>	<i>26</i>
<i>Compartment de congélation rapide .....</i>	<i>26</i>
<i>Compartiments fraîcheur .....</i>	<i>27</i>
<i>Bac à légumes et couvercle du bac à légumes .....</i>	<i>27</i>
<i>Enlever le couvercle des bacs a Legumes .....</i>	<i>28</i>
<b>RANGEMENT DES ALIMENTS .....</b>	<b>29</b>
Compartment congélateur .....	29
Compartment réfrigérateur .....	29
<b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....</b>	<b>34</b>
Dégivrage .....	34
Remplacement de l'ampoule du réfrigérateur et du congélateur .....	35
<b>TRANSPORT ET DEPLACEMENT .....</b>	<b>35</b>
Changement du sens d'ouverture de la porte .....	35
<b>AVANT D'APPELER LE SERVICE APRES-VENTE .....</b>	<b>36</b>
Quelques conseils pour économiser de l'énergie .....	37
<b>ELEMENTS ET COMPARTIMENTS DE L'APPAREIL .....</b>	<b>38</b>

## SECTION 1. AVANT D'UTILISER CET APPAREIL

### Instructions de sécurité

- Si le modèle contient le R600a, voir plaque signalétique qui se trouve sous le réfrigérant (l'isobutane du dispositif de refroidissement), un gaz naturel très écologique mais aussi combustible. Vous devez être prudent lors du transport et de l'installation du dispositif pour vous assurer qu'aucun des composants du circuit de refroidissement n'est endommagé. En cas de dommage, évitez les flammes nues ou les sources d'allumage, ventilez la chambre dans laquelle le dispositif se trouve pendant quelques minutes.

**Avertissement:** Ne bloquez pas les ouvertures situées dans l'appareil ou dans la structure.

- N'utilisez pas des instruments mécaniques ou autres voies artificielles pour accélérer le processus de dégivrage.
- N'utilisez pas des appareils électriques dans le réfrigérateur ou dans le compartiment congélateur de l'appareil.
- Si cet appareil sert à remplacer un vieux réfrigérateur comportant un cadenas, cassez ou retirez le cadenas, mesure de sécurité, avant de le garder pour éviter que les enfants ne s'y enferment pendant leurs jeux.
- Les vieux réfrigérateurs et congélateurs contiennent des gaz isolants et réfrigérants qui doivent être éliminés convenablement. Assignez entièrement la mise au rebut des appareils au service d'élimination d'ordures de votre localité et contactez l'autorité locale ou votre fournisseur en cas de questions. Veuillez vous assurer que le tuyau d'alimentation de votre unité frigorifique n'est pas endommagé avant que le service d'élimination de déchet ne le récupère.

### Remarque importante:

Lisez attentivement ce livret avant d'installer et de mettre en marche l'appareil. Le fabricant n'assume aucune responsabilité quant à une mauvaise installation et utilisation tel que le livret le décrit.

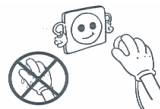
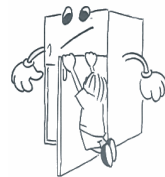
## Recommandations

**Avertissement** : N'utilisez pas d'appareils mécaniques ou d'autres moyens artificiels pour accélérer le processus de décongélation. N'utilisez pas d'appareils électriques dans l'espace de stockage des aliments de l'appareil. N'obstruez pas les ouvertures de ventilation de l'appareil. N'endommagez pas le circuit de liquide réfrigérant du réfrigérateur.

- N'utilisez pas d'adaptateurs électrique ni de dérivations qui risqueraient de provoquer une surchauffe ou un embrasement.
- N'utilisez pas de câbles d'alimentation électrique vieux et endommagés.
- Ne tordez pas et ne pliez pas le câble électrique.



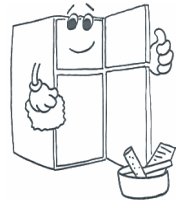
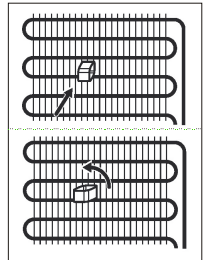
- Interdisez aux enfants de jouer avec cet appareil. Ils ne doivent en aucun cas s'asseoir sur les compartiments ou les étagères, ni se suspendre à la porte.
- Ne branchez pas la prise électrique avec des mains mouillées.
- Ne placez pas de récipients contenant des liquides (bouteilles en verre ou canettes) dans le congélateur, tout particulièrement lorsqu'il s'agit de boissons gazeuses. Ils risqueraient d'exploser pendant la congélation.
- Les bouteilles d'alcool doivent être parfaitement rebouchées et placées verticalement dans le réfrigérateur.
- Ne touchez pas les surfaces de refroidissement, tout particulièrement si vos mains sont mouillées, car vous risqueriez de vous brûler ou de vous blesser.
- Ne mangez pas de la glace qui vient juste de sortir du congélateur.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants inclus) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou bien manquant d'expérience et de connaissances à moins d'avoir été encadrées ou formées au niveau de l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Surveillez les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par un agent de maintenance ou une personne dûment qualifiée.





## Installation et branchement de l'appareil

- Cet appareil fonctionne sur courant alternatif 220-240V, 50 Hz.
- Avant d'effectuer le raccordement électrique, assurez-vous que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond au voltage de l'installation électrique de votre habitation.
- Si la prise de courant et la prise du réfrigérateur ne sont pas compatibles, remplacez cette dernière par une prise adéquate (au moins 16 A).
- L'appareil doit être relié à la terre. Si vous ne disposez pas de prise de terre, nous vous conseillons de contacter un électricien.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-raccordement à la terre conformément aux recommandations de cette brochure.
- N'exposez pas l'appareil aux rayons directs du soleil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé en plein air, ni exposé à la pluie.
- Placez le réfrigérateur loin des sources de chaleur, dans un endroit bien ventilé. Il doit se trouver au moins à 50 cm des radiateurs, fours à gaz ou à charbon et à 5 cm des fours électriques.
- Prévoyez un espace libre d'au moins 15 cm au-dessus de l'appareil.
- Evitez de placer des objets lourds ou un grand nombre d'objets sur l'appareil.
- Si l'appareil est installé à côté d'un autre réfrigérateur ou congélateur, observez une distance minimale de 2 cm pour éviter la condensation.
- La base de l'appareil doit être stable et horizontale. Utilisez les pieds réglables situés à l'avant de l'appareil pour compenser les irrégularités du sol.
- L'espace situé en dessous de l'appareil doit rester libre pour assurer la circulation de l'air. Ne le bouchez pas avec un tapis, etc.
- L'extérieur de l'appareil et les accessoires intérieurs doivent être nettoyés avec une solution d'eau et de savon liquide. L'intérieur doit être nettoyé avec du bicarbonate de soude dissous dans de l'eau tiède. Séchez avec soin et remettez les accessoires en place.



## Avant de brancher l'appareil

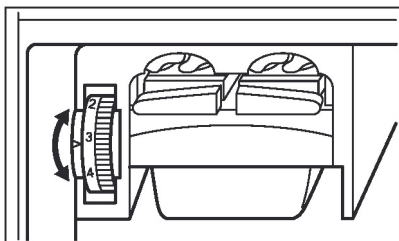
- Attendez 3 heures avant de brancher l'appareil, afin de garantir des performances optimales.
- Votre appareil neuf peut avoir une odeur particulière. Celle-ci disparaîtra une fois qu'il commencera à se refroidir.



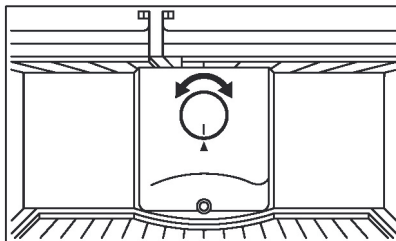
## SECTION 2. FONCTIONS DIVERSES

### Réglage du thermostat

THERMOSTAT DU CONGELATEUR



THERMOSTAT DU REFRIGERATEUR



Les thermostats du congélateur et du réfrigérateur régulent automatiquement la température interne des compartiments. En tournant le bouton de la position 1 vers la position 5, vous pouvez obtenir des températures de plus en plus froides. Durant les saisons froides, vous pouvez régler l'appareil sur les positions les plus faibles pour économiser de l'énergie.

#### Réglage du thermostat du congélateur :

- 1 – 2 : Pour la conservation de moyenne durée d'aliments dans le compartiment congélateur, réglez le bouton du thermostat entre minimum et moyen.
- 3 – 4 : Pour la conservation de longue durée d'aliments dans le compartiment congélateur, réglez le bouton du thermostat sur moyen.
- 5 : Pour congeler des aliments frais. L'appareil fonctionnera plus longtemps. Une fois que les aliments sont congelés, régler à nouveau le thermostat sur une position plus adéquate.

#### Réglage du thermostat du réfrigérateur :

- 1 – 2 : Environnement moins froid.
- 3 – 4 : Environnement normal.
- 5 : Environnement plus froid.

**Remarque :** la température ambiante, la température des aliments tout juste rangés et la fréquence d'ouverture de la porte affectent la température des compartiments réfrigérateur et congélateur. Si nécessaire, changez le réglage du thermostat.

- A la première utilisation de l'appareil, nous vous conseillons de laisser l'appareil fonctionner sans interruption pendant 24 heures jusqu'à ce qu'il atteigne la température de refroidissement suffisante.
- Dans ce laps de temps, essayez de ne pas ouvrir la porte trop fréquemment et placez-y le moins d'aliments possible.
- Si vous débranchez ou arrêtez l'appareil, attendez au moins 5 minutes avant de le rebrancher ou de le remettre en marche, afin de ne pas endommager le compresseur.

## Accessoires

### Afficheur de température

Pour vous aider au bon réglage de votre appareil, nous avons équipé votre réfrigérateur d'un indicateur de température, celui-ci étant placé dans la zone la plus froide.

**La zone la plus froide du compartiment réfrigérateur se situe au niveau de la clayette inférieure en verre.**

Le symbole ci-contre indique l'emplacement de la zone la plus froide de votre réfrigérateur.

L'espace situé directement au dessus de la clayette en verre du bac à légumes est la zone la plus froide du compartiment réfrigérateur comme indiqué par la clayette ou l'autocollant sur la paroi de votre appareil.

Pour la bonne conservation des denrées dans votre réfrigérateur et notamment dans la zone la plus froide, veillez à ce que dans l'indicateur de température "OK" apparaisse.

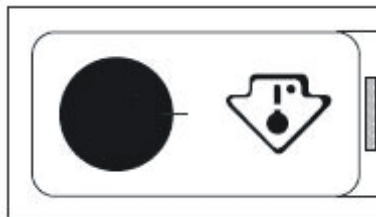
Si "OK" n'apparaît pas, la température moyenne de la zone est trop élevée. Réglez le dispositif de réglage de température sur une position inférieure. L'indication "OK" apparaissant en noir, celui-ci est difficilement visible si l'indicateur de température est mal éclairé. La bonne lecture de celui-ci est correctement éclairé.

À chaque modification du dispositif de réglage de température attendez la stabilisation de la température à l'intérieur de l'appareil avant de procéder, si nécessaire, à un nouveau réglage. Ne modifiez la position du dispositif de réglage de température que progressivement et attendez au moins 12 heures avant de procéder à une nouvelle vérification et à une éventuelle modification.

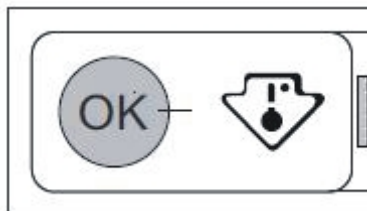
**Important** Après chargement de l'appareil de denrées fraîches ou après ouvertures répétées (ou ouverture prolongée) de la porte, il est normal que l'inscription "OK" n'apparaisse pas dans l'indicateur de température; attendez au moins 12 heures avant de réajuster le dispositif de réglage de température.

Si l'évaporateur du compartiment réfrigérateur (paroi du fond de l'appareil) se couvre anormalement de givre (appareil trop chargé, température ambiante élevée, thermostat sur une position élevée, ouvertures fréquentes de la porte), ramenez progressivement la manette du thermostat sur une position inférieure, jusqu'à obtenir de nouveau des périodes d'arrêt du compresseur. En effet, le dégivrage automatique de compartiment réfrigérateur ne s'effectue que si le compresseur s'arrête par intermittence.

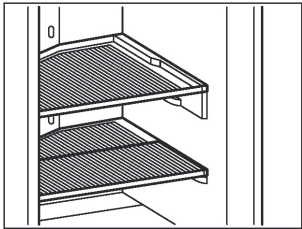
### Thermostat à régler



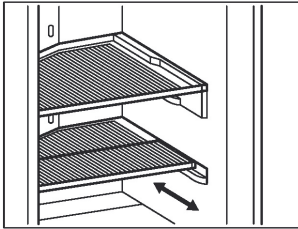
### Température correcte



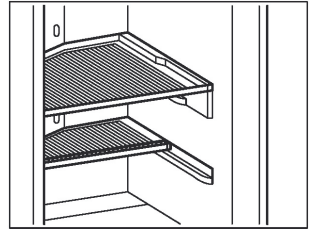
### **Etagère rétractable (Dans certains modèles)**



**Figure -1-**



**Figure -2-**



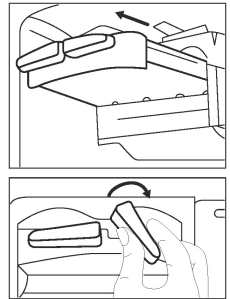
**Figure -3-**

L'étagère rétractable, située au-dessus du couvercle du bac à légumes, a été conçue pour libérer de l'espace et vous permettre de ranger davantage de produits. Cette étagère est mobile, de sorte que vous pouvez poser des produits plus longs ou plus gros sur le couvercle du bac à légumes.

### **Fabrication de glaçons : (Icematic)**

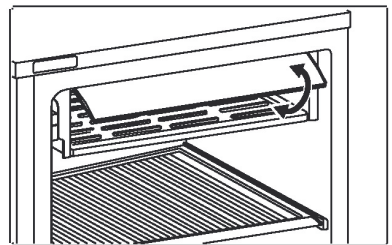
- Retirez le bac à glaçons.
- Remplissez-le d'eau, jusqu'au niveau indiqué par le trait.
- Remplacez-le dans sa position d'origine.
- Lorsque les glaçons sont prêts, appuyez sur le levier pour qu'ils tombent dans le réservoir à glaçons

**Ne remplissez pas d'eau le réservoir à glaçons pour fabriquer des glaçons. Vous pourriez le casser.**



### **Compartment de congélation rapide**

- Utilisez le compartiment de congélation rapide pour congeler vos plats faits maison (et les aliments frais) plus rapidement. Ce compartiment bénéficie d'une plus grande puissance de congélation.
- Pour ouvrir le compartiment, poussez le couvercle vers le haut et faites-le glisser dans le compartiment. Fermez-le de la même manière.



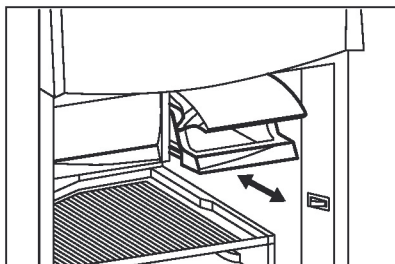
**Remarque :** vérifiez que le couvercle du compartiment de congélation rapide est fermé avant de fermer la porte du congélateur. Sinon, la congélation rapide risque de ne pas fonctionner

## Compartiments fraîcheur

- Lorsque vous placez des aliments dans le compartiment fraîcheur plutôt que dans le compartiment congélateur ou réfrigérateur, ils conservent leur fraîcheur, leur saveur ainsi qu'un aspect sain plus longtemps. Lorsque le compartiment fraîcheur est sale, retirez-le et lavez-le sous l'eau.

(L'eau gèle à 0°C, mais les aliments contenant du sel ou du sucre gèlent à une température moins élevée).

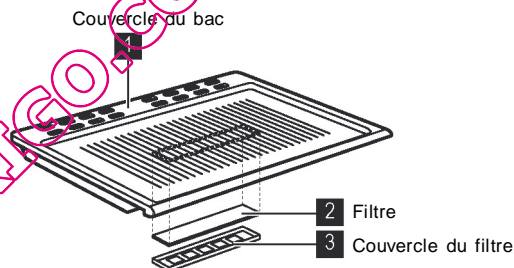
- Le compartiment fraîcheur est en général utilisé pour le poisson frais, légèrement mariné, le riz, etc.



**Le compartiment fraîcheur ne permet pas de congeler des aliments ou de fabriquer des glaçons.**

## Bac à légumes et couvercle du bac à légumes (Dans certains modèles)

Le bac à légumes absorbe et élimine le gaz d'éthylène (\*) émis par les fruits et les légumes grâce au "FILTRE" du couvercle du bac à légumes, conservant ainsi la fraîcheur des fruits et légumes. Le filtre élimine également les odeurs désagréables du bac à légumes et contrôle leur excès en eau, maintenant un environnement très humide à l'intérieur du bac. Lorsque le couvercle est sale, retirez le couvercle du filtre, puis le filtre lui-même et nettoyez le couvercle du bac avec de l'eau.



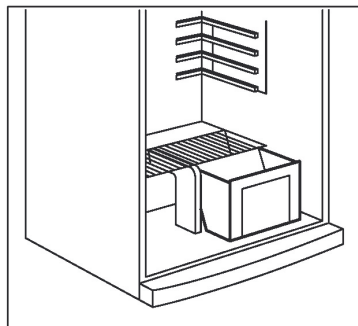
**! Ne nettoyez pas le "filtre de contrôle d'humidité" avec de l'eau.**

**(\*)REMARQUE :** le gaz d'éthylène est un gaz produit par les fruits et les légumes, qui accélère leur mûrissement. Par exemple, les épinards et les brocolis jaunissent facilement dans les endroits où le gaz d'éthylène est abondant.

## **Enlever le couvercle des bacs à Légumes (Dans certains modèles)**

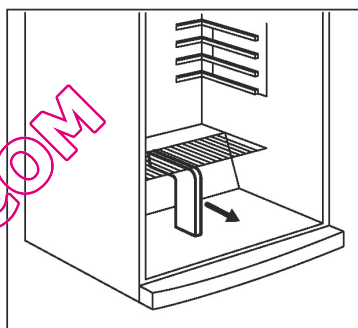
### **Première étape:** *Enlever les bacs à légumes*

- C'est facile de retirer les bacs à légumes car les bacs sont équipés avec des roulettes.
- Retirez le bac le plus loin possible, soulevez le devant et retirez entièrement.



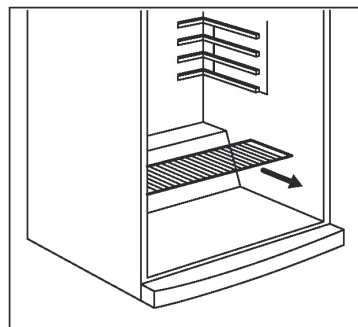
### **Deuxième étape:** *Enlever la partition intermédiaire des bacs à légumes entre les bacs.*

- Poussez la partition vers la gauche en laissant le dessous en place.
- Retirez la partition des bacs.



### **Troisième étape:** *Enlever le couvercle des bacs à légumes*

- Retirez le couvercle des bacs à légumes jusqu'à ce que les chevilles du couvercle entrent dans les cavités (sur le côté droit et gauche) du compartiment.
- Quand les chevilles arrivent dans les cavités, poussez vers le haut et retirez le couvercle des bacs à légumes.



**REMARQUE :** *Pour replacer le couvercle du bac à légumes, procédez à l'opération inverse.*

*Toutes les descriptions écrites et visuelles contenues dans les accessoires peuvent varier en fonction du modèle de l'appareil.*

## SECTION 3. RANGEMENT DES ALIMENTS

### Compartiment réfrigérateur

- Régler le compartiment réfrigérateur au niveau de la barre graphique 2-3 sera suffisant pour les conditions normales.
- Pour réduire l'humidité et l'accumulation consécutive de grive, ne jamais placer des liquides dans des récipients non fermés à l'intérieur du réfrigérateur.
- Ne jamais placer des aliments chauds dans le réfrigérateur. Laissez-les refroidir à la température ambiante et placez-les dans le réfrigérateur de manière à permettre une circulation d'air convenable.
- Placez-y la viande et le poisson nettoyé (emballé dans des paquets ou dans des feuilles de plastique) qui seront consommés dans les deux jours.
- Les fruits et les légumes peuvent être placés directement dans le bac à légumes, sans être emballés.

<i>Aliment</i>	<i>Durée de conservation</i>	<i>Lieu de conservation</i>
Fruits et légumes	1 semaine	Bac à légumes (sans emballage)
Viandes et poissons	2 à 3 jours	Emballés dans des sachets ou des sacs en plastique ou dans une boîte (sur la clayette en verre)
Fromage frais	3 à 4 jours	Dans la clayette de porte spéciale
Beurre et margarine	1 semaine	Dans la clayette de porte spéciale
Produit embouteillé, lait et yaourt	Jusqu'à la date de péremption indiquée par le fabricant	Dans la clayette de porte spéciale
Œufs	1 mois	Dans le casier à oeufs
Aliments cuits		Toutes les clayettes

**REMARQUE :** Évitez de conserver la patate, l'oignon, l'ail dans le réfrigérateur.

### Compartiment congélateur

- Régler le compartiment congélateur au niveau de la barre graphique 2-3 sera suffisant pour les conditions normales.
- Le congélateur est utilisé pour la conservation à long terme des aliments surgelés ou congelés, et pour fabriquer des glaçons.
- Ne placez pas des aliments frais et chauds sur les étagères de la porte du congélateur afin de les congeler. Ne l'utilisez que pour la conservation des aliments congelés.
- Ne pas placer d'aliments frais ou chauds près des aliments congelés. Ils pourraient les décongeler.
- Utilisez l'étagère de congélation rapide pour congeler les aliments préparés à la maison (et les aliments à congeler) plus rapidement en raison de la plus grande capacité de la salle de congélation.

- Lorsque vous congelez des aliments frais (viande, poisson et préparations), divisez-les en portions utilisables en une fois.
- Lorsque vous congelez les aliments frais, la quantité maximale d'aliment frais (en kg) qui peut être congelée en 24 heures est indiquée sur l'étiquette de l'appareil.
- Pour que la performance optimale de l'appareil atteigne la capacité de congélation maximale, tournez le bouton du thermostat du congélateur à la position maximale 24 heures avant l'introduction des aliments frais dans le congélateur.
- Après avoir introduit l'aliment frais dans le congélateur, 24 heures à la position max. est généralement suffisant ; vous n'avez pas besoin de régler le bouton du thermostat du congélateur à la position max.
- Attention ; afin d'économiser de l'énergie, lorsque vous congelez de petites quantités d'aliments, vous n'avez pas besoin de régler le bouton du thermostat du congélateur à la position max.
- **Pour stocker les aliments congelés** ; suivez toujours les instructions indiquées sur les emballages des aliments congelés et si aucune information n'est fournie, ne conservez pas les aliments plus de 3 mois après la date d'achat.
- **Lorsque vous achetez des aliments surgelés**, vérifiez qu'ils ont été congelés à des températures adéquates et que l'emballage est intact.
- Les aliments congelés doivent être transportés dans des emballages appropriés pour maintenir la qualité de la nourriture et doivent être replacés au congélateur le plus tôt possible.
- Si l'emballage d'un aliment congelé semble être humide et anormalement gonflé, il est probable qu'il a été stocké auparavant à une température non adéquate et que le contenu en a été altéré.
- **La durée de conservation des aliments congelés** dépend de la température ambiante, du réglage du thermostat, de la fréquence d'ouverture de la porte, du type d'aliment et de la durée de transport du magasin jusqu'à la maison. Respecter toujours les instructions d'utilisation figurant sur le conditionnement et ne dépassez jamais la durée de stockage indiquée.



<b>Viande et poisson</b>	<b>Préparation</b>	<b>Durée de conservation (mois)</b>	<b>Période de décongélation à la température ambiante (heure)</b>
Steak	Emballé dans un papier	6-10	1-2
Viande d'agneau	Emballée dans un papier	6-8	1-2
Rôti de veau	Emballé dans un papier	6-10	1-2
Morceaux de veau	En petits morceaux	6-10	1-2
Cubes d'agneau	En morceaux	4-8	2-3
Viande hachée	non épicée, dans des emballages	1-3	2-3
Abats (morceaux)	En morceaux	1-3	1-2
Saucisson de Bologne/Saucisson sec	Doit être emballé même s'il comporte un revêtement sec		Jusqu'à dégivrage
Poulet et dinde	Emballage dans un papier	7-8	10-12
Oie et canard	Emballage dans un papier	4-8	10
Biche, lapin, viande de brousse Sanglier	Quantités de 2,5 kg et sans os	9-12	10-12
Poissons d'eau douce (saumon, carpe, silure)	Doit être lavé et séché après avoir été soigneusement nettoyé et écaillé, la tête et la queue doivent être coupées au besoin.	2	Jusqu'à décongélation complète
Poisson maigre, loup de mer, turbot, poisson plat		4-8	Jusqu'à décongélation complète
Poissons gras (thon, maquereau, poisson bleu, anchois)		2-4	Jusqu'à décongélation complète
Mollusques et crustacés	Nettoyés et emballés	4-6	Jusqu'à décongélation complète
Caviar	Dans son emballage, dans une boîte en aluminium ou en plastique	2-3	Jusqu'à décongélation complète
Escargot	Dans de l'eau salée, dans une boîte en aluminium ou en plastique	3	Jusqu'à décongélation complète

**Remarque:** La viande congelée doit être cuite comme de la viande fraîche c'est-à-dire après décongélation. Si vous ne faites pas cuire la viande après l'avoir sorti du congélateur, ne l'y remettez pas.

<b>Légumes et fruits</b>	<b>Préparation</b>	<b>Durée de conservation (mois)</b>	<b>Température ambiante Durée de dégivrage (heure)</b>
Chou-fleur	Retirez les feuilles, divisez le trognon en parties et laissez-le dans de l'eau contenant un peu de citron	10 - 12	Il peut être utilisé à l'état congelé
Haricot vert et haricot français	Lavez et coupez-les en petits morceaux	10 - 13	Ils peuvent être utilisés à l'état congelé
Haricots	Écosser et laver	12	Ils peuvent être utilisés à l'état congelé
Champignons et asperges	Lavez et coupez-les en petits morceaux	6 - 9	Ils peuvent être utilisés à l'état congelé
Chou	Nettoyé	6 - 8	2
Aubergine	Coupez-la en petits morceaux de 2 cm après lavage	10 - 12	Dans des plats différents
Maïs	Nettoyez et gardez-le avec son épis ou en grains	12	Il peut être utilisé à l'état congelé
Carotte	Nettoyez et découpez-la en tranches	12	Elle peut être utilisée à l'état congelé
Piment	Retirez la tige, divisez-le en deux et enlevez les pépins	8 - 10	Il peut être utilisé à l'état congelé
Épinard	Lavé	6 - 9	2
Pomme et avocat	Découpez en épluchant	8 - 10	(Dans le réfrigérateur) 5
Abricot et pêche	Divisez-les en deux et retirez les pépins	4 - 6	(Dans le réfrigérateur) 4
Fraise et framboise	Lavez et nettoyez-les	8 - 12	2
Fruits cuits	Ajouter 10% de sucre dans le récipient	12	4
Prunes, cerises, cerises acides	Lavez-les et retirez les tiges	8 - 12	5 - 7

<b>Produits laitiers Pâtisserie</b>		<b>Préparation</b>	<b>Durée de conservation (mois)</b>	<b>Conditions de conservation</b>
Lait (homogénéisé) en paquet		Dans son emballage	2 - 3	Lait pur – Dans son emballage
Fromage (excepté le fromage blanc)		En forme de tranches	6 - 8	Il peut être laissé dans son emballage d'origine en vue d'une conservation courte durée. Il peut également être emballé dans un sac en plastique pour une conservation longue durée.
Beurre, margarine		Dans son emballage	6	
* Œufs	Blanc d'œuf	Mélangez soigneusement et ajoutez-y une pincée de sel ou de sucre pour éviter qu'il devienne trop lourd. Mélangez soigneusement et ajoutez-y une pincée de sel ou de sucre pour éviter qu'il devienne trop lourd.	10 - 12	30 grammes du mélange équivalent à un jaune d'œuf.
	Mélange d'œuf (Blanc –jaune)		10	50 grammes du mélange équivalent à un jaune d'œuf.
	Jaune d'œuf		8 - 10	20 grammes du mélange équivalent à un jaune d'œuf.
Dans une boîte fermée				

\* L'œuf ne doit pas être congelé avec la coquille. Le blanc et le jaune d'œuf doivent être congelés séparément ou après avoir été soigneusement mélangés.

	<b>Durée de conservation (mois)</b>	<b>Période de décongélation à la température ambiante (heures)</b>	<b>Durée de décongélation dans le four (minutes)</b>
Pain	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225 °C)
Biscuits	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pâté	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225 °C)
Tartelette	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200 °C)
Pâtes filo	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15-20 (200 °C)

Le goût de certaines épices dans les aliments cuits (anis vert, basilique, cresson d'eau, vinaigre, épices assorties, gingembre, ail, oignon, moutarde, thym, marjolaine, poivre noir, etc.) change et le goût de ces aliments devient très fort lorsqu'il sont conservés pendant longtemps.

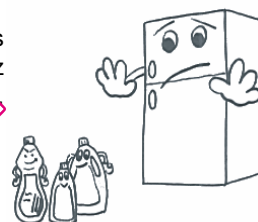
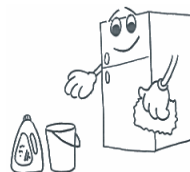
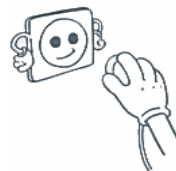
Par conséquent, vous devez ajouter un peu d'épices aux aliments congelés ou vous devez ajouter l'épice de votre choix après la décongélation.

La durée de conservation des aliments est fonction de l'huile utilisée. Les huiles appropriées sont la margarine, la graisse de veau, l'huile d'olive et le beurre. Les huiles non appropriées sont l'huile d'arachide, et la graisse de porc.

Les aliments sous forme liquide doivent être congelés dans des boîtes en plastique et les autres dans des sacs en plastique.

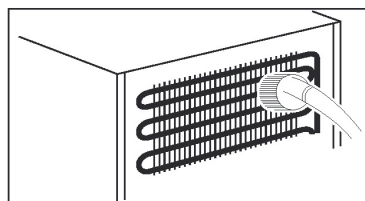
## SECTION 4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne versez pas d'eau dans l'appareil pour le nettoyer.
- Les compartiments réfrigérateur et congélateur doivent être nettoyés régulièrement à l'aide d'une solution de bicarbonate de soude et d'eau tiède.
- Nettoyez les accessoires séparément avec de l'eau savonneuse. Ne les lavez pas au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de détergents. Après lavage, rincez à l'eau claire et séchez avec soin. Vous pouvez alors rebrancher l'appareil (vos mains doivent être sèches).



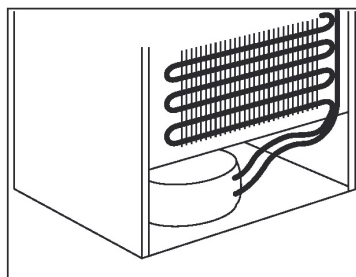
- Le condensateur doit être nettoyé à l'aide d'un balai au moins une fois par an, afin d'améliorer les performances de l'appareil et de réaliser des économies d'énergie.

**LA PRISE DOIT ETRE DEBRANCHEE.**



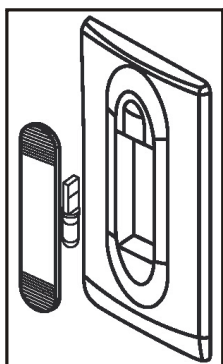
### Dégivrage

- Le dégivrage s'effectue automatiquement lorsque l'appareil est en fonctionnement. L'eau de dégivrage est recueillie dans le bac d'évaporation et s'évapore automatiquement.

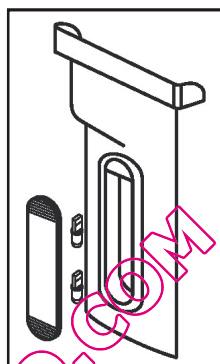


## Remplacement de l'ampoule du réfrigérateur et du congélateur

1. Débranchez l'appareil.
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule à l'aide d'un petit tournevis et retirez-le.
3. Remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule d'une puissance maximale de 15 W.
4. Remplacez le capot de la lampe et attendez 5 minutes avant de rebrancher l'appareil.



BOITIER/COUVERCLE  
DE L'AMPOULE



BOITIER/COUVERCLE  
DE L'AMPOULE

## SECTION 5. TRANSPORT ET DEPLACEMENT

### Transport et déplacement de l'appareil

- Vous pouvez conserver le carton et le polystyrène d'emballage.
- Si vous devez transporter l'appareil, attachez-le avec un tissu large ou une corde solide. Les consignes écrites sur le carton ondulé doivent être appliquées lors du transport.
- Avant de transporter ou de déplacer l'appareil, tous les accessoires (clayettes, bac à légumes, etc.) doivent être enlevés ou fixés avec de l'adhésif pour éviter qu'ils ne bougent.



### Changement du sens d'ouverture de la porte (Dans certains modèles)

Si vous devez modifier le sens d'ouverture de la porte, consultez le service après-vente.

## **SECTION 6. AVANT D'APPELER LE SERVICE APRES-VENTE**

Le problème à l'origine d'un dysfonctionnement de votre réfrigérateur peut être mineur. Pour économiser du temps et de l'argent, procédez aux vérifications ci-dessous avant d'appeler un technicien.

### **Votre réfrigérateur ne fonctionne pas**

#### **Vérifiez :**

- qu'il est branché,
- que l'interrupteur général de votre habitation n'est pas déconnecté,
- que le thermostat n'est pas positionné sur « 0 »,
- que la prise est adaptée. Pour ce faire, branchez un autre appareil sur la même prise.

### **Votre réfrigérateur ne fonctionne pas de façon optimale**

#### **Vérifiez :**

- que vous ne l'avez pas surchargé,
- que les portes sont bien fermées,
- que le condensateur n'est pas couvert de poussière,
- que l'espace laissé derrière et sur les côtés de l'appareil est suffisant.

### **Votre appareil est bruyant :**

La gaz de refroidissement qui circule dans le circuit de réfrigération peut parfois émettre un petit bruit même lorsque le compresseur ne fonctionne pas. Ne vous inquiétez pas, cela est tout à fait normal. Si vous entendez un bruit différent, vérifiez :

- que l'appareil est bien droit,
- que rien ne touche l'arrière,
- que le contenu de l'appareil ne vibre pas.

### **Si votre réfrigérateur ne refroidit pas suffisamment ;**

- Votre réfrigérateur a été conçu de manière à fonctionner dans la plage de température ambiante dans les normes conformément à la classe du climat mentionnée dans l'étiquette de l'information. Le fonctionnement de l'appareil dans des environnements ayant des valeurs de température non conformes à celles spécifiées n'est pas recommandé pour une réfrigération efficace.

<b>Classe Climatique</b>	<b>Température ambiante (°C)</b>
<b>T</b>	Entre 16 et 43
<b>ST</b>	Entre 16 et 38
<b>N</b>	Entre 16 et 32
<b>SN</b>	Entre 10 et 32

## Informations relatives à la conformité

- La classe tropicale est définie pour les températures environnementales comprises entre 16°C et 43°C conformément aux normes TS EN ISO 15502.
- L'appareil a été fabriqué en conformité avec les normes E N1 55 02, IE C6 03 35 -1 / IEC60335-2-24, 2004/108/EC.

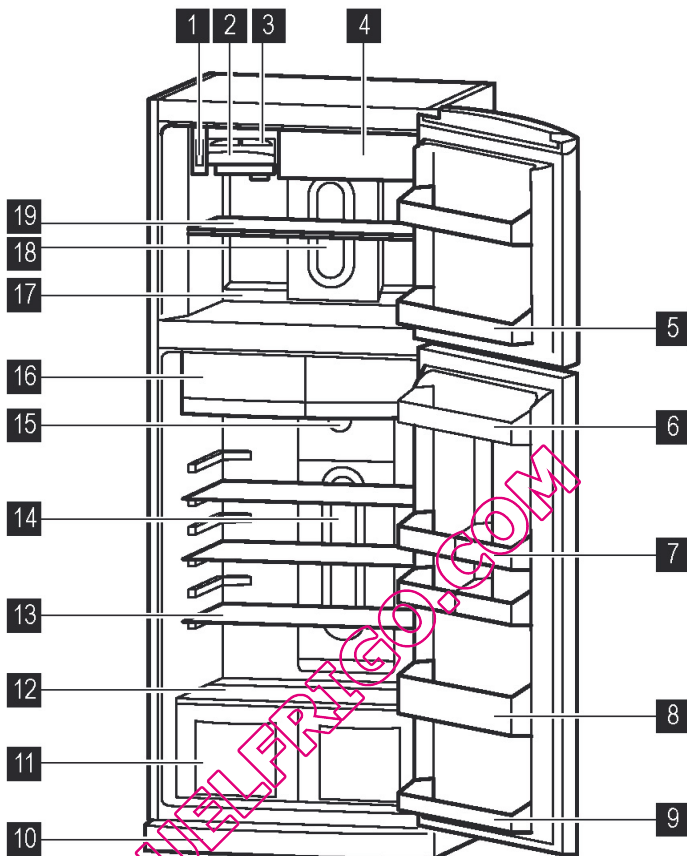
## Recommandations

- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période (par exemple pendant les vacances d'été) débranchez-le, nettoyez-le et laissez la porte ouverte pour éviter la formation de moisissures et de mauvaises odeurs.
- Pour arrêter complètement l'appareil, débranchez-le de la prise murale (pour le nettoyer ou lorsque vous laissez les portes ouvertes).

## Quelques conseils pour économiser de l'énergie

- 1- Installez l'appareil dans une pièce humide, bien aérée, loin de la lumière directe du soleil et des sources de chaleur comme le radiateur, la cuisinière, etc.) Dans le cas contraire, utilisez une plaque d'isolation.
- 2- Laissez les aliments et les boissons chauds refroidir hors de l'appareil.
- 3- Pour geler les denrées congelées, introduisez-les dans le compartiment réfrigérateur. La faible température des aliments congelés aidera à la réfrigération du compartiment réfrigérateur pendant la décongélation. Ce qui vous aide à économiser de l'énergie. Vous gaspillez de l'énergie lorsque vous mettez les denrées congelées hors du compartiment réfrigérateur.
- 4- Veillez à couvrir les boissons et les aliments avant de les introduire dans l'appareil. Si vous ne le faites pas, l'humidité de l'appareil augmente d'intensité. Par conséquent, le processus de réfrigération prend plus de temps. Bien plus, le fait de couvrir vos produits avant de les ranger dans l'appareil les met à l'abri des mauvaises odeurs.
- 5- Pendant l'introduction des aliments et des boissons dans l'appareil, laissez la porte ouverte la moins longtemps possible.
- 6- Veillez à ce que les couvercles de tous les compartiments de l'appareil restent fermés.  
(bac à légumes, compartiment réfrigérateur, etc.).
- 7- Le joint de porte doit être propre et flexible. Remplacez les joints en cas d'usure.
- 8- De temps à autre, nettoyez la partie arrière de votre appareil à l'aide d'un aspirateur ou d'un pinceau pour éviter qu'il consomme plus d'énergie.

## SECTION 7. ELEMENTS ET COMPARTIMENTS DE L'APPAREIL




Cette présentation ne sert que de renseignement sur les parties de l'appareil, Celles-ci pourraient varier en fonction du modèle de l'appareil.

- |                                    |                                    |
|------------------------------------|------------------------------------|
| 1) THERMOSTAT CONGELATEUR          | 11) BAC A LEGUMES                  |
| 2) RESERVOIR A GLACONS             | 12) COUVERCLE DU BAC A LEGUMES     |
| 3) BAC A GLACONS                   | 13) ETAGERES DU REFRIGERATEUR      |
| 4) COMPARTIMENT CONGELATION RAPIDE | 14) BOITIER/COUVERCLE DE L'AMPOULE |
| 5) BACS DU CONGELATEUR             | 15) THERMOSTAT REFRIGERATEUR       |
| 6) BAC SUPERIEUR                   | 16) COMPARTIMENT FRAICHEUR         |
| 7) COMPARTIEMENT A OEUFS           | 17) COMPARTIMENT CONGELATEUR       |
| 8) PORTE-BOUTEILLES                | 18) BOITIER/COUVERCLE DE L'AMPOULE |
| 9) BAC INFERIEUR                   | 19) ETAGERE DU CONGELATEUR         |
| 10) PROTECTION ANTI-CHOC           |                                    |



Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.



Le symbole  présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation. Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

QUELFRIGO.COM

# Indice

<b>ANTES DE USAR EL ELECTRODOMESTICO .....</b>	<b>41</b>
Instrucciones de seguridad .....	41
Recomendaciones .....	42
Instalación y encendido del electrodoméstico .....	43
Antes del Encendido .....	43
<b>LAS DISTINTAS FUNCIONES Y POSIBILIDADES .....</b>	<b>44</b>
Configuración del termostato .....	44
Accesorios .....	45
<i>Estante Mágico</i> .....	45
<i>Hacer cubitos de hielo</i> .....	45
<i>Estante de congelación rápida</i> .....	45
<i>Estantes de alta refrigeración</i> .....	46
<i>Compartimento y estante de frutas y verduras</i> .....	46
EXTRACCIÓN DEL CRISPER COVER .....	47
REINSERCIÓN DEL CRISPER COVER .....	48
<b>DISPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS EN EL APARATO .....</b>	<b>49</b>
Compartimento del refrigerador .....	49
Compartimento congelador .....	49
<b>LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO .....</b>	<b>54</b>
Descongelación del compartimento frigorífico .....	54
Reemplazamiento de la bombilla del frigorífico .....	55
<b>TRANSPORTE Y CAMBIO DE LA POSICION DE INSTALACION .....</b>	<b>55</b>
Cambio de la dirección de apertura de la puerta .....	56
<b>ANTES DE LLAMAR A SU SERVICIO POSTVENTA .....</b>	<b>56</b>
Consejos Para Ahorrar Energía .....	59
<b>PARTES DEL APARATO Y COMPARTIMENTOS .....</b>	<b>60</b>

# PARTE- 1. ANTES DE USAR EL ELECTRODOMESTICO

## Instrucciones de seguridad

- El modelo, que contiene R600a (el refrigerante isobutano), gas natural que es muy ecológico pero también inflamable. Al transportar e instalar el aparato, deben tomarse precauciones para asegurarse de que ninguno de los componentes del circuito de refrigeración es dañado. En el caso de que se produzca daño, deben evitarse llamas al aire o fuentes de ignición, y ventilar la habitación en que se encuentra el aparato durante unos minutos.
- **Precaución:** Mantener las aberturas de ventilación del electrodoméstico, o de la estructura si está empotrado, libres de obstrucciones.
- No emplear instrumentos mecánicos u otros medios artificiales para acelerar el proceso de descongelación.
- No emplear aparatos eléctricos dentro de los compartimentos refrigerador y congelador del electrodoméstico.
- Si este electrodoméstico reemplaza otro más antiguo con cerrojo: romper o retirar el cerrojo como medida de seguridad antes de almacenarlo, para evitar que los niños, jugando, se encierren dentro accidentalmente.
- Los refrigeradores y congeladores antiguos contienen gases de aislamiento y refrigeración, los cuales han de ser eliminados apropiadamente. Confíe la eliminación de un aparato antiguo a la autoridad competente en tratamiento de residuos y contacte con la autoridad local o su distribuidor si tiene dudas. Por favor, asegúrese de que la tubería de trabajo de su refrigerador no resulta dañada antes de ser recogida por el servicio correspondiente de tratamiento de residuos.

### Nota importante:

Por favor, lea este folleto antes de instalar y encender este electrodoméstico. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por una instalación o uso incorrectos, como se describe en este folleto.

### Información sobre Conformidad

- De acuerdo a las normas EN ISO 15502, el tipo Tropical se define para aquellas temperaturas ambiente de entre 16°C y 43°C.
- El aparato está diseñado para cumplir con las normas EN 15502, IEC60335-1/IEC60335-2-24, y 2004/108/EC.

## Recomendaciones

**Advertencia:** No utilice dispositivos mecánicos u otros medios artificiales para acelerar el proceso de descongelación. No utilice aparatos eléctricos en el compartimento de alimentos del frigorífico. Mantenga despejadas las aberturas de ventilación del frigorífico. Evite dañar el circuito de refrigeración del frigorífico.

- No utilizar con transformadores, ladrones o derivaciones, pueden causar sobrecalentamiento o arder.
- No conectar a cables de suministro viejos o dañados.
- No retorcer y doblar los cables.

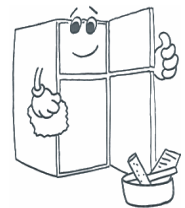
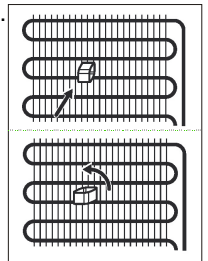


- No permita que los niños jueguen con el electrodoméstico. Los niños no deben NUNCA sentarse en los cajones/estanterías o colgarse de la puerta.
- No emplear objetos de metal afilados para retirar el hielo del compartimento congelador; podrían perforar el circuito refrigerador y causar daño irreparable al aparato. Utilice el rascador de plástico proporcionado.
- No conectar el suministro de energía con las manos húmedas.
- No colocar recipientes (botellas de vidrio o recipientes de metal) llenos de líquido en el congelador, especialmente líquidos gaseosos, puesto que pueden hacer reventar el recipiente durante la congelación.
- Las botellas que contengan un elevado porcentaje de alcohol deben estar bien cerradas y colocadas verticalmente en el refrigerador.
- No tocar las superficies de refrigeración especialmente con las manos húmedas pues podría quemarse o hacerse daño.
- No comer hielo que acaba de ser rascado del congelador.
- Este aparato no está diseñado para que lo usen niños o personas con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o bien que carezcan de experiencia y conocimientos, a menos que sea bajo supervisión de una persona responsable de su seguridad o que esta persona les haya dado instrucciones acerca de su uso. Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
- Si el cable de alimentación sufriera daños, deberá solicitar su sustitución al fabricante, o bien a un técnico de mantenimiento o persona autorizada.



## Instalación y encendido del electrodoméstico

- Antes de enchufar a la corriente, asegúrese de que el voltaje de la placa se corresponde con el del suministro de energía de su casa.
- Este electrodoméstico funciona a 220-240V y 50Hz.
- Puede obtener ayuda del servicio para instalar y encender el electrodoméstico.
- Si la toma de corriente no coincide con el enchufe del refrigerador, reemplace el enchufe con uno adecuado (de al menos 16A).
- Conecte el enchufe a una toma de corriente con una toma de tierra adecuada. Si no fuera así, sugerimos que se ponga en contacto con un electricista para solucionarlo.
- **El fabricante no es responsable por la ausencia de conexión a una toma de tierra tal y como se describe en este folleto.**
- No colocar el electrodoméstico bajo luz solar directa.
- No utilizar al aire libre y no exponer a la lluvia.
- Colocar el refrigerador lejos de fuentes de calor y en una posición bien ventilada. El refrigerador debe estar al menos a 50 cm de radiadores, estufas de gas o carbón, y al menos a 5 cm de estufas eléctricas.
- Mantener el techo libre al menos en 15 cm.
- No colocar objetos pesados o muchos objetos sobre el aparato.
- Si el aparato está instalado junto a otro refrigerador o congelador, mantener una distancia mínima de 2 cm para evitar condensación.
- El aparato debe estar asentado y horizontal sobre el suelo. Utilice los dos pies regulables al frente para compensar las irregularidades del suelo.
- Para asegurar la circulación del aire debe haber espacio abierto bajo el aparato. No coloque una alfombra, etc., debajo.
- El exterior del electrodoméstico y los accesorios internos deben ser limpiados con una mezcla de agua y jabón líquido; el interior del aparato, con bicarbonato sódico disuelto en agua templada. Tras el secado, reemplazar todos los accesorios.



## Antes del Encendido

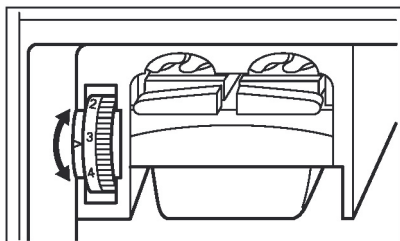
- Espere 3 horas antes de enchufar el aparato a la corriente para asegurar un funcionamiento adecuado.
- Puede haber olor la primera vez que encienda el aparato. Desaparecerá una vez éste empiece a enfriarse.



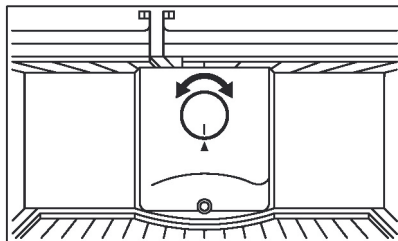
## PARTE- 2. LAS DISTINTAS FUNCIONES Y POSIBILIDADES

### Configuración del termostato

TERMOSTATO DEL CONGELADOR



TERMOSTATO DEL FRIGORIFICO



El termostato del congelador y frigorífico regula automáticamente la temperatura interna de los compartimentos. Al girar el mando de la posición 1 a la 5, pueden obtenerse temperaturas más bajas. En estaciones frías, puede seleccionar posiciones más bajas para ahorrar consumo de energía.

#### Posiciones del Termostato del Congelador:

- 1 – 2 : Para almacenamiento de comida a corto plazo en el compartimento congelador, puede situar el mando entre las posiciones mínima y media.
- 3 – 4 : Para almacenamiento de comida a largo plazo en el compartimento congelador, puede situar el mando en la posición media.
- 5 : Para congelar alimentos frescos. El electrodoméstico funcionará durante más tiempo. Así que tras obtener el frío deseado vuelva a situar el mando en la posición anterior.

#### Posiciones del Termostato del Frigorífico;

- 1 – 2 : Para condiciones menos frías.
  - 3 – 4 : Para condiciones normales.
  - 5 : Para condiciones más frías.
- **Atención;** *la temperatura ambiente, la temperatura de los alimentos recién almacenados, y la frecuencia con que se abre la puerta, afectan a la temperatura dentro del frigorífico y congelador. Si se requiere, cambie la posición de temperatura.*
  - **Cuando encienda el aparato por primera vez, para una refrigeración adecuada, el aparato debe funcionar durante 24 horas de manera continua hasta que se enfríe a la temperatura adecuada.**
  - **Durante ese tiempo no abra la puerta a menudo ni coloque muchos alimentos en el aparato.**
  - **Si la unidad está apagada o desenchufada, debe esperar al menos 5 minutos antes de encenderla o enchufarla de nuevo para no dañar el compresor.**

## Accesorios

### Estante Mágico (En algunos modelos)

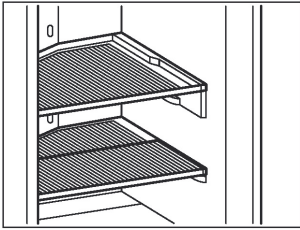


Figura 1

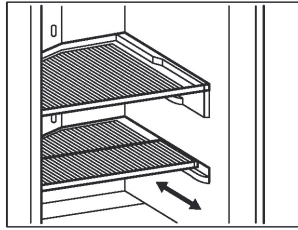


Figura 2

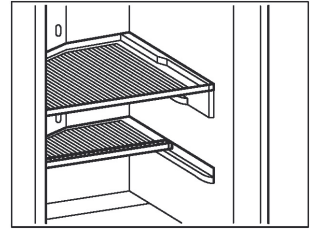
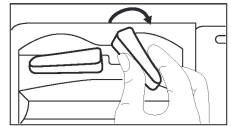
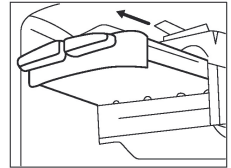


Figura 3

El Estante Mágico, que está en la cubierta del compartimento de verduras y frutas, ha sido diseñado para proporcionarle mayor espacio y comodidad para colocar alimento en el aparato. Este estante es móvil, para adaptarlo a recipientes más o menos grandes en la cubierta del compartimento.

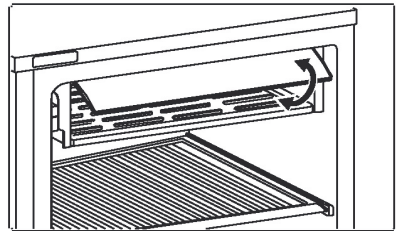
### Hacer cubitos de hielo

- Retire la bandeja del hielo.
- Llene con agua hasta el la línea de nivel.
- Coloque la bandeja en su posición original.
- Cuando los cubitos se formen, gire la palanca para que caigan en la caja del hielo.
- No llene la caja del hielo con agua para hacer hielo. Puede romperse.



### Estante de congelación rápida

- Use el estante de congelación rápida para congelar alimentos cocinados en casa (o frescos que quieren congelarse) más rápidamente por el mayor poder congelador de este compartimento.
- Para abrir el estante tire de la cubierta hacia arriba, y deslízela en el estante. Puede cerrarlo del mismo modo.
- **Atención;** asegúrese de que la cubierta del compartimento está cerrada antes de cerrar el congelador o no podrá usar su mayor poder de congelación.



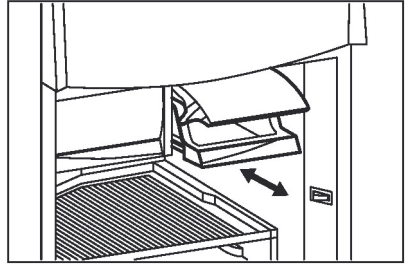
## Estantes de alta refrigeración

Manteniendo alimentos en estos compartimentos en vez del congelador o el frigorífico permite que mantengan el sabor y la frescura durante más tiempo, preservando su apariencia fresca. Cuando la bandeja de alta refrigeración se ensucie, retírela y lávela con agua.

(El agua se congela a 0°C, pero alimentos con agua o sal se congelan a una temperatura más baja)

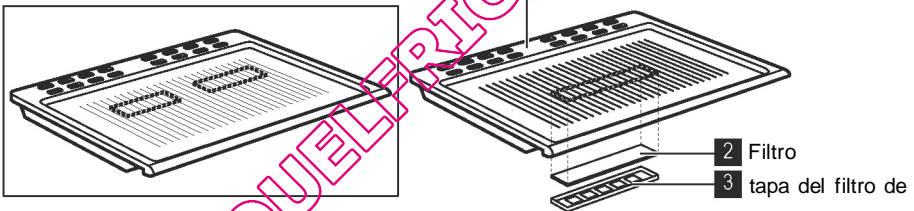
Normalmente, la gente usa este compartimento para pescado crudo, ligeramente aliñado, arroz, etc...

**No ponga alimentos que quiere congelar o bandejas de hielo para hacer hielo.**



## Compartimento y estante de frutas y verduras (En algunos modelos)

El compartimento de frutas/verduras absorbe y descompone el gas etileno (\*) emitido por ellas con un "FILTRO" en el estante, manteniendo las frutas y verduras frescas. El filtro también elimina olores desagradables dentro del compartimento, y controla el exceso de agua liberada por las verduras, manteniendo un entorno de alta humedad dentro del compartimento. Cuando el estante esté sucio, retire el filtro quitando la cubierta del filtro y lave la cubierta con agua.



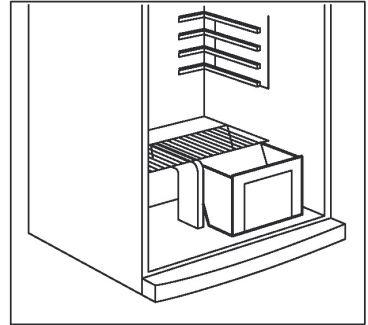
**! No lave el "Filtro de control de humedad" con agua.**

(\*)NOTA; El Etileno es un gas, producido por frutas y vegetales, que acelera la descomposición. Por ejemplo, las espinacas y el brécol se vuelven amarillos rápidamente cuando el etileno es abundante.

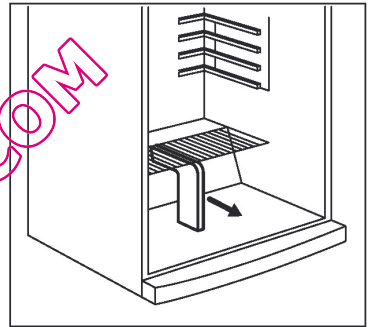


**Primer Paso: Extraer los crispers.**

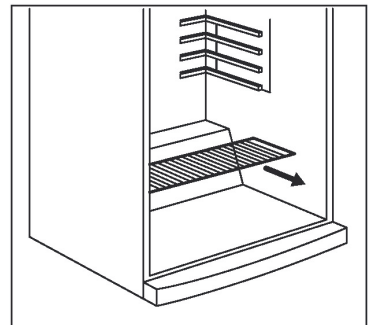
- Es fácil tirar para sacar el crisper porque el crisper tiene ruedecillas.
- Tire del crisper sacándolo tanto como sea posible y tire de la parte frontal hacia arriba y afuera.

**Segundo Paso: Sacar el Centro Separador de los Crispers de entre los crispers.**

- Incline el Separador hacia la izquierda desde el fondo de la separación.
- Extraiga el Separador del crisper.

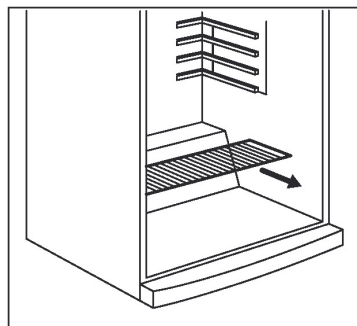
**Tercer Paso: Extraiga el Crisper Cover.**

- Tire del crisper cover hasta que las lengüetas de la tapa lleguen a las cavidades (a derecha e izquierda) del armario.
- Cuando las lengüetas lleguen dentro de las cavidades tire hacia arriba y saque el crisper cover.

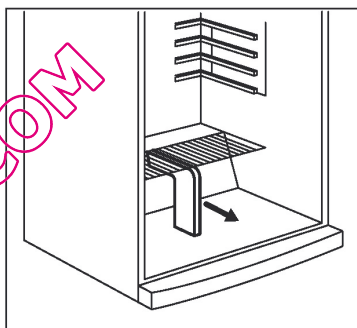


**Primer Paso: Colocar el crisper cover**

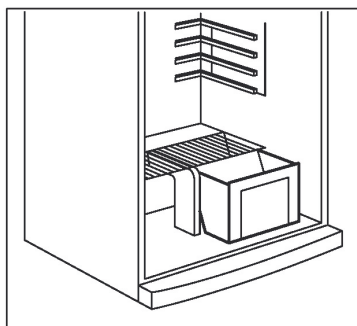
- Ponga el crisper cover en su lugar haciendo coincidir las lengüetas y las cavidades del armario.
- Entonces empuje el crisper cover hacia delante hasta que encaje en su lugar.

**Segundo Paso: Colocar el Centro Separador de los Crispers**

- Coloque el Separador en sus cavidades ubicadas en el fondo del armario y en la pared del alojamiento del crisper tal como se indica en la figura.

**Tercer paso: Colocar los crispers**

- Ponga el crisper sobre sus ruedecillas en su lugar.
- Empuje hacia adelante.



## PARTE- 3. DISPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS EN EL APARATO

### Compartimento del refrigerador

- Establecer el compartimento del refrigerador en el gráfico de barras 2-3, esto será suficiente para obtener condiciones normales.
- Para reducir el grado de humedad y el consiguiente aumento de la formación de escarcha, nunca deposite en el interior del frigorífico líquidos contenidos en recipientes que no estén cerrados.
- No introduzca nunca comida caliente en el refrigerador. La comida caliente debería dejarse enfriar a temperatura ambiente y colocarse dentro del frigorífico de forma que se garantice una adecuada circulación de aire en el interior del compartimento.
- Prepare la carne y el pescado limpio, en envases o envuelto en plástico, que vaya a consumir en las siguientes 24-48 horas.
- Puede colocar las frutas y verduras en el cajón correspondiente, sin necesidad de empaquetarlas.

Alimento	Duración del almacenamiento	Dónde colocarlo en el compartimento refrigerador
Frutas y verduras	1 semana	En el verdulero (sin envolverlos en nada)
Pescado y carne	2-3 días	Envueltos en papel de plástico o bolsitas o dentro de una caja para carne (sobre el estante de vidrio)
Queso fresco	3-4 días	En el estante especial de la puerta
Mantequilla, margarina	1 semana	En el estante especial de la puerta
Productos embotellados, Leche y yogur	El periodo recomendado por el fabricante	En el estante especial de la puerta
Huevos	1 mes	En la huevera de la puerta
Comida cocinada		En cualquier estante

**Nota:** Las patatas, cebollas y ajo no deben guardarse en el frigorífico. La carne nunca debe congelarse después de haberse descongelado si no ha sido cocinada.

### Compartimento congelador

- Establecer el compartimento del refrigerador en el gráfico de barras 2-3, esto será suficiente para obtener condiciones normales.
- La función del compartimento congelador consiste en almacenar alimentos congelados o ultra-congelados durante largos períodos de tiempo, además de hacer cubitos de hielo.
- No ponga a congelar alimentos frescos o calientes en los estantes de la puerta del congelador. Utilice dichos estantes únicamente para almacenar alimentos ya congelados.

- No coloque alimentos frescos o calientes al lado de alimentos ya congelados, pues éstos podrían descongelarse.
- Utilice el estante de congelación rápida para congelar alimentos cocinados por usted y otros alimentos que se desee congelar con mayor rapidez gracias al mayor poder de congelación de dicho estante.
- Cuando congele alimentos frescos (como carne o pescado), divídalos en paquetes que contengan la cantidad que vaya a consumir cada vez.
- Mientras congela alimentos frescos, la cantidad máxima de alimentos frescos (en kg) que se pueden congelar en 24 horas se encuentra detallada en la etiqueta del dispositivo.
- Para un desempeño óptimo del dispositivo y para alcanzar la capacidad máxima de congelamiento, gire la perilla del termostato del congelador a la posición máxima de 24 horas antes de colocar alimentos frescos en el congelador.
- Una vez colocados los alimentos frescos en el congelador, 24 horas en la posición máxima es por lo general suficiente. Transcurridas 24 horas no es necesario establecer la perilla del termostato del congelador en la posición máxima.
- Atención; a fin de ahorrar energía cuando congele pequeñas cantidades de alimento, no es necesario colocar la perilla del termostato del congelador en la posición máxima
- **Para almacenar alimentos congelados** se recomienda seguir siempre estrictamente las instrucciones que aparecen en los envases de los alimentos congelados y, en caso de no disponer de esta información, se recomienda no conservar nunca los alimentos por períodos superiores a los 3 meses a partir de la fecha de compra.
- **Cuando compre alimentos congelados** asegúrese de que dichos alimentos han sido congelados a la temperatura adecuada y de que el envoltorio está intacto.
- Se recomienda transportar los alimentos congelados en recipientes adecuados para mantener su calidad, además de depositarlos en el congelador a la mayor brevedad posible.
- Si un paquete que contiene alimentos congelados muestra signos de humedad y presenta un aspecto anormalmente hinchado, es probable que haya sido previamente almacenado a una temperatura inadecuada y que el contenido del paquete se haya deteriorado.
- **El período de conservación de los alimentos congelados** depende de la temperatura ambiente, de la posición del mando del termostato, de la regularidad con que se abra la puerta del frigorífico, del tipo de alimento y del tiempo necesario para transportar el producto desde la tienda hasta su domicilio. Siga siempre las instrucciones del envase del producto y no rebase nunca el período máximo de conservación indicado.

*Algunas recomendaciones han sido especificadas en las páginas 51, 52 y 53 para la colocación y almacenamiento de su comida en el compartimento congelador.*

<b>PESCADO Y CARNE</b>	<b>Preparación</b>	<b>Período de almacenamiento (meses)</b>	<b>Tiempo de deshielo a temperatura ambiente (horas)</b>
Bistec	Envuelto en papel	6-10	1-2
Carne de cordero	Envuelto en papel	6-8	1-2
Asado de ternera	Envuelto en papel	6-10	1-2
Ternera troceada	En pequeños pedazos	6-10	1-2
Carnero troceado	En pedazos	4-8	2-3
Carne picada	En forma de paquetes achatados por los extremos y sin condimentar	1-3	2-3
Despojos (pedazos)	En pedazos	1-3	1-2
Salchichas / chorizo	Debe empaquetarse parejo incluso aunque esté cubierto por una película	1-2	Hasta que esté bien descongelado
Pollo y pavo	Envuelto en papel	7-8	10-12
Ganso/pato	Envuelto en papel	4-8	10
Carne de venado, jabalí y conejo	Porciones de 2,5 kg y sin huesos	9-12	10-12
Pescado de río, truchas, carpas, atún o barbo	Debe lavarse y secarse después de limpiarlo bien por dentro y escamarlo, se deben cortar la cola y la cabeza cuando sea necesario.	2	Hasta que esté bien descongelado
Pescado sin grasa; lubina, rodaballo, lenguado		4-8	Hasta que esté bien descongelado
Pescado graso; bonito, caballa, anchoas		2-4	Hasta que esté bien descongelado
Crustáceos	Limpios y colocados en bolsas	4-6	Hasta que esté bien descongelado
Caviar	En su envase, dentro de un recipiente de aluminio o plástico	2-3	Hasta que esté bien descongelado
Caracoles	En agua salada, dentro de un recipiente de aluminio o plástico	3	Hasta que esté bien descongelado

**Nota:** La comida congelada debe ser cocinada igual que la carne fresca una vez que se haya descongelado. Si la carne no se cocina después de descongelarse, nunca debe volverse a congelar.

<b>FRUTAS Y VERDURAS</b>	<b>Preparación</b>	<b>Período de almacenamiento (meses)</b>	<b>Período de descongelación a temperatura ambiente (horas)</b>
Coliflor	Quitar las hojas, dividir el centro en partes y dejar en remojo en agua con un chorrito de limón	10-12	Se pueden utilizar sin esperar a que se descongelen
Habichuelas, vainas	Lavar y cortar en pequeños pedazos	10-13	Se pueden utilizar sin esperar a que se descongelen
Guisantes	Descascarar y lavar	12	Se pueden utilizar sin esperar a que se descongelen
Setas y espárragos	Lavar y cortar en pequeños pedazos	6-9	Se pueden utilizar sin esperar a que se descongelen
Col	Limpiar	6-8	2-A temperatura ambiente
Berenjenas	Cortar en pedazos de 2 cm después de lavar	10-12	Se pueden utilizar sin esperar a que se descongelen
Maíz	Limpiar y empaquetar en su mazorca o desgranado	12	Se pueden utilizar sin esperar a que se descongelen
Zanahorias	Limpiar y cortar en rodajas	12	Se pueden utilizar sin esperar a que se descongelen
Pimientos	Eliminar el tallo, dividir en dos y separar las semillas	8-10	Se pueden utilizar sin esperar a que se descongelen
Espinacas	Lavar	6-9	2-A temperatura ambiente
Manzanas y peras	Cortar en rodajas después de pelar	8-10	5-En el frigorífico
Albaricoque, melocotón	Partir por la mitad y quitar las semillas	4-6	4-En el frigorífico
Fresa, frambuesa	Lavar y limpiar	8-12	2-A temperatura ambiente
Frutas cocinadas	Dentro de una recipiente al que se añade un 10% de azúcar	12	4-A temperatura ambiente
Ciruelas, cerezas, guindas	Lavar y quitar los tallos	8-12	5-7- A temperatura ambiente

Productos lácteos y pastelería		Preparación	Período de almacenamiento (meses)	Condiciones de almacenamiento
Leche			2-3	Sólo leche homogeneizada
Queso (que no sea queso blanco)		En lonchas	6-8	Pueden dejarse en sus envases originales durante un breve tiempo de almacenamiento. Deben también envolverse en película de plástico para su almacenamiento a largo plazo
Mantequilla,		En su propio envase	6	
Huevos*	Clara de huevo		10-12	En un recipiente cerrado
	Mezcla de huevo (clara-yema)	Mezclar bien y agregar una pizca de sal o azúcar para evitar que espese demasiado	10	En un recipiente cerrado
	Yema de huevo	Mezclar bien y agregar una pizca de sal o azúcar para evitar que espese demasiado	8-10	En un recipiente cerrado

\* No debe congelarse con la cáscara. La clara y la yema del huevo deben congelarse por separado o luego de haber sido bien batidas.

	Período de almacenamiento (meses)	Período de descongelación a temperatura ambiente (horas)	Duración de la descongelación en el horno (minutos)
Pan	4-6	2-3	4-5 (220-225°C)
Galletas	3-6	1-1,5	5-8 (190-200°C)
Tartas	1-3	2-3	5-10 (200-225°C)
Pastel	1-1,5	3-4	5-8 (190-200°C)
Pastelería	2-3	1-1,5	5-8 (190-200°C)
Pizza	2-3	2-4	15-20 (200°C)

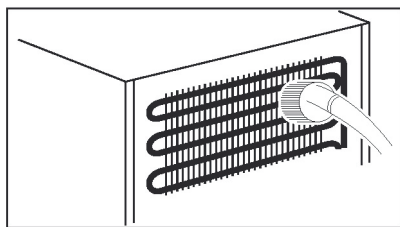
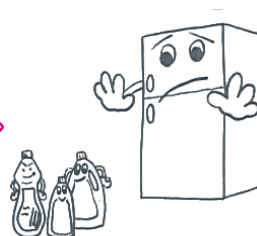
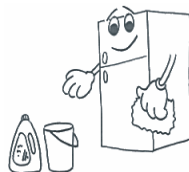
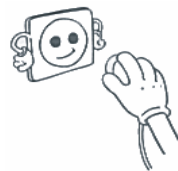
El gusto de algunas especias que se encuentran en platos cocinados (anís, albahaca, berros, vinagre, especias surtidas, jengibre, ajo, cebolla, mostaza, tomillo, mejorana, pimienta negra, embutidos, etc.) cambia y puede tomar un gusto fuerte. Por lo tanto, a la comida congelada hay que agregarle solamente una pequeña cantidad de especias o la especia deseada debe agregarse después de que la comida se haya descongelado.

El período de almacenamiento de la comida depende de la grasa utilizada. Grasas adecuadas son margarina, manteca de ternera, aceite de oliva y mantequilla, y las grasas no adecuadas son manteca de cacahuete y manteca de cerdo.

Los platos en forma líquida deben congelarse en envases de plástico y los demás alimentos deben congelarse en papel de plástico o bolsitas.

## PARTE- 4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

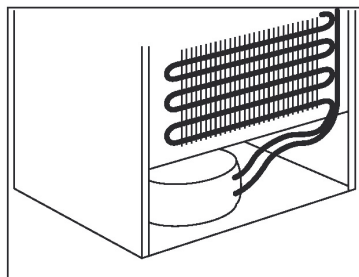
- Desconecte el aparato de la corriente antes de limpiarlo.
- No limpie el electrodoméstico derramando agua sobre él.
- El compartimento frigorífico y congelador deben ser limpiados periódicamente usando una disolución de bicarbonato sódico en agua templada.
- Limpie los accesorios separadamente con agua y jabón. No los lave en la lavadora.
- No use productos abrasivos, detergentes o jabones. Una vez limpiado, aclare con agua limpia y seque cuidadosamente. Cuando las operaciones de limpieza han finalizado, enchufe de nuevo el aparato con las manos secas.
- Debe limpiar el condensador (parte posterior del aparato) con un cepillo una vez al año para ahorrar energía y aumentar la eficiencia.



**LA CORRIENTE DEBE ESTAR DESCONECTADA.**

### Descongelación del compartimento frigorífico

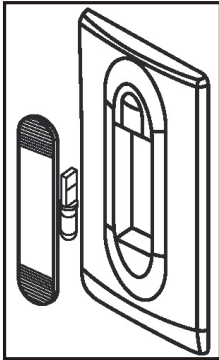
- La descongelación se produce de forma automática en el compartimento frigorífico durante el funcionamiento; el agua descongelada obtenida por la bandeja de evaporación se evapora automáticamente.



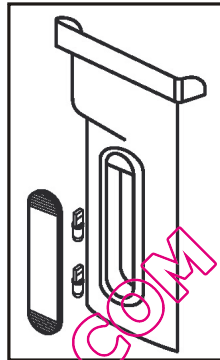


## Reemplazamiento de la bombilla del frigorífico

1. Desenchufe el aparato de la corriente,
2. Retire la cubierta de la luz del frigorífico con un destornillador pequeño y retire la cubierta.
3. Cambie la bombilla actual con una nueva de no más de 15 W.
4. Coloque la cubierta de la bombilla, y tras esperar 5 minutos encienda el aparato.



congelador de la lámpara



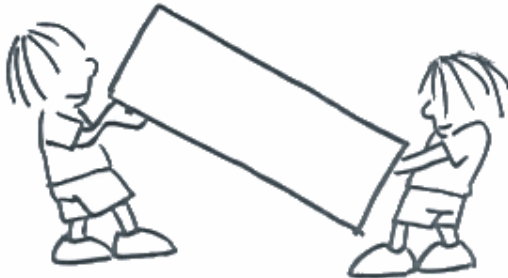
refrigerador de la lámpara

### PARTE- 5.

## TRANSPORTE Y CAMBIO DE LA POSICION DE INSTALACION

### Transporte y Cambio de la Posición de Instalación

- Los paquetes y paneles originales de espuma de poliestireno pueden ser ocultados si se requiere.
- Al transportar el electrodoméstico, debe ser atado con una cinta ancha o cuerda resistente. Las reglas escritas en la caja de cartón ondulado deben seguirse durante el transporte.
- Antes de transportarlo o cambiar la posición de instalación, todos los objetos móviles (p.ej., estantes, cajones) deben ser retirados o fijados con cinta o cuerda.



## **Cambio de la dirección de apertura de la puerta (En algunos modelos)**

En el caso de que necesite cambiar la dirección de apertura de la puerta, por favor consulte su servicio post-venta local.

## **PARTE- 6. ANTES DE LLAMAR A SU SERVICIO POSTVENTA**

### **Si su frigorífico no funciona:**

- ¿Hay un corte en el suministro eléctrico?
- ¿Está el enchufe conectado correctamente a la toma eléctrica?
- ¿Ha saltado el fusible al que está conectado el enchufe, o el fusible principal?
- ¿Hay algún defecto en la toma eléctrica? Para comprobar esto, intente enchufar el frigorífico en un enchufe que usted sabe seguro que funciona.

### **Si su frigorífico no enfría lo suficiente:**

- ¿Está el termostato puesto en la posición '1'?
- ¿Se están abriendo las puertas del frigorífico muy frecuentemente y permanecen abiertas largo tiempo?
- ¿Se cierran herméticamente las puertas del refrigerador?
- ¿Se han colocado recipientes o platos dentro del frigorífico, que estén en contacto con la pared posterior de modo que impidan la circulación del aire?
- ¿Está el frigorífico extremadamente lleno?
- ¿Hay suficiente espacio entre su frigorífico y las paredes de atrás y los costados?

### **Si la comida en los compartimentos Refrigerador/Congelador está más fría de lo necesario;**

- ¿Se ha ajustado la temperatura del modo adecuado? (¿Están los termostatos puestos en la posición '5'?)
- ¿Hay demasiada comida recién metida en el compartimento congelador?

Si la hay, el compresor deberá trabajar más tiempo para congelarla; por lo tanto puede ser posible que este enfriando la comida del compartimento refrigerador más de lo necesario.

### **Si su frigorífico está haciendo ruido:**

El compresor debe intervenir periódicamente para asegurar que se mantiene el nivel de frío establecido. Los ruidos que se pueden oír en el frigorífico en estos momentos son normales y requeridos para el funcionamiento.

### **Una vez que se haya alcanzado el nivel de frío requerido, los ruidos deberán disminuir automáticamente. Si todavía hay ruido:**

- ¿Está el aparato bien equilibrado? ¿Se han ajustado las patas?
- ¿Hay algo detrás de su aparato?
- ¿Están temblando los estantes o los platos sobre los estantes del aparato? Si esto está sucediendo, reorganice los estantes y/o platos.
- ¿Están temblando los productos introducidos dentro del aparato?

## Ruidos normales

### **Crujidos (de hielo):**

- Esto se escucha durante el proceso automático de descongelado.
- Una vez que el aparato se ha enfriado o calentado (dilataciones en el material del aparato)

### **Crujido breve**

- Se escucha cuando el termostato enciende y apaga el compresor.

### **Ruido del compresor**

- Es el ruido normal del motor. Este ruido indica que el compresor está funcionando normalmente.
- Cuando el compresor empieza a funcionar, puede hacer un poco más de ruido durante un corto plazo de tiempo.

### **Ruidos de burbujeo y borboteo:**

- Este ruido se emite con el paso del fluido refrigerante por las tuberías dentro del sistema.

### **Sonido de agua fluyendo:**

- Este es el sonido normal del agua fluyendo dentro del contenedor vaporizador durante el proceso de descongelado. Este sonido puede escucharse durante el proceso de descongelado realizado en el aparato.

### **Sonido de viento:**

- Es el ruido normal del ventilador. Este sonido se puede escuchar por la circulación del aire en los frigoríficos No Frost con el funcionamiento normal del sistema.

## **Si los bordes del armario frigorífico están calientes donde tocan con la goma que sella la puerta:**

- Especialmente en los meses de verano (en climas cálidos), puede producirse un calentamiento en las superficies que están en contacto con la goma del frigorífico, lo cual es normal.

## **Si hay humedad en las partes internas de su frigorífico:**

- ¿Está la comida correctamente envasada? ¿Han sido bien secados los recipientes antes de ser introducidos en el frigorífico?
- ¿Se abren las puertas del refrigerador con mucha frecuencia? Al abrirse la puerta, la humedad del aire de la habitación entra en el frigorífico. Especialmente cuando el índice de humedad en la habitación es demasiado alto, cuanto más frecuentemente se abra la puerta, tanto más rápida será la humidificación.
- Es normal que se formen gotas de agua en la pared posterior después del proceso automático de descongelado (en modelos estáticos).

## **Si las puertas no se abren y cierran correctamente:**

- ¿Están los paquetes de comida impidiendo que se cierren las puertas?
- ¿Están correctamente colocados los compartimentos de la puerta, los estantes y cajones?

- ¿Son defectuosas las gomas que sellan de la puerta, o se han desgarrado?
- ¿Está su refrigerador colocado sobre una superficie llana?

### Si su frigorífico no enfría lo suficiente

- Su frigorífico ha sido diseñado para operar en las escalas de temperatura ambiente especificadas en los estándares de acuerdo al tipo de clima mencionado en la etiqueta de información. No se recomienda el uso del frigorífico para un enfriamiento eficiente en entornos con valores de temperaturas no acordes con las temperaturas especificadas.

<i>Tipo de Clima</i>	<i>Temperatura Ambiente (°C)</i>
<b>T</b>	Entre 16°C y 43°C
<b>ST</b>	Entre 16°C y 38°C
<b>N</b>	Entre 16°C y 32°C
<b>SN</b>	Entre 10°C y 32°C

### Información sobre Conformidad

- De acuerdo a las normas EN ISO 15502, el tipo Tropical se define para aquellas temperaturas ambiente de entre 16°C y 43°C.
- El aparato está diseñado para cumplir con las normas EN 15502, IEC60335-1/IEC60335-2-24, y 2004/108/EC.

### NOTAS IMPORTANTES:

- En caso de un corte eléctrico o desconexiones y conexiones del enchufe, el elemento termal protector del compresor será expulsado porque la presión del gas en el sistema refrigerante de su frigorífico aún no ha sido equilibrada. 4-5 minutos más tarde, su frigorífico empezará a funcionar: no hay nada de qué preocuparse.
- Si usted no va a usar su frigorífico durante largo tiempo (por ejemplo durante las vacaciones de verano) por favor desconecte el enchufe de la toma eléctrica. Limpie su frigorífico como se indica en la Parte 4 y deje la puerta abierta para evitar que se formen humedades u olores.
- Si todavía hay problemas con su frigorífico a pesar de que usted ha cumplido con los requerimientos indicados en todas estas advertencias, por favor consulte con el Servicio Autorizado más cercano a usted.
- El ciclo de vida determinado y proclamado por el Ministerio de Industria (el período de disponer de piezas de repuesto para que el aparato pueda cumplir con sus funciones) es de 10 años.

## Consejos Para Ahorrar Energía

- 1 - Coloque el aparato en una habitación fresca y bien ventilada, pero sin exponerlo directamente a la luz solar ni dejarlo cerca de fuentes de calor (como por ejemplo radiadores, fogones y otros). En el caso contrario, utilice una placa aislante.
- 2 - Deje que los alimentos y las bebidas calientes se enfríen fuera del aparato.
- 3 - Cuando vaya a descongelar cualquier alimento congelado, hágalo colocándolo en el compartimento del frigorífico. La baja temperatura de los alimentos congelados ayudará a enfriar el compartimento del refrigerador mientras se estén descongelando. Siendo así, el frigorífico trabajará menos para enfriarse y por lo tanto se ahorrará energía. Si los alimentos congelados se descongelasen fuera del frigorífico, se desperdiciaría esta energía.
- 4 - Cuando coloque bebidas y bandejas con líquidos en el frigorífico deberá taparlos. De lo contrario aumentaría la humedad en el interior del mismo. Por lo tanto el frigorífico alargará su tiempo de funcionamiento. Además, al tapar las bebidas y bandejas con líquidos se conservan sus aromas y sabores.
- 5 - Al colocar los alimentos y bebidas, debe abrirse la puerta durante el menor tiempo posible.
- 6 - Mantenga cerradas las tapas de cualquier compartimento que tenga una temperatura diferente dentro del frigorífico (como por ejemplo cajones para verduras, huevos o quesos, el refrigerador y otros)
- 7 - La junta de goma de la puerta debe estar limpia y mantenerse flexible. Cámbiela si estuviera desgastada.
- 8 - De vez en cuando se debe limpiar la parte posterior del aparato con un aspirador o una brocha para evitar un incremento del consumo energético.



Este aparato está diseñado y fabricado con materiales y componentes de alta calidad, que pueden ser reciclados y reutilizados.

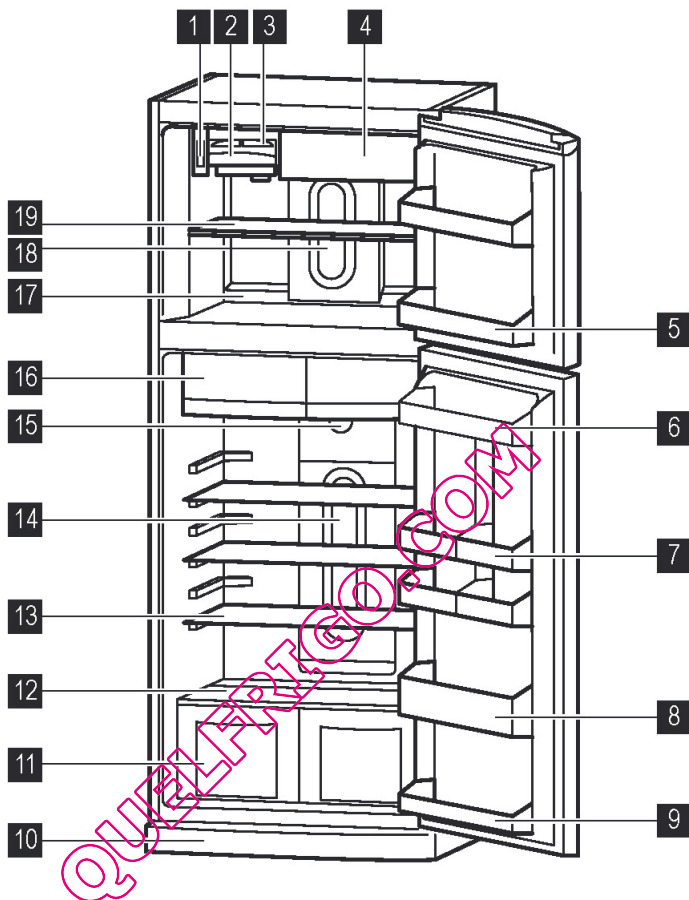
Este símbolo significa que el equipo eléctrico y electrónico, al final de su ciclo de vida, no se debe desechar con el resto de residuos domésticos.

Por favor, deposite su viejo electrodoméstico en el punto de recogida de residuos o contacte con su administración local.

En la Unión Europea existen sistemas de recogida específicos para residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.

Por favor, ayúdenos a conservar el medio ambiente!

## PARTE- 7. PARTES DEL APARATO Y COMPARTIMENTOS



Esta presentación sólo tiene carácter informativo acerca de los componentes del aparato.  
Los componentes pueden variar en función del modelo del aparato.

- |                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| 1) Caja del termostato del congelador | 11) Compartimento de verdura/fruta              |
| 2) Caja de hielo                      | 12) Cubierta del compartimento de verdura/fruta |
| 3) Bandeja del hielo                  | 13) Estantes del frigorífico                    |
| 4) Estante de congelación rápida      | 14) Caja/cubierta de la luz del frigorífico     |
| 5) Estante del congelador             | 15) Caja del termostato del frigorífico         |
| 6) Estante superior                   | 16) Estantes de refrigeración rápida            |
| 7) Estante de huevo                   | 17) Compartimento congelador                    |
| 8) Estante de botellas                | 18) Caja/cubierta de la luz del congelador      |
| 9) Estante inferior                   | 19) Estante del congelador                      |
| 10) Placa inferior                    |   |

# CUPRINS

<b>INAINTE DE UTILIZAREA APARATULUI .....</b>	<b>62</b>
Recomandari .....	62
Instalarea si conectarea aparatului .....	63
Inainte de conectare .....	63
<b>DIVERSE FUNCTII SI POSIBILITATI .....</b>	<b>64</b>
Setarile termostatului .....	64
Accesorii .....	65
Tavile magice .....	65
Cuburi de gheata .....	65
Compartimente de congelare rapida .....	65
Compartiment de racire .....	66
Compartiment de legume si fructe .....	66
Inlaturarea capacului sertarului de legume si fructe .....	67
Reasezarea capacului sertarului de legume si fructe .....	68
<b>ARANJAREA ALIMENTELOR IN APARAT .....</b>	<b>69</b>
Compartimentul frigiderului .....	69
Compartimentul congelatorului .....	69
<b>CURATARE SI INTRETINERE .....</b>	<b>70</b>
Decongelare .....	70
Inlocuirea becului electric .....	70
<b>TRANSPORTUL SI SCHIMBAREA POZITIEI DE INSTALARE</b>	<b>71</b>
Schimbarea sensului de deschidere a usii .....	71
<b>INAINTE DE A APELA LA SERVICE .....</b>	<b>71</b>
Sfaturi pentru economisirea energiei .....	72
<b>PARTILE COMPONENTE ALE APARATULUI SI COMPARTIMENTELE .....</b>	<b>73</b>

## **PARTEA 1. INAINTE DE A UTILIZA APARATUL**

### **Instructiuni de siguranta**

Daca aparatul este destinat a inlocui un alt aparat electrocasnic cu incuietoare; inainte de a-l depozita, rupeti sau indepartati incuietoarea ca o masura de precautie pentru a proteja copiii care se pot incuia singuri inapoi in joaca.

Frigiderule si combinele vechi contin gaze si agenti de racire de care trebuie sa scapati in mod adecvat. Inainte ca acesta sa fie ridicat de catre unitatea acreditatava rugam sa va asigurati de faptul ca circuitul de racire al aparatului nu este deteriorat.

### **Anotare importanta:**

Va rugam sa cititi manualul de instructiuni inainte de a instala si conecta aparatul. Producatorul nu-si asuma nicio responsabilitate pentru instalarea si utilizare incorecta, asa cum a fost descrisa mai sus.

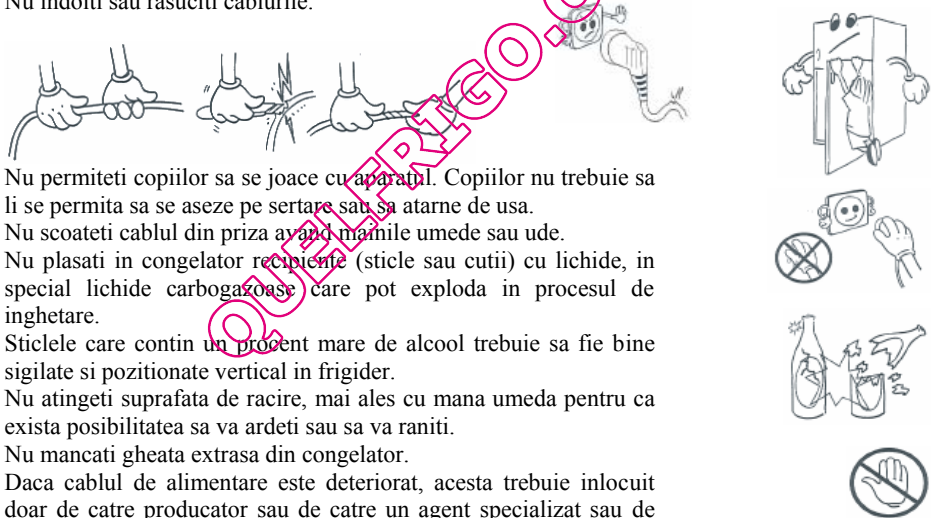
### **Recomandari**

Atentie: nu folositi instrumente mecanice sau orice alte metode improvizate pentru a accelera procesul de decongelare. Nu folositi alte aparate electrice in spatiul destinat stocarii alimentelor. Lasati gaurile de ventilatie ale aparatului neobstruicate. Nu distrugeti circuitul de refrigerare al combinei frigorifice.

Nu utilizati adaptori sau derivari care pot cauza supraincalzirea sau arderea.

Nu utilizati cabluri vechi sau deformatate.

Nu indoiti sau rasuciti cablurile.



Nu permiteti copiilor sa se joace cu aparatul. Copiilor nu trebuie sa li se permita sa se aseze pe sertare sau sa atarne de usa.

Nu scoateti cablul din priza avand mainile umede sau ude.

Nu plasati in congelator recipiente (sticle sau cutii) cu lichide, in special lichide carbogazoase care pot exploda in procesul de inghetare.

Sticlele care contin un procent mare de alcool trebuie sa fie bine sigilate si pozitionate vertical in frigider.

Nu atingeti suprafata de racire, mai ales cu mana umeda pentru ca exista posibilitatea sa va ardeti sau sa va raniti.

Nu mancati gheata extrasa din congelator.

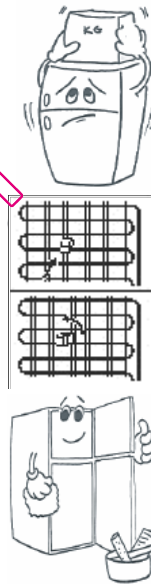
Daca cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie inlocuit doar de catre producator sau de catre un agent specializat sau de catre o persoana calificata desemnata.

Aparatul nu este destinat utilizarii de catre persoane (inclusiv copii) cu capacitati fizice, senzoriale sau mentale reduse, a celor lipsite de experienta si cunostinte, doar daca acestea beneficiaza de supervizare sau instructiuni privind utilizarea aparatului din partea altei persoane responsabile de siguranta lor. Copiii trebuie supravegheati pentru a va asigura ca nu se joaca cu aparatul. Daca cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie inlocuit doar de catre producator sau de catre un agent specializat sau de catre o persoana calificata desemnata.



## Instalarea si conectarea aparatului

- Acest aparat se conecteaza la 220- 240V si 50 Hz.
- Puteti primi ajutor din partea service-ului pentru instalarea si conectarea aparatului fara costuri suplimentare.
- Inainte de a conecta aparatul la priza, asigurati-va ca voltajul de pe placuta corespunde cu cel al dispozitivului electric disponibil in locuinta Dvs.
- Daca priza nu se potriveste cu cablul combinei, inlocuiti cablul cu unul potrivit (cel putin 16 A).
- Inserati cablul intr-o priza cu impamantare. Daca priza nu are impamantare, va sugeram sa solicitati ajutorul unui electrician.
- **Producatorul nu este responsabil in cazul unor defectiuni cauzate de lipsa impamantarii.**
- Nu asezati aparatul direct in soare.
- Nu-l folositi in aer liber si nici nu-l expuneti la ploaie.
- Plasati-l cat mai departe de sursele de caldura, intr-o pozitie cat mai ventilata. Combina frigorifica trebuie sa fie la 50 cm de orice tip de calorifer, cuptor/plita pe gaz sau carbuni si la 5cm de orice cuptor/plita electrica.
- Lasati libera o suprafata de cel putin 15 cm intre produse si partea de deasupra acestora.
- Nu asezati obiecte grele pe combina frigorifica.
- Daca instalati aparatul langa alta combina frigorifica sau congelator, pastrati o distanta minima de 2cm pentru a preveni aparitia condensului.
- Aparatul trebuie sa fie bine asezat pe podea. Folositi cele 2 picioare de nivelare pentru a compensa o eventuala diferenta de nivel.
- Pentru ca aerul sa poata circula in interiorul aparatului, spatiul de dedesubt trebuie lasat liber. Nu-l astupati cu covoraie, carpe, etc
- Partea exterioara a aparatului si accesoriile dinauntru trebuie sa fie curatate cu o solutie alcatuita din apa si sapun lichid; partea interioara a aparatului cu o solutie de bicarbonat de sodiu dizolvat in apa calduta. Dupa uscare, asezati la loc toate accesoriile.



## Inainte de conectarea aparatului

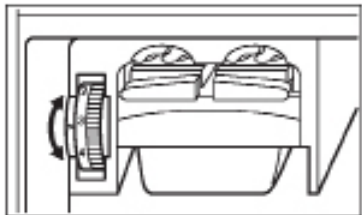
- Asteptati 3 ore inainte de a introduce aparatul in priza pentru a va asigura ca veti obtine performanta dorita.
- Este posibil sa simtiti un miros prima oara cand conectati aparatul. Va disparea in momentul in care aparatul va incepe sa raceasca.



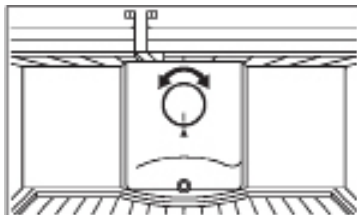
## PARTEA 2. DIVERSE FUNCTII SI POSIBILITATI

### Setarile termostatului

#### TERMOSTATUL CONGELATORULUI



#### TERMOSTATUL FRIGIDERULUI



Termostatul combinei si al congelatorului regleaza in mod automat temperatura din interiorul compartimentelor. Prin rotirea butonului din pozitia 1 spre pozitia 5, se obtine o temperatura mai scazuta. In anotimpurile reci, se poate seta termostatul la temperaturi mai ridicate pentru a scadea consumul de energie.

#### Setarile termostatului congelatorului

**1-2:** Pentru a stoca alimente pe o perioada scurta de timp in compartimentul congelatorului, setati butonul rotativ intre pozitiile minim si mediu.

**3-4:** Pentru a depozita alimente pe o perioada lunga de timp, setati butonul rotativ pe pozitia mediu.

**5 :** Pentru a congela alimentele proaspete, combina are nevoie de un timp mai indelungat. Dupa ce alimentele ating starea dorita de Dvs, setati combina la pozitia anterioara.

#### Setarile termostatului combinei frigorifice

**1-2:** Pentru temperaturi nu foarte scazute

**3-4:** Pentru conditii normale

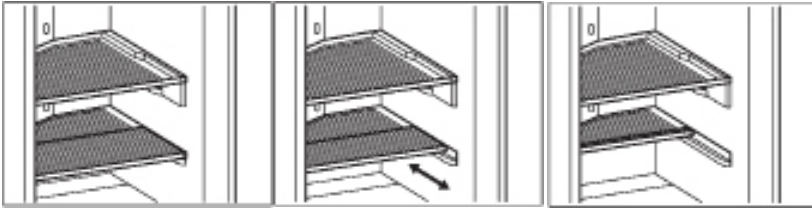
**5 :** Pentru temperaturi scazute

**Observatie:** Temperatura camerei, temperatura alimentelor proaspete, de cate ori se deschide usa, influenteaza temperatura din combina frigorifica si din congelator. Daca este necesar, schimbati temperatura aparatului tinand cont si de aceste variabile.

- La prima pornire a aparatului, pentru a declansa o racire adecvata, aparatul trebuie sa functioneze in mod continuu pentru 24 de ore pana cand unitatea atinge o temperatura satisfacatoare.
- In acest interval, nu deschideti prea des usa aparatului si nu plasati multe alimente in interior.
- Daca in acest interval aparatul este oprit sau scos din priza, trebuie sa-l lasati cel putin 5 minute inainte de a-l reporni pentru a nu defecta compresorul.

## Accesorii

### Tavile magice (pentru unele modele)



Tavile magice, care se regasesc deasupra sertarului de legume si fructe, au menirea de a va oferi mai mult spatiu si confort prin dispunerea produselor in aparat. Acest tip de tavi sunt atat de mobile incat puteti aseza recipiente lungi sau mari pe suprafata ondulata.

### Cuburi de gheata

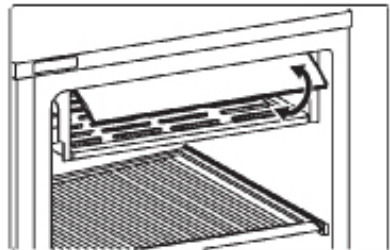
- Scoateti tava pentru cuburi de gheata
- Umpleti cu apa pana la linia de demarcatie
- Asezati tava de gheata in pozitia originala
- Cand s-au format cuburi de gheata, rotiti maneta pentru a arunca cuburi de gheata in cutia pentru gheata.

**Nu umpleti cutia pentru gheata cu apa in scopul de a obtine cuburi de gheata. Se poate sparge.**



### Compartiment de congelare rapida (pentru anumite modele)

- Pentru a congela mancarea *gata* in casa (si mancarea pe care doriti sa o congelati) mult mai repede, utilizati compartimentul de congelare rapida deoarece puterea de congelare a acestui compartiment este mult mai mare.
- Pentru a deschide compartimentul, ridicati capacul acestuia in sus si faceti-l sa alunece in compartiment. Se inchide in acelasi fel.



**Observatie:** *capacul trebuie sa fie bine inchis inainte de a inchide usa compartimentului. Daca nu se intampla asa, nu va ingheta la capacitatea totala.*

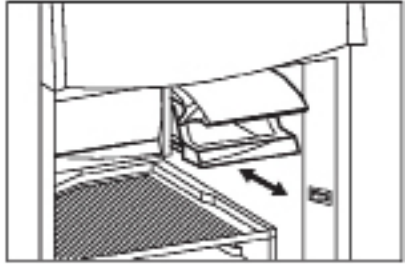
### Compartimentul de racire (pentru unele modele)

Pastrarea alimentelor in compartimentul de racire in loc de a la pastra in frigider permite alimentelor sa-si pastreze proaspetimea si savoaera pentru un timp indelungat, mentinandu-si, in acelasi timp, si aspectul proaspat. Cand tava compartimentului se murdareste, scoateti-o si spalati-o cu apa.

(Apa ingheata la 0°C, dar mancarea care contine sare sau zahar ingheata la temperaturi mai mici de 0°C).

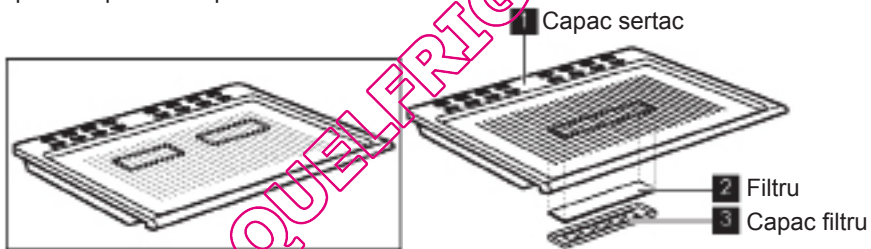
In mod normal oamenii folosesc compartimentul de racire pentru peste proaspat, orez, muraturi, etc.

**Nu puneti mancarea pe care vreti sa o raciti sau tavi de gheata pentru a obtine gheata.**



### Sertar pentru fructe si legume (pentru anumite modele)

Compartimentul pentru legume si fructe absoarbe si descompune gazul etilen (\*) emis de fructe si legume cu ajutorul unui 'FILTRU' care se afla in interiorul compartimentului, pastrand legumele si fructele proaspete. Filtrul elimina mirosurile neplacute dinauntrul compartimentului si controleaza excesul de apa generat de legume, mentinand un climat umed. Cand compartimentul se murdareste, extrageti filtrul prin indepartarea capacului si spalati capacul cu apa.



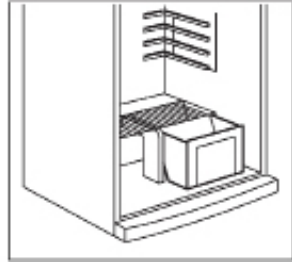
**!Nu spalati 'Filtrul de control al umiditatii' cu apa.**

(\*) **OBSERVATIE:** Gazul etilenic este un gaz produs de fructe si legume, care accelereaza procesul de imbatranire al fructelor si legumelor. De exemplu, spanacul si broccoli se ingalbenesc usor in locurile in care se regaseste gazul etilen.

## INDEPARTAREA CAPACULUI SERTARULUI DE LEGUME SI FRUCTE (pentru anumite modele)

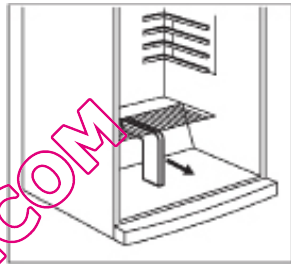
### Primul pas: Indeprtarea compartimentului

- Este usor sa indepartezi compartimentul pentru ca acesta este prevazut cu rotite.
- Scoateti compartimentul in afara cat mai mult posibil si trageti de partea frontala.



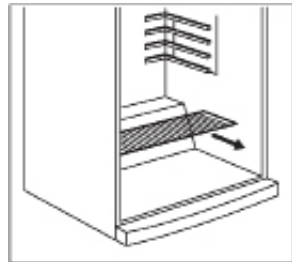
### Pasul doi: Indeprtarea peretelui lateral dintre compartimente.

- Inclinati peretele catre stanga apucandu-l de partea inferioara.
- Scoateti peretele despartitor



### Pasul trei: Scoatere capacului

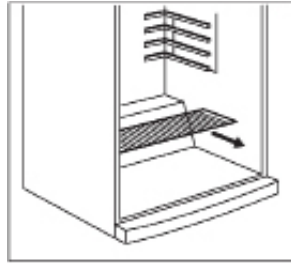
- Trageti de capacul compartimentului pana cand stifturile capacului ating golurile (din dreapta si stanga) cutiei.
- Cand stifturile ajung in goluri, ridicati si scoateti capacul compartimentului.



## REASEZAREA CAPACULUI COMPARTIMENTULUI DE LEGUME SI FRUCTE (pentru anumite modele)

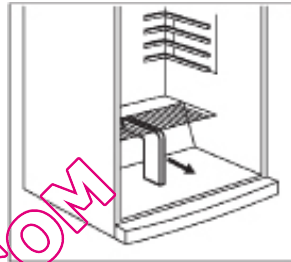
### Primul pas: Fixarea capacului

- Asezati capacul in locul lui potrivit stifturile si golurile cutiei.
- Apoi impingeti inainte capacul pana se fixeaza in locul lui.



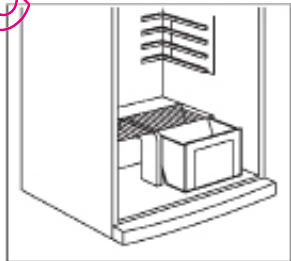
### Pasul doi: Reasezarea peretelui despartitor dintre compartimente

- Asezati peretele despartitor in golurile aferente de pe partea inferioara a cutiei si de pe peretele compartimentului, asa cum arata in poza.



### Pasul trei: Asezarea compartimentului

- Puneti compartimentul la locul lui pe rotite
- Apasati inainte.



QUELFRIGO.COM

### **PARTEA 3. ARANJAREA ALIMENTELOR IN APARAT**

#### **Compartimentul frigiderului**

- Este suficient sa setati butonul rotativ intre 2 si 3 pentru a obtine temperaturi normale.
- Pentru a reduce umiditatea si pentru a evita formarea continua a ghetii nu puneti lichide in recipiente nesigilate in interiorul compartimentului.
- Nu puneti mancare calda in frigider. Mancarea calda trebuie lasata sa se raceasca la temperatura camerei si trebuie asezata in asa fel incat sa asigure o buna circulatie a aerului in interiorul frigiderului.
- Aranjati carnea si pestele curatat (impachetat in hartie sau in folie de plastic) pe care le veti folosi intr-un interval de 1-2 zile.
- Legumele si fructele pot fi aseazate in compartimentul special fara a fi ambalate in prealabil.

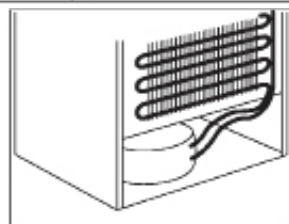
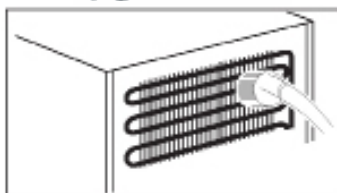
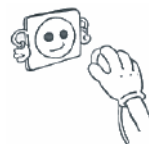
#### **Compartimentul congelatorului**

- Este suficient sa setati butonul rotativ intre 2 si 3 pentru a obtine temperaturi normale.
- Utilitatea congelatorului este de a oferi posibilitatea de a stoca alimente congelate pentru perioade lungi de timp si cuburi de gheata.
- Nu aseazati alimente proaspete si calde pe rafturile usii congelatorului pentru a le ingheta. Utilizati-le doar pentru a depozita alimente congelate.
- Nu alaturati alimentele calde celor inghetate deoarece acestea din urma se pot dezgheta.
- Pentru a congela mancarea gatita in casa (si mancarea pe care doriti sa o congelati) mult mai repede, utilizati compartimentul de congelare rapida deoarece puterea de congelare a acestui compartiment este mult mai mare.
- Congelati alimentele proaspete (de exemplu: peste, carne, carne tocata) in pachete pe care le folositi pentru a gati o data.
- Pentru congelarea alimentelor proaspete; cantitatea maxima de alimente proaspete (in kg) care poate fi congelata in 24 de ore este indicata pe eticheta aparatului.
- Pentru ca aparatul sa functioneze la capacitate maxima de congelare, setati termostatul la pozitia maxima cu 24 de ore inainte de a aseza alimentele proaspete in congelator.
- Dupa ce ati asezat alimentele in congelator, aveti grija ca termostatul sa ramana in pozitie maxima timp de 24 de ore. Dupa 24 de ore nu mai e nevoie ca termostatul sa stea in pozitia maxima.
- **Pentru depozitarea alimentelor congelate;** trebuie sa urmati cu strictete instructiunile pe care le regasiti pe pachete si, in cazul in care nu se furnizeaza astfel de informatii, alimentele nu trebuie sa depaseasca o perioada de depozitare mai mare de 3 luni de la data cumpararii.
- **In momentul in care cumparati alimente congelate** asigurati-va ca au fost congelate la temperatura corecte si ca ambalajul este intact.
- Alimentele congelate trebuie transportate in recipiente corespunzatoare care sa mentina calitatea alimentelor si trebuie depozitate intr-o unitate de congelare cat mai repede posibil.
- Daca un pachet continand alimente congelate prezinta semne de formare a umiditatii si de umflare anormala, este foarte probabil ca respectivul pachet sa fi fost depozitat la o temperatura nerecomandata si continutul sa fie deteriorat.

- Durata de viata a alimentelor congelate depinde de temperatura camerei, setarile termostatului, cat de des este deschisa usa, felul alimentelor si durata de timp necesara pentru a transporta produsul de la magazin, acasa. Urmati intotdeauna instructiunile pe care le regasiti pe pachete si nu depasiti termenul limita de stocare indicat.

## PARTEA 4. CURATAREA SI INTRETINEREA

- Scoateti aparatul din priza inainte de a incepe sa-l curatati.
- Nu-l curatati turnand apa.
- Frigiderul si congelatorul trebuie curatate periodic utilizand o solutie de bicarbonat de sodiu si apa calduta.
- Curatati accesoriile separat cu apa si sapun. Nu le spalati la masina.
- Nu utilizati produse, detergenti sau sapunuri abrazive. Dupa spalare, clatiti cu apa curata si uscati cu atentie. Dupa ce operatia de curatare s-a terminat, reconectati aparatul avand grija ca mainile sa fie uscate.
- Curatati condensatorul (circuitul de racire din spatele aparatului) cu o perie, o data pe an, pentru a economisi energie electrica si pentru a creste productivitatea aparatului.



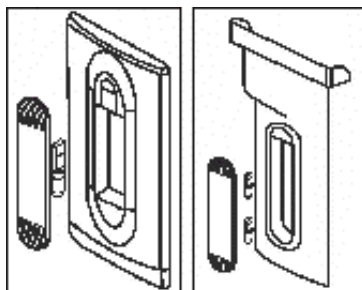
**APARATUL NU TREBUIE SA FIE IN FRIZA**

### Decongelarea

Decongelarea are loc in mod complet automat; apa care rezulta in urma decongelarii se evapora in mod automat din tava de evaporare.

### Inlocuirea becului electric

1. Scoateti aparatul din priza.
2. Indepartati capacul cu o surubelnita in cruce(A)
3. Schimbati becul (B) cu altul nou (nu mai mult de 15 W).
4. Asezati capacul la loc si reconectati unitatea dupa 5 minute.

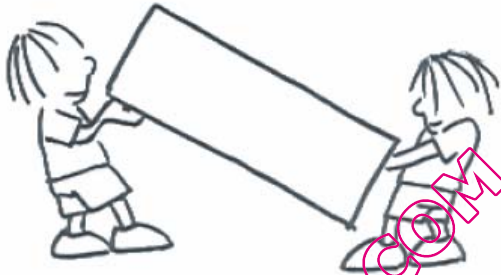




## **PARTEA 5. TRANSPORTUL SI SCHIMBAREA POZITIEI DE INSTALARE**

### **Transportul si schimbarea pozitiei de instalare**

- Ambalajele originale si spuma de polistiren pot fi escamotate la cerere.
- In timpul transportului aparatul trebuie sa fie legat cu banda lata sau cu o franghie rezistenta. Regulile scrise pe cutia din carton ondulat trebuie respectate in timpul transportului.
- Inainte de a transporta sau de a schimba vechea pozitie, toate obiectele care se pot misca in interiorul aparatului (de exemplu: polite, sertare...) trebuie scoase sau fixate cu benzi pentru a preveni zdruncinarea lor.



### **Schimbarea sensului de deschidere al usilor**

In cazul in care doriti sa schimbati sensul de deschidere al usii, va rugam sa solicitati acest lucru personalului de la centrul de service autorizat.

## **PARTEA 6. INAINTE DE A APELA LA SERVICE**

### **Ce puteti face daca frigiderul nu functioneaza?**

#### **Verificati daca:**

- Nu exista curent, (Becul verde este stins)
- Intrerupatorul general este deconectat,
- Setarile termostatului sunt in pozitia '0',
- Priza nu functioneaza. Pentru a verifica acest lucru, conectati un alt aparat despre care stiti ca functioneaza in aceeasi priza.

### **Ce puteti face daca aparatul nu functioneaza in parametrii normali?**

#### **Verificati daca:**

- Nu ati suprasolicitat aparatul,
- Usile sunt perfect inchise,
- Nu s-a depus praf pe condensator,
- Exista spatiu suficient langa peretele din spatele aparatului sau langa peretii laterali.

### **Daca aparatul este zgomotos?**

Gazul refrigerant care circula in sistemul de racire al frigiderului poate face un zgomot usor (ca si cum ar fierbe) chiar daca compresorul nu functioneaza. Acest lucru este normal, nu trebuie sa va ingrijoreze. Daca sunetul se schimba, verificati daca;

- Pozitia aparatului este dreapta
- Nimic nu atinge spatele aparatului
- Produsele din aparat vibreaza.

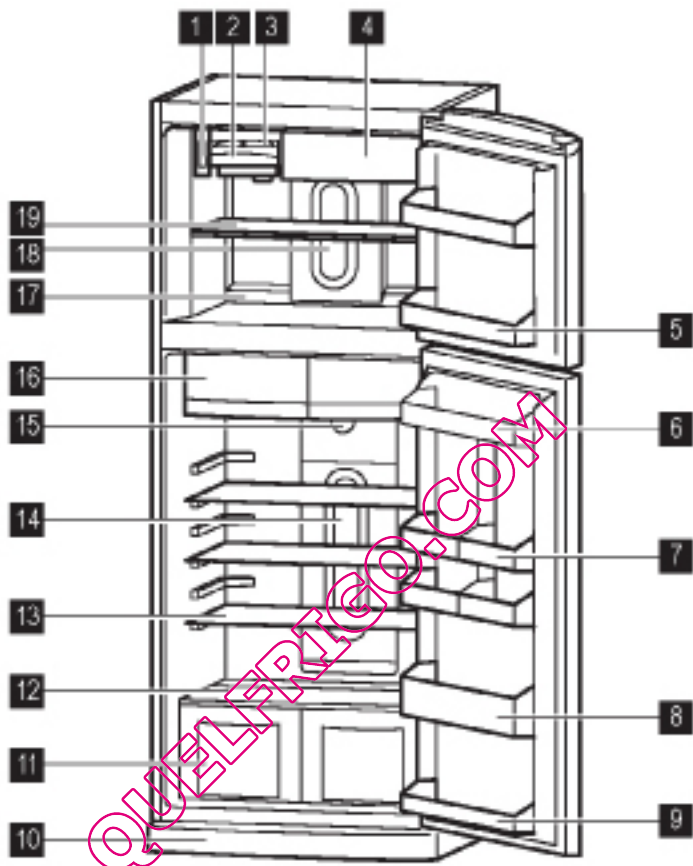
### **Recomandari**

- **Daca aparatul nu este folosit un timp indelungat** (de exemplu: in timpul vacantei de vara), deconectati si curatati aparatul si lasati usa deschisa pentru a preveni formarea mucegaiului si a mirosului.
- Pentru a opri aparatul complet, deconectati-l de la priza principala (pentru a-l curata si pentru momentele in care usile sunt lasate deschise).

### **Sfaturi pentru economisirea energiei**

1. Instalati aparatul intr-o încăpere răcoroasă și bine ventilată, însă nu în lumina directă a soarelui și nu lângă o sursă de căldură (radiator, cuptor, etc). În aceste cazuri, folosiți o placă izolatoare.
2. Lăsați alimentele și băuturile calde să se răcească în afara aparatului.
3. Când dezghețați alimente înghețate, puneți-le în frigider. Temperatura redusă a alimentelor înghețate va ajuta la răcirea frigiderului când se dezgheață. Astfel, economisiți energie. Dacă alimentele înghețate sunt scoase afară, se irosește energie.
4. Băuturile și vasele cu lichide trebuie acoperite. Altfel, umiditatea din aparat crește, timpul de funcționare crescând. Acoperirea recipientelor cu lichide păstrează mirosul și gustul.
5. Când puneți înăuntru alimente și băuturi, țineți deschisă ușa aparatului când mai puțin timp posibil.
6. Țineți închise capacele compartimentelor aparatului cu temperatură diferită (cel de făcut gheață, congelare ...etc ).
7. Garnitura ușii trebuie să fie curată și pliabilă. Înlocuiți garniturile uzate.
8. Curățați ocazional partea din spate a aparatului cu un aspirator sau o pensulă pentru a evita consumul mare de energie.

## PARTEA 7. PARTILE COMPONENTE ALE APARATULUI SI COMPARTIMENTELE



Aceasta prezentare este strict informativa. Partile componente pot varia in functie de model.

- |                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| 1) Cutie termostat pentru congelator | 11) Sertar legume si fructe                       |
| 2) Cutie gheata                      | 12) Capacul sertarului de legume si fructe        |
| 3) Tava de gheata                    | 13) Sertare frigider                              |
| 4) Compartiment de racire rapida     | 14) Cutie pentru becul electric al frigiderului   |
| 5) Sertar congelator                 | 15) Cutie termostat pentru frigider               |
| 6) Suport partea superioara          | 16) Sertar racire                                 |
| 7) Sertar oua                        | 17) Compartiment congelatorR                      |
| 8) Sertar pentru sticle              | 18) Cutie pentru becul electric al congelatorului |
| 9) Sertar inferior                   | 19) Sertar congelator                             |
| 10) Rama protetie                    |   |

# ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

<b>ΠΡΙΝ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΤΟ ΨΥΓΕΙΟ .....</b>	<b>75</b>
Τα Παλιά και αχρησιμοποίητα ψυγεία .....	75
<b>ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ .....</b>	<b>76</b>
Η Τοποθέτηση και θέτηση σε ενέργεια .....	77
Πριν να βάλετε σε ενέργεια το ψυγείο σας .....	77
<b>ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΚΑΙ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ .....</b>	<b>78</b>
Θερμικές Ρυθμίσεις .....	78
Προειδοποιήσεις σχετικά με τη θερμική ρύθμιση .....	78
<b>Αξεσουάρ .....</b>	<b>79</b>
Παγάκια .....	79
Ράφι ταχείας κατάψυξης .....	79
Ράφια ψύξης .....	79
Περαστό Διάφανο Ράφι .....	80
Συρτάρι λαχανικών και Ράφι συρταριού λαχανικών .....	80
<b>ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΟΥ ΚΑΛΥΜΜΑΤΟΣ ΣΥΡΤΑΡΙΩΝ ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΑΙ     ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ .....</b>	<b>81</b>
<b>ΤΑΚΤΟΠΟΙΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ .....</b>	<b>82</b>
Θάλαμος ψυγείου .....	82
Θάλαμος καταψύκτη .....	83
<b>ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ .....</b>	<b>87</b>
Απόψυξη .....	87
Αντικατάσταση του λαμπτήρα του ψυγείου και του καταψύκτη .....	88
<b>ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΚΑΙ ΑΛΛΑΓΗ ΤΗΣ ΘΕΣΗΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ .....</b>	<b>88</b>
Αντιστροφή ανοίγματος της πόρτας .....	88
<b>ΠΡΙΝ ΚΑΛΕΣΤΕ ΤΟ ΣΕΡΒΙΣ .....</b>	<b>89</b>
Πρακτικές συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας .....	90
<b>ΜΕΡΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΘΑΛΑΜΟΙ .....</b>	<b>91</b>

### **Τα Παλιά και αχρησιμοποίητα ψυγεία**

- Εάν το μοντέλο σας περιέχει R600a - δείτε την πινακίδα στοιχείων στο εσωτερικό του ψυγείου (το ψυκτικό ισοβουτάνιο), αυτό είναι ένα φυσικό αέριο το οποίο είναι φιλικό προς το περιβάλλον αλλά επίσης αναφλέξιμο. Όταν μεταφέρετε και εγκαθιστάτε τη μονάδα πρέπει να φροντίζετε να εξασφαλίσετε ότι κανένα από τα μέρη του ψυκτικού κυκλώματος δεν θα υποστεί ζημιά. Σε περίπτωση ζημιάς αποφύγετε γυμνές φλόγες ή πηγές ανάφλεξης και αερίστε για λίγα λεπτά το χώρο στον οποίο έχει τοποθετηθεί η μονάδα.
- Το παλιό σας ψυγείο εάν έχει τη κλειδαριά, πριν να το ρίξετε ή να σπάστε, να βγάλετε τη κλειδαριά, διότι τα παιδιά ενώ παίζουν, μπορούν να μπαίνουν μέσα του και κλειδώσουν τον ε'αυτό τους και αυτό μπορεί να προκαλέσει ένα πάθημα
- Τα παλιά ψυγεία και καταψύκτες έχουν μονωτικά είδη και ψυκτικό αέριο που περιέχει το CFC. Γι'αυτό σκοτώνοντας το παλιό ψυγείο σας προσέξτε να μην ζημιώσετε το περιβάλλον.

### **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ**

Παρακαλούμε να διαβάσετε προσεκτικά τον εγχειρίδιο πριν να τοποθετήσετε και να βάλετε σε ενέργεια το ψυγείο σας. Η εταιρεία μας δεν ευθύνεται από τις ζημιές που θα προκαλέσει οι εσφαλμένες χρήσεις.

Λαμβάνετε υπόψη τις όλες προειδοποιήσεις που βρίσκεται πάνω στη συσκευή ή μέσα στο εγχειρίδιο και διατηρήστε αυτό το εγχειρίδιο με στόχο να σας βοηθήσει σε μερικά προβλήματα που θα μπορέσει να γίνει στο μέλλον.

### **Πληροφορίες συμμόρφωσης**

- Η Τροπική κατηγορία ορίζεται για τις θερμοκρασίες περιβάλλοντος μεταξύ 16°C και 43°C σύμφωνα με τα Πρότυπα TS EN ISO 15502.
- Η συσκευή έχει σχεδιαστεί σε συμμόρφωση με τα πρότυπα EN15502, IEC60335-1 / IEC60335-2-24, 2004/108/ΕΚ.

## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

**Προειδοποίηση:** Μη χρησιμοποιείτε μηχανικές διατάξεις ή άλλα τεχνητά μέσα για να επιταχύνετε τη διαδικασία της απόψυξης. Μη χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές στο χώρο αποθήκευσης τροφίμων της συσκευής. Διατηρείτε ανοιχτά τα ανοίγματα αερισμού της συσκευής. Μην προκαλέσετε ζημιά στο κύκλωμα του ψυκτικού μέσου του ψυγείου.

- Μη χρησιμοποιήσετε τη μπαλαντέζα και πολυπολική πρίζα
- Μη μεταχειριστήτε το φις που έχει το βεβλημένο, ξεσκισμένο και παλιό καλώδιο.
- Μη τραβήξετε, μη ζαβώστε και μη ζημιώστε το καλώδιο.



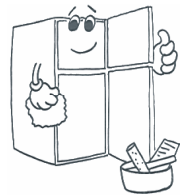
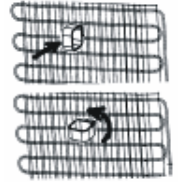
- Αυτό το προϊόν σχεδιάστηκε για τη χρήση των ενήλικων. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίξουν με τη συσκευή και να κρεμαστούν κρατώντας την πόρτα.
- Για να μην προκαλέσει καμία ηλεκτροπληξία διαρρήδην μη βάλετε/βγάλτε το τις με το βρεγμένο χερί στο/από πρίζα.
- Στο μέρος κατάψυξης του ψυγείου σας μη βάλετε καθόλου υάλινη μπουτίλια ή κουτιά που περιέχουν τα οξινά τρόφιμα, οι μπουτίλιες ή τα κουτιά μπορούν να εκραγούν.
- Για την ασφάλεια σας μη βάλετε τα εκρηκτικά και εμπρηστικά αντικείμενα στο ψυγείο σας. Τα ποτά με υψηλή ποσότητα αλκοόλ να τοποθετήσετε στο ψυκτήρα ορθά και με καλά κλεισμένα στόματα.
- Αποφύγετε ο πάγος να αγγίξει στο χέρι σας βγαίνοντας τον πάγο που αναπαρήγαγα μέσα στο ψυκτή. Ο πάγος μπορεί να επιφέρει τα εγκαύματα και/ή κόψιμα.
- Μην αγγίζετε στα καταψυγμένα Τρόφιμα ! Μη φάγετε αμέσως τα παγωτά και τα τους κύβους πάγους που θα βγάλετε από το ψυκτήρα!
- Τα καταψυγμένα τρόφιμα όταν ξεπαγώσουν, μη τα καταψύξετε ξανά. Μπορεί να δημιουργήσει κίνδυνο για την υγεία σας, διότι αυτό μπορεί να επιφέρει τη τροφική δηλητηρίαση.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (περιλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός αν στα άτομα αυτά έχει παρασχεθεί επιτήρηση ή καθοδήγηση σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη, ώστε να εξασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά ή φθορά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από συνεργείο σέρβις ή από εξουσιοδοτημένο άτομο.



## Η Τοποθέτηση και θέτηση σε ενέργεια

Πριν να μεταχειριστήτε το ψυγείο σας πρέπει να προσέξετε αυτά :

- Το ψυγείο σας ενεργεί σε τάση 220-240 V και 50 Hz.
- Στο καλώδιο δικτύου προσαρμόσθηκε ειδικό γειωμένο φισ. Οπωσδήποτε πρέπει να μεταχειριστήτε το φισ αυτό με ειδική γειωμένη πρίζα (16 A). Εάν δεν υπάρχει τέτοια πρίζα στο σπίτι σας για την τοποθέτηση καλέστε τον ένα ικανό ηλεκτρολόγο.
- Η εταιρεία μας δεν θα είναι υπεύθυνος από τις ζημιές που θα μπορέσει να παθεί εκ τούτου έπεται από την μεταχείριση χωρίς τη γείωση.
- Τοποθετήστε το ψυγείο σας μία θέση που δεν θα παθεί σε άμεσα ηλιακές ακτίνες
- Πρέπει να είναι μακριά τουλάχιστον 50 cm από τις θερμικές πηγές (όπως κουζίνα, φουρνό, καλοριφέρ ή θερμάστρα) και πρέπει να είναι μακριά τουλάχιστον 5 cm από τους ηλεκτρικούς φούρνους.
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιηθούν στον ύπαιθρο και δεν πρέπει να μείνει κάτω από τη βροχή.
- Εάν θα τοποθετήσετε το ψυγείο σας κοντά στο ψύκτη, για να εμποδίσετε να δημιουργήσει υγρασία στην εξωτερική πλευρα, πρέπει να υπάρξει μεταξύ τους τουλάχιστον 2 cm απόσταση
- Μη βάλετε βαρύ αντικείμενο πάνω στο ψυγείο σας και τοποθετήστε το, σε κατάλληλη θέση που να υπάρξει τουλάχιστον 15 cm διάκενο από πάνω
- Για να ενεργεί χωρίς σείσιμο το ψυγείο σας πρέπει να ισοσταθμιστεί ρυθμίζοντας από τα μπροσινά ποδιά του. Αυτό μπορείτε να κάνετε στρέφοντας τα ρυθμισμένα ποδιά στη κατεύθυνση ρολοιού (ή ανάποδα). Αυτή τη ενέργεια πρέπει να γίνει πριν να βαλθούν τα τρόφιμα στο ψυγείο.
- Πριν να μεταχειριστήτε το ψυγείο σας, να καθαρίστε όλα τα κομματιά με χλιαρό νερό που είναι ετοιμασμένο βάζοντας ένα κουταλάκι ανθρακική σόδα και μίστερα να ξεβγάλετε με καθαρό νερό και να στεγνώστε. Να τοποθετήστε όλα τα κομματιά στις θέσεις τους μετά από το καθάρισμα.



## Πριν να βάλετε σε ενέργεια το ψυγείο σας

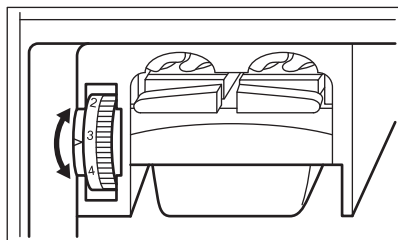
- Στη πρώτη ενέργεια ή μετά από την μεταφορά του για να ενεργεί αποδοτικό αφήστε το να αναμένει 3 ώρες (στον όρθιο τρόπο) μετά βάλετε το φισ στη πρίζα. Αλλιώς μπορείτε να ζημιώστε στο συμπιεστή
- Στη πρώτη ενέργεια μπορεί να υπάρξει Αποφορά, όμως όταν το ψυγείο αρχίζει στη ψύξη αυτή θα χάθει.



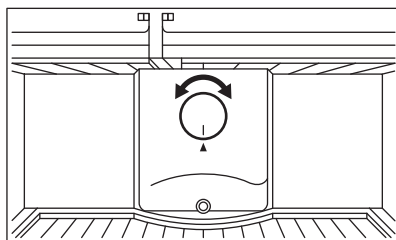
## ΜΕΡΟΣ -2 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΚΑΙ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ

### Θερμικές Ρυθμίσεις

#### Ο Θερμοστάτης του ψυκτήρα και του ψύκτη



Ο Θερμοστάτης του ψύκτη



Ο Θερμοστάτης του ψυκτήρα

- Εξασφαλίζει να ρυθμιστούν αυτόματα οι θερμοκρασίες του ψυκτήρα και του ψύκτη. Ο θερμοστάτης μπορεί να ρυθμιστεί σε κάποιο βαθμό από 1 έως 5 που απαιθεί. Η κατάσταση του θερμοστάτη τόσο αυξανηθεί από 1 έως το 5 όσο και αυξάνει το βαθμό της θερμοκρασίας. Για την εξοικονόμηση της ενέργειας μπορείτε να ενεργηθείτε το ψυγείο σας σε πιο κάτω θέση Στους χειμερινούς μήνες.

#### Ο Θερμοστάτης του ψύκτη

**5 :** Για να αποκτήσουν τους πάγους με ταχύ ρυθμό και για να καταψυχθούν ταχύτερα των τροφίμων που βάλθηκαν στο ψύκτη Το ψυγείο σας θα ενεργεί μακροχρόνιος. Όταν ψύχεται αρκετά ο ψύκτης πρέπει να φέρθει στη παλιά θέση.

**3 - 4 :** Για τη κανονική χρήση και για τη μακροχρόνια διατήρηση των καταψυγμένων τροφίμων.

**1 - 2 :** Για τη διατήρηση των κυβικών πάγων και για την εξοικονόμηση ενέργειας στους χειμερινές μήνες.

#### Ο Θερμοστάτης του ψυκτήρα

**5 :** Για τη περισσότερες ψύξεις,

**3 - 4 :** Για τη κανονική χρήση. Αυπδοτικότερη θέση είναι αυτή

**1 - 2 :** Για τη κατώτερη ψύξη

### Προειδοποιήσεις σχετικά με τη θερμική ρύθμιση

- Η ρύθμιση του θερμοστάτη πρέπει να γίνεται πάντοτε υπόψη ότι η πόρτα του ψυκτήρα και του ψύκτη τόσο πολύ ανοιγοκλείνουν, πόσα τρόφιμα διατηρούνται μέσα και η θερμοκρασία του περιβάλλοντος του ψυγείου.
- Στη πρώτη χρήση για να ψυχθεί απολύτως το ψυγείο σας, ανάλογα με τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος πρέπει να ενεργεί 24 ώρες άπαυτο.
- Σε αυτό το χρονικό διάστημα μη ανοιγοκλείνετε τις πόρτες και μη γεμίζετε πολύ το ψυγείο σας.
- Αν θέλετε να βάλετε σε ενέργεια ξανά το ψυγείο σας μετά από τον βγάλσιμο το φινι του από την πρίζα, για να μην παθει ζημία του κομπρεσέρ να περιμένετε τουλάχιστον 5 λεπτά για να βάλετε το φινι ξανά στη πρίζα.

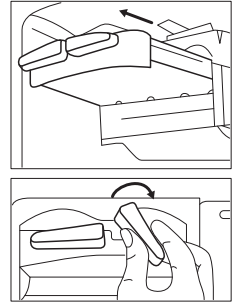


## Αξεσουάρ

### Παγάκια

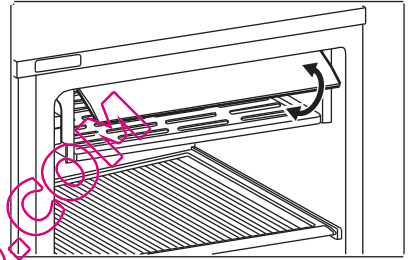
- Βγάλτε έξω τη παγοθήκη.
- Γεμίστε με νερό μέχρι τη στάθμη που υποδεικνύεται με τη γραμμή.
- Τοποθετήστε την παγοθήκη στην αρχική θέση της.
- Όταν δημιουργηθούν τα παγάκια, περιστρέψτε το μοχλό για να πέσουν τα παγάκια στο παγοδοχείο.

**Μη γεμίζετε το παγοδοχείο με νερό για να φτιάξετε πάγο. Μπορεί να είναι σπασμένο.**



### Ράφι ταχείας κατάψυξης

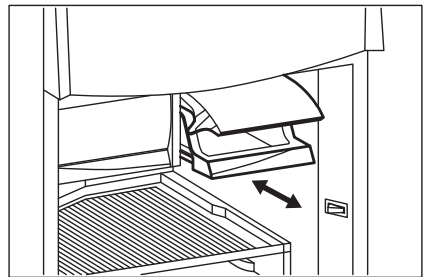
- Χρησιμοποιήστε το ράφι ταχείας κατάψυξης για να καταψύξετε πιο γρήγορα σπιτικά φαγητά (και φρέσκα τρόφιμα τα οποία θέλετε να καταψύξετε) επειδή αυτός ο χώρος έχει μεγαλύτερη ισχύ κατάψυξης.
- Για να ανοίξετε το ράφι, τραβήξτε το κάλυμμα προς τα επάνω και ολισθήστε το μέσα στο ράφι. Μπορείτε να το κλείσετε με τον ίδιο τρόπο.
- Να βεβαιώνετε ότι το κάλυμμα του ραφιού ταχείας κατάψυξης είναι κλειστό πριν κλείσετε την πόρτα του θαλάμου. Διαφορετικά, δεν θα επιδείξει την ισχύ ταχείας κατάψυξής του.



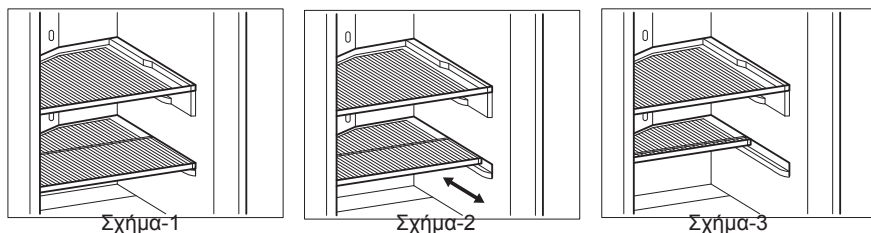
### Ράφια ψύξης

Η διατήρηση των τροφίμων στο θάλαμο ψύξης αντί για το θάλαμο μινιού ή καταψύκτη επιτρέπει τη διατήρηση της φρεσκάδας και της γεύσης για περισσότερο χρόνο, ενώ διατηρείται και η όμορφη εμφάνιση του τροφίμου. Όταν ο δίσκος ψύξης βρομίσει, αφαιρέστε τον και πλύνετε τον με νερό. (Το νερό παγώνει στους 0°C, αλλά τα τρόφιμα που περιέχουν αλάτι ή ζάχαρη παγώνουν σε χαμηλότερη θερμοκρασία). Συνήθως οι άνθρωποι χρησιμοποιούν το θάλαμο ψύξης για ωμό ψάρι, αλλαντικά, ρύζι, κτλ.

**Μην τοποθετείτε εκεί τρόφιμα που θέλετε να καταψύξετε ή παγοθήκες για να φτιάξετε παγάκια.**



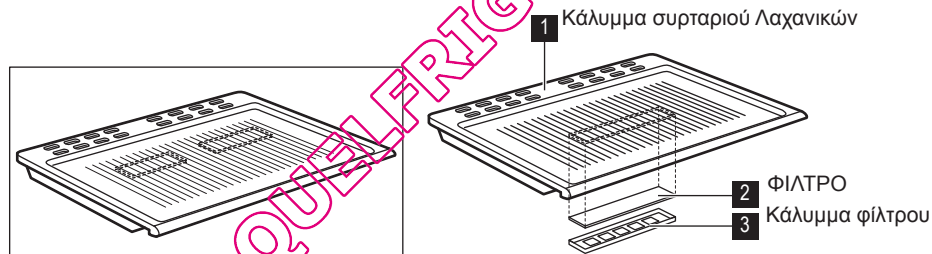
## Περαστό Διάφανο Ράφι (Σε ορισμένα μοντέλα)



Το περαστό διάφανο ράφι που βρίσκεται πάνω στο διάφανο ράφι του λαχανικοδοχείου (Κοιτ. 7. Μέρος Σελ. 19) σχεδιάστηκε για να κερδίσετε τη θέση και την ευκολία. Όταν θέλετε να δημιουργήσετε την ευρύ περιβάλλον όπως είναι άλλα ράφια (Σχήμα-1), να το τραβάτε προς το μπροστά (Σχήμα-2) και αν θέλετε να έχετε τον ύψηλο περιβάλλον για την τοποθέτηση του ύψηλου δοχείου να το προωθήστε προς το πίσω (Σχήμα – 3)

## Συρτάρι λαχανικών και Ράφι συρταριού λαχανικών (Σε ορισμένα μοντέλα)

Το διαμέρισμα συρταριού λαχανικών, με “ΦΙΛΤΡΟ” στο ράφι του συρταριού, απορροφά και αποσυνθέτει το αέριο αιθυλένιο (\*) που αναδίδεται από φρούτα και λαχανικά, ώστε να τα διατηρεί φρέσκα. Το φίλτρο επίσης εξαφανίζει δυσάρεστες οσμές από το εσωτερικό του συρταριού λαχανικών και ελέγχει το πλεονάζον νερό που ελευθερώνεται από τα λαχανικά, διατηρώντας μέσα στο συρτάρι λαχανικών ένα περιβάλλον υψηλής υγρασίας. Όταν λερωθεί το ράφι του συρταριού λαχανικών, αφαιρέστε το φίλτρο αφαιρώντας το κάλυμμα του φίλτρου και πλύνετε το κάλυμμα του συρταριού λαχανικών με νερό.



**! Μην πλένετε το “Φίλτρο ελέγχου υγρασίας” με νερό.**

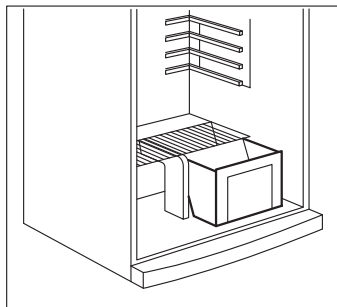
**(\*)ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Το αέριο αιθυλένιο είναι παράγεται από φρούτα και λαχανικά και επιταχύνει την ωρίμανση και τη γήρανσή τους. Για παράδειγμα το σπανάκι και το μπρόκολο κιτρινίζουν εύκολα σε χώρους όπου υπάρχει αφθονία αερίου αιθυλενίου.

## ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΟΥ ΚΑΛΥΜΜΑΤΟΣ ΣΥΡΤΑΡΙΩΝ ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

(Σε ορισμένα μοντέλα)

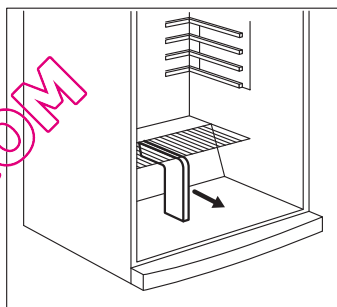
**Πρώτο βήμα:** Αφαίρεση των συρταριών για φρούτα και λαχανικά

- Είναι εύκολο να τραβήξετε το συρτάρι για να βγει επειδή έχει ροδάκια.
- Τραβήξτε το συρτάρι για φρούτα και λαχανικά όσο το δυνατό πιο έξω και τραβήξτε το εμπρόσθιο τμήμα προς τα επάνω και έξω.



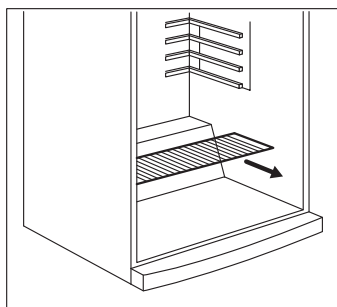
**Δεύτερο βήμα:** Αφαίρεση του διαχωριστικού των συρταριών φρούτων και λαχανικών

- Λυγίστε το διαχωριστικό προς τα αριστερά στο κάτω μέρος.
- Αφαιρέστε το διαχωριστικό των συρταριών φρούτων και λαχανικών.



**Τρίτο βήμα:** Αφαίρεση του καλύμματος συρταριών φρούτων και λαχανικών

- Τραβήξτε προς τα έξω το κάλυμμα συρταριών φρούτων και λαχανικών μέχρι τα δοντάκια του καλύμματος να έρθουν στις εσοχές (δεξιά και αριστερή πλευρά) του θαλάμου.
- Όταν τα δοντάκια μπουν μέσα στις εσοχές, τραβήξτε προς τα επάνω και βγάλτε το κάλυμμα συρταριών φρούτων και λαχανικών.



**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Αντιστρέψτε την παραπάνω διαδικασία όταν θέλετε να επανατοποθετήσετε τα συρτάρια λαχανικών.

Όλες οι γραπτές περιγραφές και οι απεικονίσεις των αξεσουάρ μπορεί να διαφέρουν, ανάλογα με το μοντέλο της συσκευής.

## ΜΕΡΟΣ -4 ΤΑΚΤΟΠΟΙΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ

### Θάλαμος ψυγείου

- Η ρύθμιση του θαλάμου συντήρησης του ψυγείου στα 2-3 τμήματα της μπάρας θα είναι αρκετή υπό κανονικές συνθήκες.
- Για να μειώσετε την υγρασία και τον επακόλουθο σχηματισμό πάχνης, ποτέ μην τοποθετείτε στο ψυγείο υγρά σε ανοικτά δοχεία.
- Ποτέ μην τοποθετείτε ζεστό φαγητό στο ψυγείο. Θα πρέπει να αφήνετε το ζεστό φαγητό να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου και να το τοποθετείτε στο θάλαμο συντήρησης με τρόπο που να εξασφαλίζεται επαρκής κυκλοφορία του αέρα.
- Τοποθετείτε το κρέας και τα καθαρισμένα ψάρια (τυλιγμένα σε συσκευασίες ή σε πλαστική μεμβράνη) στην ποσότητα που θα καταναλώσετε σε 1-2 ημέρες.
- Μπορείτε να τοποθετείτε τα φρούτα και τα λαχανικά στο συρτάρι λαχανικών χωρίς συσκευασία.

Οι παρακάτω συμβουλές είναι για την τοποθέτηση και για την καλύτερη διατήρηση των τροφίμων στο τμήμα της συντήρησης.

Τρόφιμα	Χρόνος διατήρησης	Η θέση που θα τοποθετηθεί στην συντήρηση
Λαχανικά και Φρούτα	1 εβδομάδα	Στα συρτάρια λαχανικών (Χωρίς τη περιτύλιξη)
Κρέας - Ψάρι	2-3 ημέρες	Περιτυλίγοντας σε σακούλες πολυαιθυλενίου ή μέσα στο κουτί κρέατος (στο γυάλινο ράφι πάνω από τις φρουτολεκάνες)
Φρέσκο Τυρί	3-4 ημέρες	Στο ειδικό ράφι της πόρτας
Βούτυρο, φυτικό	1 εβδομάδα	Στο ειδικό ράφι της πόρτας
Συσκευασμένο γάλα και γιαούρτι	Σύμφωνα με την υπόδειξη του παραγωγού	Στο ειδικό ράφι της πόρτας
Αυγά	1 μήνας	Στο ράφι αβγοθήκης
Μαγειρευμένα φαγητά		Σε κάθε ράφι

## Θάλαμος καταψύκτη

- Η ρύθμιση του θαλάμου κατάψυξης στα 2-3 τμήματα της μπάρας θα είναι αρκετή υπό κανονικές συνθήκες.
- Η κατάψυξη χρησιμεύει στην αποθήκευση τροφίμων βαθιάς κατάψυξης ή κατεψυγμένων τροφίμων για μεγάλες χρονικές περιόδους, καθώς και για την παρασκευή παγοκύβων.
- Μη τοποθετείτε νωπά και ζεστά τρόφιμα στα ράφια της πόρτας της κατάψυξης για να παγώσουν. Χρησιμοποιείτε αυτά τα ράφια μόνο για αποθήκευση ήδη κατεψυγμένων τροφίμων.
- Μην τοποθετείτε νωπά και ζεστά τρόφιμα πλάι-πλάι με κατεψυγμένα τρόφιμα γιατί μπορεί να αποψυχθούν τα κατεψυγμένα τρόφιμα.
- Χρησιμοποιείτε το ράφι ταχείας κατάψυξης για να παγώνετε πιο γρήγορα τα φαγητά που μαγειρεύετε (και τα νωπά τρόφιμα που θέλετε να καταψύξετε), λόγω της μεγαλύτερης ψυκτικής ικανότητας του χώρου αυτού.
- Όταν καταψύχετε νωπά τρόφιμα (π.χ. κρέας, ψάρια ή κιμά) χωρίζετε τα στις μερίδες που θα χρησιμοποιήσετε κάθε φορά.
- Όταν καταψύχετε νωπά τρόφιμα, η μέγιστη ποσότητα νωπών τροφίμων σε κιλά (kg) που μπορεί να καταψυχθεί σε 24 ώρες, φαίνεται στην ετικέτα της συσκευής.
- Για βέλτιστη απόδοση της συσκευής ώστε να φθάσει στην μεγαλύτερη δυνατή ψυκτική ικανότητα, γυρίστε το κουμπί του θερμοστάτη της κατάψυξης στη θέση max 24 ώρες πριν τοποθετήσετε νωπά τρόφιμα στην κατάψυξη.
- Αφού τοποθετήσετε νωπά τρόφιμα στην κατάψυξη, 24 ώρες στη θέση max είναι γενικά αρκετές. Μετά από 24 ώρες, δεν χρειάζεται η ρύθμιση του κουμπιού του θερμοστάτη κατάψυξης στη θέση max.
- **Προσοχή:** για εξοικονόμηση ενέργειας όταν καταψύχετε μικρές ποσότητες φαγητού, δεν χρειάζεται να ρυθμίσετε το κουμπί του θερμοστάτη κατάψυξης στη θέση max.
- **Για αποθήκευση κατεψυγμένων τροφίμων:** θα πρέπει να ακολουθείτε προσεκτικά τις οδηγίες στις συσκευασίες των κατεψυγμένων τροφίμων και αν δεν παρέχονται πληροφορίες τα τρόφιμα δεν θα πρέπει να αποθηκεύονται για περισσότερο από 3 μήνες από την ημερομηνία αγοράς.
- **Όταν αγοράζετε κατεψυγμένα τρόφιμα:** να βεβαιώνετε ότι έχουν καταψυχθεί σε κατάλληλες θερμοκρασίες και ότι η συσκευασία είναι άθικτη.
- Τα κατεψυγμένα τρόφιμα θα πρέπει να μεταφέρονται σε κατάλληλη συσκευασία ώστε να διατηρείται η ποιότητά τους και θα πρέπει να τοποθετούνται στις ψυκτικές επιφάνειες της μονάδας το συντομότερο δυνατόν.
- Αν η συσκευασία κάποιου κατεψυγμένου τροφίμου δείχνει σημάδια υγρασίας και μη φυσιολογικής διόγκωσης, είναι πιθανό να είχε φυλαχτεί σε ακατάλληλη θερμοκρασία και τα περιεχόμενά της να έχουν αλλοιωθεί.
- **Ο χρόνος ζωής των κατεψυγμένων τροφίμων** εξαρτάται από τη θερμοκρασία του δωματίου, από τη ρύθμιση του θερμοστάτη, από το πόσο συχνά ανοίγεται η πόρτα, από τον τύπο του τροφίμου και από το χρονικό διάστημα που απαιτείται για τη μεταφορά του προϊόντος από το κατάστημα στο σπίτι σας. Ακολουθείτε πάντα τις οδηγίες στη συσκευασία και ποτέ μην υπερβαίνετε τον αναφερόμενο μέγιστο χρόνο αποθήκευσης.

Οι σχετικές συμβουλές για την τοποθέτηση και για την αποθήκευση των τροφίμων σας βρίσκονται στις σελίδες 84, 85 και 86.

<b>ΚΡΕΑΤΑ - ΨΑΡΙΑ</b>	<b>Ετοιμασία</b>	<b>Χρόνος Αποθήκευσης (μήνας)</b>	<b>Χρόνος Απόψυξης στη θερμοκ.Δωματ. (ώρες)</b>
<b>Πριζόλα</b>	Τυλίγοντας σε μεμβράνη	6 - 10	1 - 2
<b>Κρέας αρνιού</b>	Τυλίγοντας σε μεμβράνη	6 - 8	1 - 2
<b>Μοσχάρι</b>	Τυλίγοντας σε μεμβράνη	6 - 10	1 - 2
<b>Κοψίδι μοσχαριού</b>	Μικρά κομματισμένα	6 - 10	1 - 2
<b>Κοψίδι προβάτου</b>	Κομματισμένα	4 - 8	2 - 3
<b>Κιμάς</b>	Χωρίς καρυκεύματα σε μορφή πλάκας σε σακούλα τροφίμων	1 - 3	2 - 3
<b>Συκωταριά (κομμ)</b>	κομματισμένη	1 - 3	1 - 2
<b>Σουτζούκι/Σαλάμι</b>	Αν και είναι με μεμβράνη πρέπει να πακεταριστούν	1 - 2	Έως να ξεπαγώσει
<b>Κότα - Γαλοπούλα</b>	Τυλίγοντας σε μεμβράνη	7 - 8	10 - 12
<b>Χήνα - Πάπια</b>	Τυλίγοντας σε μεμβράνη	4 - 8	10
<b>Ελάφι, αγριογούρουνο, λαγός</b>	Μερίδες χωρίς κόκαλο ανά 2,5	9 - 12	10 - 12
<b>Ψάρια γλυκού νερού, πέστροφα, κυπρίνος κλπ</b>	Πρέπει να πλένονται ,να καθαρίζονται και να καταψύχονται σε σακούλα τροφίμων αφού πρώτα έχουν στεγνώσει.	2	Έως να ξεπαγώσει απολύτως
<b>Άπαχα ψάρια Λαβράκι, γλώσσα κ.α</b>		4 - 8	Έως να ξεπαγώσει απολύτως
<b>Λιπαρά ψάρια Παλαμίδα, γαύρος ,κ.α</b>		2 - 4	Έως να ξεπαγώσει απολύτως
<b>Οστρακοειδή</b>	Καθαρισμένα και μέσα στις σακούλες	4 - 6	Έως να ξεπαγώσει απολύτως
<b>Αυγοτάραχο</b>	Στη συσκευασία του, μέσα στο αλουμίνιο ή πλαστικό δοχείο	2 - 3	Έως να ξεπαγώσει απολύτως
<b>Σαλιγκάρια</b>	Στο αλμυρό νερό και μέσα σε αλουμινένιο ή πλαστικό σκεύος	3	Έως να ξεπαγώσει απολύτως

**Σημείωση :** Όταν ξεπαγώσουν τα κατεψυγμένα κρέατα πρέπει να μαγειρευτούν όπως τα φρέσκα κρέατα. Τα κατεψυγμένα κρέατα δεν θα πρέπει να καταψύχονται ξανά από τη στιγμή που ξεπαγώνουν.

<b>ΛΑΧΑΝΙΚΑ και ΦΡΟΥΤΑ</b>	<b>Ετοιμασία</b>	<b>Χρόνος Αποθήκευσης (μήνας)</b>	<b>Χρόνος Απόψυξης στη θερμοκ.Δωματ. (ώρες)</b>
<b>Ανθοκράμβη</b>	Χωρίζετε τα φύλλα της, κομματίζετε και το γουλί της, μετά αφήστε στο νερολέμονο	10 - 12	Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ενώ είναι ακόμη κατεψυγμένα
<b>Αμπελοφάσουλο</b>	Πλένετε και τεμαχίστε	10 - 13	Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ενώ είναι ακόμη κατεψυγμένα
<b>Αρακάς</b>	Καθαρίζετε και πλένετε	12	Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ενώ είναι ακόμη κατεψυγμένα
<b>Μανιτάρι και σπαράγγι</b>	Καθαρίζετε και τεμαχίζετε	6 - 9	Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ενώ είναι ακόμη κατεψυγμένα
<b>Λάχανο</b>	Καθαρίζετε	6 - 8	2
<b>Μελιτζάνα</b>	Πλένετε και τεμαχίζετε ως 2 εκ.	10 - 12	Χωρίστε τα κομμάτια
<b>Καλαμπόκι</b>	Πακεταρίσετε το σπυρωτό ή με το κοτσάνι του	12	Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ενώ είναι ακόμη κατεψυγμένα
<b>Καρότο</b>	Καθαρίζετε και τεμαχίζετε	12	Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ενώ είναι ακόμη κατεψυγμένα
<b>Πιπεριά</b>	Κόβετε το κοτσάνι, ανοίγετε και βγάζετε τα κουκούτσια	8 - 10	Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ενώ είναι ακόμη κατεψυγμένα
<b>Σπανάκι</b>	Πλένετε	6 - 9	2
<b>Μήλο και αχλάδι</b>	Τεμαχίζετε μετά από την αποφλοιώση	8 - 10	5- στο ψυγείο
<b>Ροδάκινο, βερίκοκο</b>	Ανοίγετε και βγάλετε τα κουκούτσια	4 - 6	4- στο ψυγείο
<b>Φράουλα, σμέουρο</b>	Πλένετε και καθαρίζετε	8 - 12	2
<b>Ψημένος καρπός</b>	Προσθέτοντας ζάχαρη (10 %) στο δοχείο	12	4
<b>Δαμάσκηνο, κεράσι, βύσσινο</b>	Πλένετε και καθαρίζετε το κοτσάνι	8 - 12	5 - 7

Γαλακτικά προϊόντα και ζημαρικά	Ετοιμασία	Χρόνος Αποθήκευσης (μήνας)	Όροι αποθήκευσης
γάλα	Σε δικιά του συσκευασία	2 - 3	Σκέτο γάλα - Σε δικιά του συσκευασία
Τυρί - εκτός από τη φέτα	Τεμαχίζετε	6 - 8	Μπορεί να αφήνεται στο δικό του πακέτο για βραχυχρόνια. Για μακροχρόνια αποθήκευση πρέπει να περιτυλίξετε με μεμβράνη
Βούτυρο - φυτικό	Στο δικό του πακέτο	6	
Τα αυγά *	Ασπράδι	10 - 12	Μέσα σε κλεισμένο δοχείο
	Αναμιγμένο αυγό (ασπράδι - κρόκος)	10	Μέσα σε κλεισμένο δοχείο
	Κρόκος	8 - 10	Μέσα σε κλεισμένο δοχείο

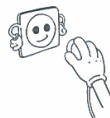
\* Το αυγό δεν πρέπει να καταψυχτεί ολόκληρο. Ο κρόκος και το ασπράδι πρέπει να καταψυχτούν χωριστά ή καλά αναμιγμένα

	χρόνος Αποθήκευσης (μήνας)	χρόνος απόψυξης στη θερμοκρασία δωματίου (ώρες)	χρόνος απόψυξης στο φουρνό (λεπτά)
Ψωμί	4 - 6	2 - 3	4-5 ( 220-225°C )
Μπισκότο	3 - 6	1 - 1,5	5-8 ( 190-200°C )
Μπουρέκι	1 - 3	2 - 3	5-10 ( 200-225°C )
Τάρτα	1 - 1,5	3 - 4	5-8 ( 190-200°C )
Πίτσα	2 - 3	2 - 4	15-20 ( 200°C )



## ΜΕΡΟΣ -5 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Αποσυνδέστε τη μονάδα από την ηλεκτρική τροφοδοσία πριν από το καθάρισμα.



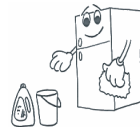
- Μην καθαρίζετε τη συσκευή χύνοντας νερό σε αυτήν.



- Πρέπει να καθαρίζετε τακτικά το θάλαμο ψυγείου και καταψύκτη με διάλυμα μαγειρικής σόδας και χλιαρού νερού.



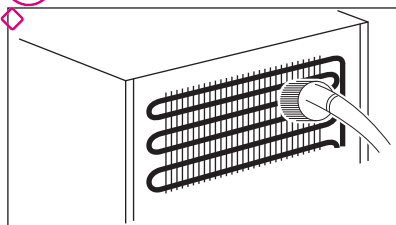
- Καθαρίστε ξεχωριστά τα αξεσουάρ με σαπούνι και νερό.



- Μη χρησιμοποιείτε αποξεστικά προϊόντα, απορρυπαντικά ή σαπούνια. Μετά το πλύσιμο, ξεπλύνετε με καθαρό νερό και στεγνώστε προσεκτικά. Μετά την ολοκλήρωση των εργασιών καθαρισμού, βάλτε ξανά το φινιρίσμα του ηλεκτρικού καλωδίου της συσκευής στην πρίζα με στεγνά χέρια.



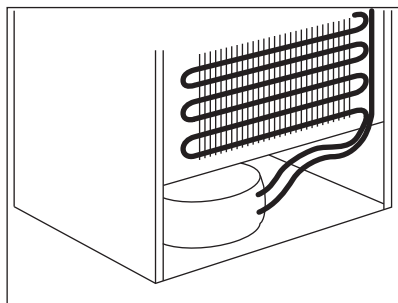
- Πρέπει να καθαρίζετε τον συμπυκνωτή με μια σκούπα τουλάχιστον μία φορά το χρόνο για εξοικονόμηση ενέργειας και αύξηση της παραγωγικότητας.



**Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΑΠΟΣΥΝΔΕΔΕΜΕΝΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ.**

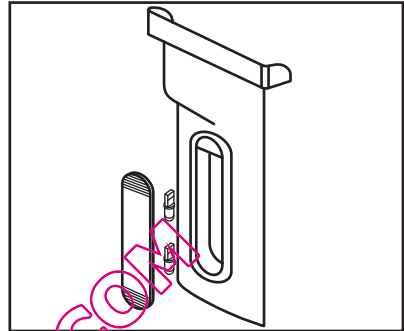
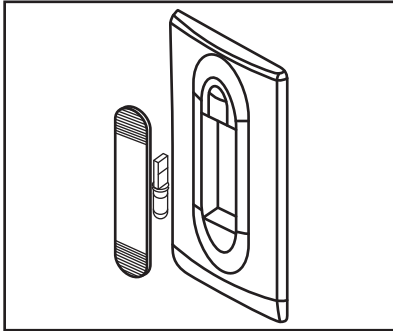
### Απόψυξη

- Η απόψυξη γίνεται πλήρως αυτόματα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Το νερό απόψυξης συλλέγεται από το δίσκο εξάτμισης και εξατμίζεται αυτόματα.
- Πρέπει να καθαρίζετε το δίσκο εξάτμισης περιοδικά για να μη συλλέγεται το νερό στο κάτω μέρος του ψυγείου αλλά να ρέει προς τα έξω.



## Αντικατάσταση του λαμπτήρα του ψυγείου και του καταψύκτη

1. Βγάλτε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου της συσκευής από την πρίζα.
2. Αφαιρέστε το κάλυμμα του λαμπτήρα του ψυγείου με ένα πλακέ κατασαβίδι και βγάλτε το κάλυμμα.
3. Αλλάξτε το λαμπτήρα με έναν καινούργιο με ισχύ μέχρι 15 W.
4. Τοποθετήστε ξανά το κάλυμμα λαμπτήρα και, αφού περιμένετε 5 λεπτά, εισάγετε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου της συσκευής στην πρίζα.

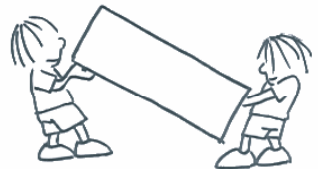


## ΜΕΡΟΣ -6

## ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΚΑΙ ΑΛΛΑΓΗ ΤΗΣ ΘΕΣΗΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

### Μεταφορά και αλλαγή της θέσης εγκατάστασης

- Οι αρχικές συσκευασίες και το αφρώδες πολυστυρένιο (PS) μπορούν να αποθηκευτούν, αν απαιτείται.
- Κατά τη μεταφορά, η συσκευή πρέπει να δένεται με ένα φαρδύ ιμάντα ή ένα δυνατό σκοινί. Κατά τη μεταφορά πρέπει να τηρούνται οι κανόνες που αναγράφονται στο αυλακωτό κουτί.
- Πριν τη μεταφορά ή την αλλαγή της θέσης εγκατάστασης, πρέπει να βγάξετε ή να στερεώσετε με ιμάντες όλα τα κινούμενα αντικείμενα (δηλ., ράφια, συρτάρι φρούτων και λαχανικών, κτλ.) για να μην κινούνται.



### Αντιστροφή ανοίγματος της πόρτας (Σε ορισμένα μοντέλα)

Στην περίπτωση που πρέπει να αντιστρέψετε το άνοιγμα της πόρτας, επικοινωνήστε με το τοπικό κέντρο σέρβις σας.

## ΜΕΡΟΣ - 7 ΠΡΙΝ ΚΑΛΕΣΕΤΕ ΤΟ ΣΕΡΒΙΣ

### Ελέγξτε :

- Εάν υπάρχει βλάβη στην παροχή ρεύματος;
- Αν η πρίζα είναι σταθερά τοποθετημένη
- Αν ο γενικός διακόπτης ρεύματος είναι ανοικτός;
- Αν υπάρχει παροχή ρεύματος (ελέγξτε το τοποθετώντας στην πρίζα μία άλλη συσκευή).

### Αν η συσκευή δεν ψύχει αρκετά, ελέγξτε :

- Αν ο θερμοστάτης είναι στη σωστή θέση (θα είναι στη θέση "1");
- Αν η πόρτα ανοίγει συχνά και αφήνεται ανοιχτή περισσότερο από ότι χρειάζεται ;
- Αν οι πόρτες της συσκευής κλείνουν σωστά ;
- Αν τοποθετήσατε με τέτοιο τρόπο τα φαγητά, έτσι ώστε ο αέρας να κυκλοφορεί ελεύθερα γύρω από αυτά ;
- Αν συντηρήσατε μεγάλες ποσότητες τροφίμων ;
- Αν είναι επαρκής ο χώρος αερισμού μεταξύ συσκευής και τοίχου ;

### Αν τα τρόφιμα υπερψύχονται, ελέγξτε :

- Αν ο θερμοστάτης είναι στη σωστή θέση ; (θα είναι στη θέση "5");
- Αν αποθηκεύονται πολλά τρόφιμα στην κατάψυξη; (Σε αυτή τη περίπτωση ο συμπιεστής θα λειτουργήσει παραπάνω για να καταψύξει τα τρόφιμα που βρίσκονται στην κατάψυξη και αυτό μπορεί να προκαλέσει την υπέρ ψύξη και των τροφίμων που βρίσκονται στο ψυγείο.)

### Αν το ψυγείο σας κάνει πολύ θόρυβο :

Το ψυκτικό υγρό που κυκλοφορεί στο ψυκτικό κύκλωμα του ψυγείου κάνει έναν ανεπιθύητο θόρυβο ακόμα και όταν ο συμπιεστής δεν λειτουργεί. Αυτό μην σας ανησυχεί γιατί είναι φυσιολογικό. Εάν εντοπίσετε διαφορετικούς ήχους ελέγξτε:

- Αν η συσκευή είναι ευθυγραμμισμένη ;
- Αν κάποιο αντικείμενο υπάρχει πίσω στη συσκευή σας;
- Αν τρέμουν τα κινούμενα ράφια ή τα πιάτα που βρίσκονται σε αυτά ;

Το ψυγείο σας έχει σχεδιαστεί να λειτουργεί στις περιοχές θερμοκρασιών περιβάλλοντος που αναφέρονται στα πρότυπα, σύμφωνα με την κατηγορία κλίματος που αναφέρεται στην πληροφοριακή ετικέτα. Για λόγους ψυκτικής απόδοσης, δεν συνιστούμε να χρησιμοποιείτε το ψυγείο σας έξω από τα αναφερόμενα όρια θερμοκρασιών.

Κατηγορία κλίματος	Θερμοκρασία περιβάλλοντος °C
T	Μεταξύ 16 και 43 °C
ST	Μεταξύ 16 και 38 °C
N	Μεταξύ 16 και 32 °C
SN	Μεταξύ 10 και 32 °C

### Συμβουλή


- Κατά τη διάρκεια περιόδων που η συσκευή δεν χρησιμοποιείται (όπως θερινές διακοπές) αποσυνδέστε τη συσκευή από τη πρίζα, καθαρίστε τη κατά τις εξηγήσεις του 4ου μέρους και αφήστε την πόρτα της μισάνοιχτη, επιτρέποντας έτσι τον αέρα να κυκλοφορεί εμποδίζοντας το σχηματισμό μούχλας και δυσάρεστων οσμών.

## Πρακτικές συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας

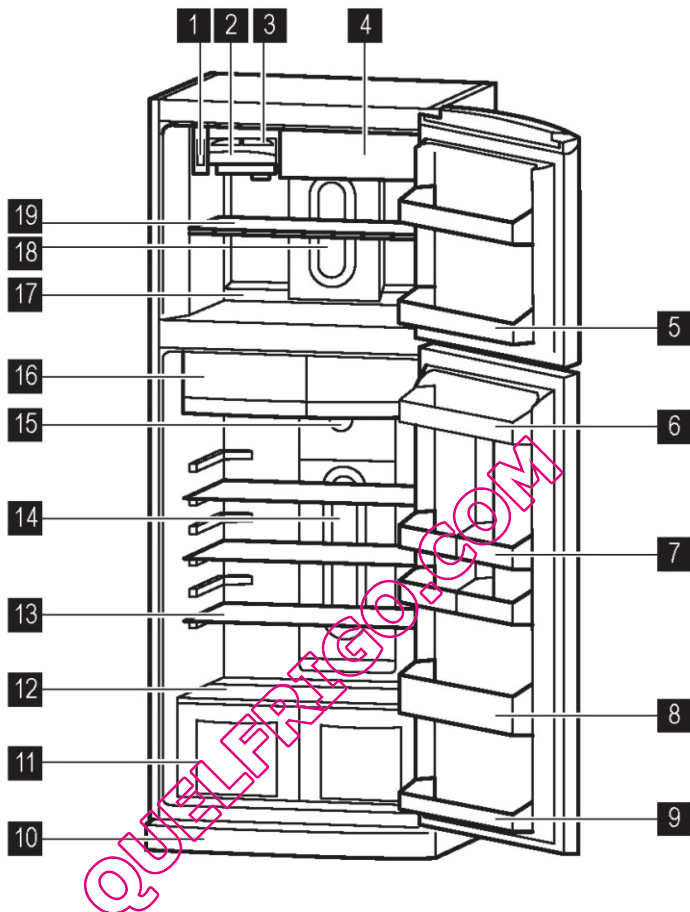
1. Εγκαταστήστε τη συσκευή σε δροσερό, καλά αεριζόμενο χώρο αλλά όχι εκτεθειμένη σε άμεση ηλιακή ακτινοβολία και οπωσδήποτε όχι κοντά σε πηγή θερμότητας (σώμα καλοριφέρ, συσκευή μαγειρέματος κλπ). Αλλιώς χρησιμοποιήστε μονωτική πλάκα.
2. Επιτρέψτε σε θερμά φαγητά και ποτά να κρυώνουν έξω από τη συσκευή.
3. Όταν αποψύχετε κατεψυγμένα τρόφιμα, τοποθετείτε τα στο θάλαμο συντήρησης. Η χαμηλή θερμοκρασία των κατεψυγμένων τροφίμων θα συνεισφέρει στην ψύξη του θαλάμου συντήρησης όσο αυτά αποψύχονται. Έτσι επιτυγχάνεται εξοικονόμηση ενέργειας. Αν τα τρόφιμα αποψυχθούν έξω από το ψυγείο, σπαταλάται ενέργεια.
4. Όταν τοποθετείτε ποτά και φαγητά με πολύ νερό, πρέπει να τα καλύπτετε. Αλλιώς αυξάνεται η υγρασία στη συσκευή. Επομένως επιμηκύνεται ο χρόνος λειτουργίας. Επίσης καλύπτοντας τα ποτά και τις φαγητά με νερό βοηθάτε να διατηρηθεί το άρωμα και η γεύση τους.
5. Όταν τοποθετείτε φαγητά και ποτά, ανοίγετε την πόρτα της συσκευής όσο το δυνατόν πιο σύντομα.
6. Διατηρείτε κλειστά τα καλύμματα όλων των διαφόρων θαλάμων θερμοκρασίας της συσκευής (συρτάρι λαχανικών, ψύκτη κλπ).
7. Η στεγανοποίηση της πόρτας πρέπει να είναι καθαρή και ελαστική. Αντικαταστήστε τις στεγανοποιήσεις αν έχουν φθαρεί.
8. Περιστασιακά καθαρίζετε το πίσω μέρος της συσκευής με ηλεκτρική σκούπα ή πινέλο για να αποτρέψετε αύξηση της κατανάλωσης ενέργειας.

## ΕΛΛΗΝΙΚΑ



Το σύμβολο στο  προϊόν ή επάνω στη συσκευασία του υποδεικνύει ότι δεν πρέπει να μεταχειρίζεστε το προϊόν αυτό ως οικιακό απόρριμμα. Αντιθέτως θα πρέπει να παραδίδεται στο κατάλληλο σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Εξασφαλίζοντας ότι το προϊόν αυτό διατίθεται σωστά, συμβάλλετε στην αποτροπή ενδεχόμενων αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν διαφορετικά να προκληθούν από ακατάλληλο χειρισμό απόρριψης του προϊόντος αυτού. Για λεπτομερέστερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση του προϊόντος αυτού, επικοινωνήστε με το δημαρχείο της περιοχής σας, την τοπική σας υπηρεσία αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή με το κατάστημα όπου αγοράσατε το προϊόν.

## ΜΕΡΟΣ -8 ΜΕΡΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΘΑΛΑΜΟΙ



Αυτή η παρουσίαση των μερών της συσκευής είναι μόνο πληροφοριακή.  
Τα μέρη μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο της συσκευής.

- |                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| 1) ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗΣ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ             | 12) ΚΑΛΥΜΜΑ ΦΡΟΥΤΟΛΕΚΑΝΩΝ                      |
| 2) ΔΟΧΕΙΟ ΣΥΛΛΟΓΗΣ ΠΑΓΟΚΥΒΩΝ         | 13) ΡΑΦΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ                           |
| 3) ΔΙΣΚΟΣ ΣΧΗΜΑΤΙΣΜΟΥ ΠΑΓΟΚΥΒΩΝ      | 14) ΠΛΑΦΟΝΙΕΡΑ ΛΑΜΠΤΗΡΑ<br>ΦΩΤΙΣΜΟΥ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ |
| 4) ΡΑΦΙ ΤΑΧΕΙΑΣ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ            | 15) ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ                     |
| 5) ΘΗΚΗ ΠΟΡΤΑΣ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ             | 16) ΡΑΦΙΑ ΗΠΙΑΣ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ                      |
| 6) ΑΝΩ ΘΗΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ               | 17) ΘΑΛΑΜΟΣ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ                          |
| 7) ΡΑΦΙ ΑΥΓΟΘΗΚΗΣ/ΒΟΥΤΗΡΟΥ           | 18) ΠΛΑΦΟΝΙΕΡΑ ΛΑΜΠΤΗΡΑ<br>ΦΩΤΙΣΜΟΥ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ |
| 8) ΜΕΣΑΙΑ ΘΗΚΗ ΜΠΟΥΚΑΛΙΩΝ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ | 19) ΡΑΦΙ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ                             |
| 9) ΚΑΤΩ ΘΗΚΗ ΜΠΟΥΚΑΛΙΩΝ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ   |  |
| 10) ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΗ «ΠΟΔΙΑ»             |  |
| 11) ΦΡΟΥΤΟΛΕΚΑΝΕΣ                    |  |

# İçindekiler

<b>BUZDOLABINIZI KULLANMADAN ÖNCE .....</b>	<b>93</b>
No Frost teknolojisi hakkında bilgi .....	93
Eski ve Kullanım Dışı Buzdolapları .....	94
Güvenlik Uyarıları .....	95
Buzdolabınızın Yerleştirilmesi ve Çalıştırılması .....	96
Buzdolabınızı Çalıştırmaya Başlamadan Önce .....	96
<b>KULLANIM BİLGİLERİ .....</b>	<b>97</b>
Sıcaklık Ayarları .....	97
Sıcaklık Ayarları İle İlgili Uyarılar .....	98
Aksesuarlar .....	99
<i>Buzmatik</i> .....	99
<i>Hızlı Dondurma Bölmesi</i> .....	99
<i>Sıfır Derece Bölmesi:</i> .....	99
<i>Sürgülü raf</i> .....	100
<i>Sebzelik Kapağının Çıkarılması</i> .....	102
<b>YIYECEKLERİN YERLEŞTİRİLMESİ .....</b>	<b>103</b>
Soğutucu Bölüm .....	103
Derin Dondurucu Bölüm .....	104
<b>TEMİZLİK VE BAKIM .....</b>	<b>108</b>
Ampulün Değiştirilmesi .....	109
<b>TAŞINMA VE YER DEĞİŞTİRME .....</b>	<b>109</b>
Kapının Açılış Yönünün Değiştirilmesi .....	109
<b>SERVİS ÇAĞIRMADAN ÖNCE .....</b>	<b>110</b>
Enerji Tasarrufu İçin Öneriler .....	112
<b>BUZDOLABI PARÇALARI VE BÖLÜMLERİ .....</b>	<b>114</b>

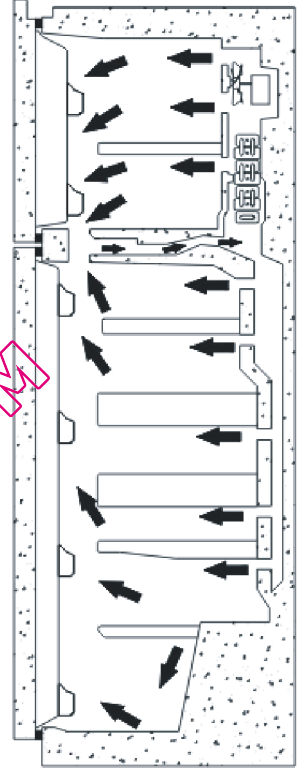
**No Frost teknolojisi hakkında bilgi**

No-Frost buzdolapları, çalışma sistemi ile diğer statik dolaplardan farklıdır.

Normal buzdolaplarında, dondurucu bölümde, kapı açılmalarında buzdolabının içine giren nem ile gıdaların nemi, dondurucu bölme içerisinde buz oluşmasına neden olur. Oluşan kar ve buzun belirli zaman aralıklarında eritilmesi için, buzdolabının durdurulması, bu işlem sırasında soğukluğunun korunması gereken besinlerin dışarıya çıkartılması, biriken buzun temizlenmesi gibi işlemlerin yapılması gerekmektedir.

No-frost dolaplarda ise, durum tamamen farklıdır. Fan yardımı ile kuru ve soğuk hava soğutucu ve dondurucu bölümlere birçok noktadan homojen olarak üflenir. Raf aralarına dahi homojen olarak dağılan soğuk hava sayesinde bütün yiyecekleriniz eşit oranda ve düzgün olarak soğumasını sağladığı gibi, nem ve buz oluşmasına imkan vermez.

Bu nedenle sahip olduğunuz No-frost buzdolabınız, geniş hacim ve estetik görüntüsünün yanı sıra size büyük bir kullanım kolaylığı sağlar.



## Eski ve Kullanım Dışı Buzdolapları

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

### Önemli Notlar:

- Eğer ürününüz soğutucu akışkan olarak R600a kullanıyorsa –bu bilgiyi soğutucudaki etiketten görebilirsiniz- taşıma ve montaj sırasında soğutma elemanlarının hasar görmemesi için dikkatli olunması gerekir. R600a çevre dostu ve doğal bir gaz olmasına karşın patlayıcı özelliğe sahip olduğundan, soğutma elemanlarındaki herhangi bir hasar nedeniyle oluşacak bir sızıntı sırasında buzdolabınızı açık alev veya ısı kaynağından uzaklaştırıp cihazın bulunduğu ortamı birkaç dakika süreyle havalandırınız.
- Buzdolabını taşıırken ve yerleştirirken soğutucu gaz devresine zarar vermeyin.
- Lütfen cihazınızı yerleştirmeden ve çalıştırmadan önce kullanma kılavuzunu dikkatle okuyun. **Hatalı kullanımlarından doğacak zararlardan firmamız sorumlu tutulamaz.**
- Cihazınızın üzerindeki ve kullanma kılavuzundaki tüm uyarıları dikkate alınız ve bu kitapçığı ilerde çıkabilecek bazı sorunlara ışık tutması amacı ile saklayınız.
- Bu ürün evlerde kullanım için üretilmiş olup, yalnızca evde ve belirtilen amaçlar için kullanılabilir. Ticari ya da toplu kullanıma uygun değildir. Böyle bir kullanım, ürünün garantisinin iptaline neden olacağı gibi doğacak zararlardan da şirketimiz sorumlu olmayacaktır.
- Bu ürün evlerde kullanım için üretilmiş olup, yalnızca gıdaların soğutulması / muhafazası için uygundur. Ticari yada toplu kullanıma ve / veya gıda harici maddelerin muhafazasına uygun değildir. Aksi halde doğacak zararlardan şirketimiz sorumlu değildir.



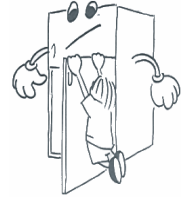
## Güvenlik Uyarıları

**Uyarı:** Buz çözme işlemini hızlandırmak için mekanik araçlar veya başka yapay yöntemler kullanmayın. Cihazın yiyecek saklanan kısımlarında elektrikli cihazlar kullanmayın. Cihazın havalandırma deliklerini açık tutun. Buzdolabının soğutucu gaz devresine zarar vermeyin.

- Çoklu priz ve uzatma kablosu kullanmayınız.
- Hasarlı, yırtılmış veya eskimiş kablolu fişi prize sokmayınız.
- Asla kabloyu çekmeyiniz, bükmeyiniz veya hasar vermeyiniz.



- Bu ürün, yetişkinlerin kullanımına göre tasarlanmıştır, çocukların cihazla oynamasına veya kapıya tutunup sarkmalarına izin vermeyiniz.
- Bıçak ve benzeri sivri uçlu aletlerle buzı kırmayınız veya kazımayınız.
- Herhangi bir elektrik çarpmasına sebebiyet vermeme için fişi prizden kesinlikle ıslak elle takıp çıkarmayınız!
- Buzdolabınızın derin dondurucu bölümüne cam şişe ve kutulardaki asitli içecekleri kesinlikle koymayınız. Şişe ve kutular patlayabilir.
- Patlayıcı ve yanıcı maddeleri emniyetiniz açısından buzdolabınıza koymayınız. Alkol oranı yüksek içkileri, cihazınızın soğutucu bölümüne ağızlarını sıkı bir şekilde kapatarak ve dik olarak yerleştirin.
- Derin dondurucu bölümü içinde üretilen buz çıkarırken elinizin temas etmesinden sakınınız, buz yanıklara ve/veya kesiklere neden olabilir.
- Dondurulmuş yiyeceklere ıslak elle dokunmayın! Dondurma ve buz küplerini, derin dondurucu bölümünden çıkarır çıkarmaz yemeyin!
- Dondurulan yiyecekler çözülürken tekrar dondurmayınız. Gıda zehirlenmesi gibi sorunlara sebep olabileceğinden sağlığınız açısından tehlike yaratabilir.
- Taşınırken ürünün içerisindeki aksesuarların zarar görmemesi için aksesuarları sabitleyiniz.
- Bu cihaz, yanlarında güvenliklerinden sorumlu olacak veya onlara cihazın kullanımıyla ilgili gerekli talimatları verecek bir kişi bulunmadığı sürece fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yeteneklerinde yetersizlik bulunan veya bilgisiz ya da deneyimsiz olan kişiler (çocuklar da dahil) tarafından kullanım için tasarlanmamıştır. Çocuklar denetlenerek cihazla oynamaları önlenmelidir.
- Elektrik kablosu zarar görmüşse üretici, servis temsilcisi veya yetkili bir kişi tarafından değiştirilmelidir.



## Buzdolabınızın Yerleştirilmesi ve Çalıştırılması

Buzdolabınızı kullanmadan önce şu noktalara dikkat etmeniz gerekmektedir.

- Buzdolabınızın kullanma voltajı 220-240 V ve 50Hz'dir.
- Buzdolabınızı kullanmaya başlamadan önce buzdolabınız ile beraber verilen "Yetkili Servisler El Kitabı"ndan size en yakın yetkili servisi arayarak buzdolabınızın kurulması, çalıştırılması ve kullanılması konusunda yardım talebinde bulunabilirsiniz.
- Buzdolabınızın şebeke kablosuna topraklı özel fiş takılmıştır. Bu fiş mutlaka 16 amper değerinde topraklı özel priz ile kullanılmalıdır. Evinizde böyle bir priz yok ise, ehliyetli bir elektrikçiye yaptırınız.

### • Topraklama yapılmadan kullanma sonucu meydana gelebilecek zararlardan şirketimiz sorumlu olmayacaktır.

- Buzdolabınızı doğrudan güneş ışığına maruz kalmayacak uygun bir yere yerleştiriniz.
- Ocak, fırın, kalorifer peteği ve soba gibi ısı kaynaklarından en az 50 cm, elektrikli fırınlardan ise en az 5 cm uzakta olmalıdır.

Buzdolabınız açık havada kullanılmamalı ve yağmur altında kalmamalıdır.

- Buzdolabınız, bir derin dondurucu ile yan yana yerleştirilirse aralarında en az 2 cm açıklık bırakılması, dış yüzeyde nem yoğunlaşmasını önlemek açısından gereklidir.

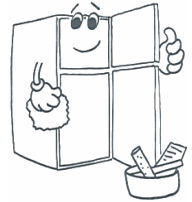
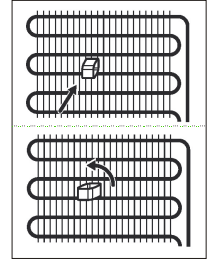
- Kondenserin (arkadaki siyah kanatlı kısım) duvara dayanmaması için size verilen mesafe ayar plastiğini şekilde gösterildiği gibi 90° döndürerek takınız.

- Buzdolabınızın üstüne ağır eşya koymayınız ve üstten en az 15 cm boşluk kalacak şekilde uygun bir yere yerleştiriniz.

- Buzdolabınızın düzgün ve sarsıntısız çalışması için ayarlanabilir ön ayakların uygun yüksekliğe getirilerek karşılıklı olarak dengelenmesi gerekir. Bunu, ayarlı ayakları saat yönünde (yada ters yönde) çevirerek sağlayabilirsiniz. Bu işlem, yiyecekler dolaba yerleştirilmeden önce yapılmalıdır.

- Buzdolabınızı kullanmadan önce, bir çay kaşığı yemek sodası katacağınız ılık su ile bütün parçalarını silip daha sonra temiz su ile durulayarak kurulayınız. Temizlik işlemi bittikten sonra tüm parçaları yerlerine yerleştiriniz.

- Buzdolabınızın altında hava dolaşımını engelleyecek halı, kilim vs. olmamalıdır.



## Buzdolabınızı Çalıştırmaya Başlamadan Önce

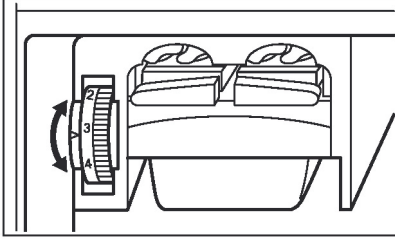
- İlk çalıştırıldığında veya taşınma işlemlerini takiben cihazınızın verimli çalışabilmesi için, buzdolabınızı 3 saat (dik konumda) beklettikten sonra fişi prize takınız. Aksi takdirde kompresöre zarar verebilirsiniz.
- Buzdolabınızı ilk çalıştırdığınızda koku duyulabilir; koku buzdolabınız soğutmaya geçince kaybolacaktır.



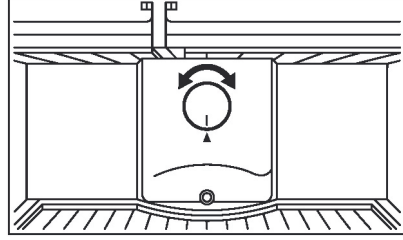
## BÖLÜM- 2 KULLANIM BİLGİLERİ

### Sıcaklık Ayarları

#### Soğutucu ve Dondurucu Termostat Düğmesi



Dondurucu Bölüm Termostat Düğmesi



Soğutucu Bölüm Termostat Düğmesi

- Buzdolabınızın soğutucu ve dondurucu bölümlerindeki sıcaklık ayarlarının otomatik olarak yapılmasını sağlar. 1 ve 5 değerleri arasında istenilen herhangi bir değere ayarlanabilir. Termostat ayar düğmesini 1'den 5'e doğru çevirdikçe soğutma derecesi artar. Kış aylarında enerji tasarrufu sağlamak amacıyla buzdolabınızı daha düşük konumda çalıştırabilirsiniz.

#### Dondurucu bölme termostat düğmesi;

- 5 : Yeni konulan yiyeceklerin hızlı dondurulması ve hızlı buz elde etmek içindir. Buzdolabınız uzun süreli çalışacaktır. Dondurucu bölüm yeterince soğuduğunda tekrar eski konumuna getirilmelidir.
- 3-4 : Normal kullanım ve donmuş yiyeceklerin uzun süre saklanması içindir.
- 1-2 : Oluşan buz küplerinin saklanması ve kış aylarında enerji tasarrufu sağlamak içindir.

#### Soğutucu bölme termostat düğmesi;

- 5 : Daha fazla soğutma içindir.
- 3-4 : Normal kullanım içindir ve en iyi performansı bu konumda alabilirsiniz.
- 1-2 : Daha az soğutma içindir.

## Sıcaklık Ayarları İle İlgili Uyarılar

- Termostat ayarı, soğutucu ve dondurucu kapısının ne kadar sıklıkla açılıp kapandığı, içerisinde ne kadar yiyecek saklandığı ve buzdolabınızın bulunduğu ortam sıcaklığı göz önüne alınarak yapılmalıdır.
- Buzdolabınızın 10°C den daha soğuk ortamlarda çalıştırılması verimliliği açısından tavsiye edilmez.
- Buzdolabınızın, prize ilk takıldıktan sonra tamamen soğuyabilmesi için, ortam sıcaklığına bağlı olarak 24 saate kadar kesintisiz çalışması gerekir. Bu süre zarfında, buzdolabınızın kapılarını sık açıp kapamayınız ve aşırı doldurmayınız.
- Ani elektrik kesilmesinde veya fişi prizden takıp çıkarmalarda buzdolabınızın soğutma sistemindeki gazın basıncı henüz dengelenmemiş olduğu için, cihazınıza zarar vermemek için 5-10 dakika bekledikten sonra sonra çalışmasını sağlayınız.
- Buzdolabınız, bilgi etiketinde belirtilen iklim sınıfına göre, standartlarda belirtilmiş ortam sıcaklık aralıklarında çalışacak şekilde tasarlanmıştır. Buzdolabının belirtilen sıcaklık değerlerinin dışındaki ortamlarda çalıştırılması, soğutma verimliliği açısından tavsiye edilmez.

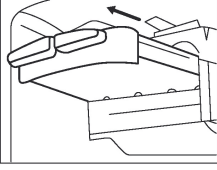
İklim Sınıfı	Ortam Sıc. (°C)
T	16 ile 43 arası
ST	16 ile 38 arası
N	16 ile 32 arası
SN	10 ile 32 arası

## Uyumluluk Bilgileri

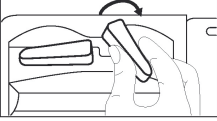
- TS EN ISO15502 standartlarına göre Tropikal sınıf 16°C ile 43°C arasındaki ortam sıcaklıkları için tanımlanmıştır.
- Ürün EN15502, IEC60335-1 / IEC60335-2-24, 2004/108/EC standartlarına uygun olarak tasarlanmıştır.
- Ürün "EEE" Yönetmeliğine Uygundur."

## Aksesuarlar

### Buzmatik (Bazı modellerde)

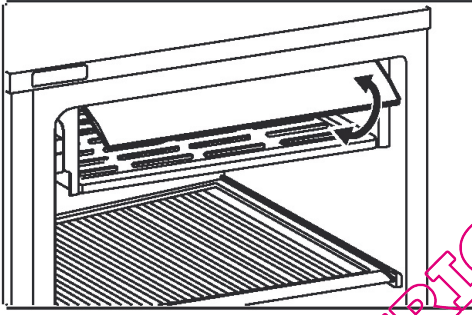


- Buzmatığın buzluk kısmını su ile doldurup yerine yerleştiriniz.
- Yaklaşık 2 saat sonra buzlarınızı alabilirsiniz.
- Buzluğu yerinden çıkartmadan, buzluk kolunu, buzlar buz kabına tamamiyle dökülene kadar sağa doğru çeviriniz.
- Buz kabını çıkartarak servis yapabilir veya buzları biriktirebilirsiniz.



! Buz kabı sadece buz biriktirmek içindir. İçine su koyup buz yapmak için kullanmayınız. Aksi takdirde kırılabilir.

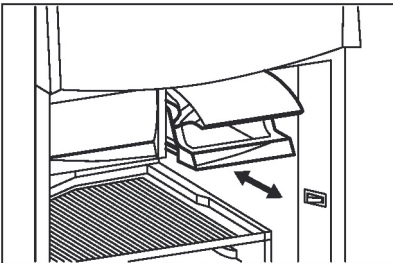
### Hızlı Dondurma Bölmesi



- **Hızlı dondurma bölümünü taze gıdaları dondurmak için kullanınız.** Bu şekilde yeni dondurulacak gıdaların daha çabuk donması sağlanarak, donmuş yiyeceklerle olan teması önlenmiş olur. Yiyecekler donduktan sonra; hızlı dondurma rafından alarak dondurucu bölmedeki diğer raflara yerleştirebilirsiniz.

- Buzdolabınızın üst kapısını kapatmadan önce, hızlı dondurucu kapağının kapalı olduğundan emin olunuz. Aksi takdirde istenilen hızlı dondurma özelliğini gösteremez.

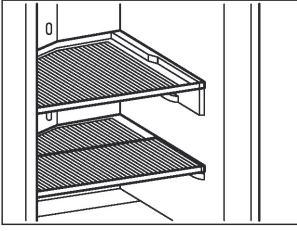
### Sıfır Derece Bölmesi:



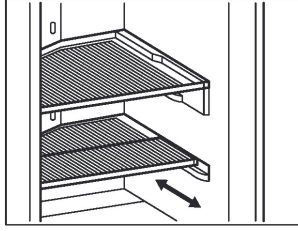
Sıfır Derece Bölmesi, besinlerinizin 0°C'de kalmasını sağlar. Derin dondurucu bölümünden çıkardığınız donmuş gıdanın çözülmesi için veya 1-2 gün içerisinde tüketeceğiniz et ve temizlenmiş balıkları (plastik torba veya paketler halinde)vb. bu bölmede ayrıca dondurmaya gerek duymadan saklayabilirsiniz. (Su 0°C'de donar ancak, tuz veya şeker içeren yiyecekler daha soğuk ortamlarda donabilir.)

! Bu raflara donmasını istediğiniz gıdaları veya buzlukları koymayınız.

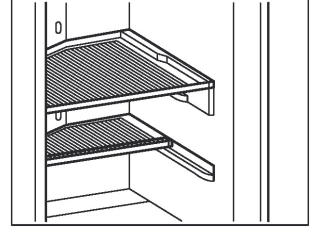
### Sürgülü raf (Bazı modellerde)



Şekil: 1



Şekil: 2



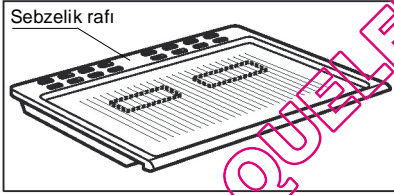
Şekil: 3

Sebzelik üstü rafın üzerindeki sürgülü raf (bazı modellerde cam, bazı modellerde tel, bazı modellerde de plastik raftır), size yer ve kolaylık kazandırması için tasarlanmıştır. İstenildiği zaman öne doğru çekilerek (Şekil 1) diğer raflar gibi geniş alanlar yaratmak ya da geriye sürülerek (Şekil 2) yüksek kapların da yerleştirilebileceği alanlar yaratmak amacıyla kullanılabilir. (Şekil 3)

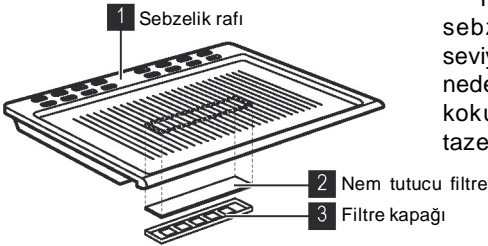
**Bu opsiyon cam raflarda bulunmaz.**

**ÖNEMLİ NOT:** Sürgülü plastik raflarınızın üzerindeki mavimsi tolyo paslanmaz çelik raf profilinizin çizilmeden son kullanıcıya ulaşmasını sağlamak amacı ile yapıştırılmıştır ve sökülüp çıkartılabılır.

### Sebzelik kapağı ve nem koruma filtresi: (Bazı modellerde)



Sebzelik içerisine konulan özellikle ıspanak, brokoli gibi sebzeler ve meyveler, kısa zaman içinde oluşan nemden dolayı çürümeye neden olan etilen gazı yayarlar. Bu gaz diğer sebze ve meyvelerin çürümmesine neden olduğu gibi koku da oluşur.

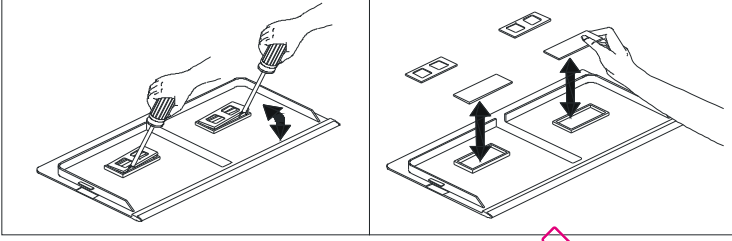


Nem Koruma Filtresi, sebzelik içerisindeki sebze ve meyvelerden oluşan aşırı nemin seviyesini ayarlayarak, sebzelerin bozulmasına neden olan etilen gazının çıkmasını ve oluşacak kokuyu engeller. Böylece sebze ve meyvelerin taze saklanması sağlanır.

**NOT:** Sebzelik kapağını temizlerken bu filtrenin kesinlikle ıslanmamasına dikkat ediniz.

Bu nedenle sebzelik kapağını temizlemeden önce “nem koruma filtresini” aşağıdaki şekilde açıkladığı gibi :

- Bir tornavida yardımı ile nem koruma filtre kapağını iki noktadan kaldırarak çıkarınız.
- Nem koruma filtresini çıkarınız.
- Sebzelik kapağını temizleyip kuruttuktan sonra, önce nem koruma filtresini yerleştiriniz.
- Nem koruma filtresi kapağını uygun şekilde takınız.



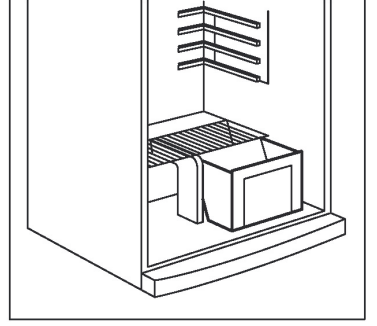
- Sebzelik filtresinin ömrü, dolabın ömrü kadardır. Dolayısıyla değiştirilmesine gerek yoktur.

QUELFRIGO.COM

## Sebzelik Kapağının Çıkarılması (Bazı modellerde)

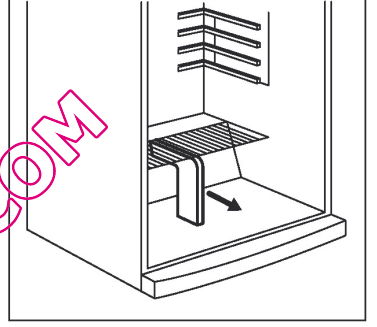
### İlk aşama: Sebzeliklerin Çıkarılması

- Sebzeliği kendinize doğru çekin.
- Ön kısmını yukarı kaldırıp çıkartın.



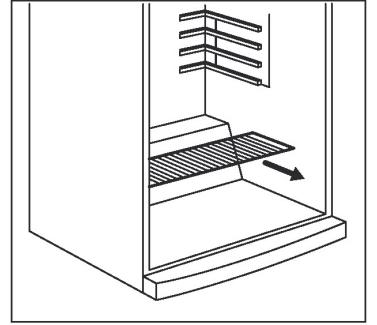
### İkinci aşama: Orta Sebzelik Rayının Çıkarılması

- Orta sebzelik rayının alt kısmını sola doğru esnetin.
- Kendinize doğru çekerek çıkartın.



### Üçüncü aşama: Sebzeliklerin Kapağının Çıkarılması

- Sebzelik kapağının sağ ve sol tarafındaki "tırnak"ları raylar üzerindeki boşluğa gelene kadar kendinize doğru çekin.
- Tırnaklar boşluğa geldikten sonra kapağı yukarı aldirarak çıkartın.



**Not: Sebzelik kapağının takılması için aynı işlemin tersini yapınız...**

**Bazı modellerde sebzelik orta rayı yoktur. Bu durumda sebzeliği direk çekip çıkartabilirsiniz.**

**Aksesuarlar Bölümündeki Tüm Yazılı ve görsel anlatımlar, cihazınızın modeline göre değişkenlik gösterebilir.**



## BÖLÜM-3. YIYECEKLERİN YERLEŞTİRİLMESİ

### Soğutucu Bölüm

- Normal çalışma koşulları için buzdolabı bölmesini 2-3 grafik çubuğa ayarlamak yeterli olacaktır.
- Nem ve koku oluşmasını önlemek için besinlerin buzdolabına kapalı kaplarda veya üzerleri örtülerek yerleştirilmelidir.
- Sıcak yiyecek ve içeceklerin buzdolabına yerleştirilmeden önce oda sıcaklığına soğutulması gerekir.
- Meyve ve sebzeler: ayrıca sarmadan doğrudan sebzelik bölmesine yerleştirilebilir.
- Soğutucu hava kanalı, soğutucu bölüme soğuk hava dağıtır. Kanalların önünün yiyeceklerle kapatılıp, hava akışının engellenmesinden kaçınılmalıdır. Paketlenmiş yiyecekleri ve kapları soğutucu bölümün lamba ve kapağına dayamayınız.

### Önemli Not:

- Buzdolabına konan sıvıların ve sulu yiyeceklerin üstü kapatılmalıdır. Aksi takdirde dolabın içindeki nem oranı artar. Bu da buzdolabının daha fazla çalışmasına sebep olur. Yiyeceklerin ve içeceklerin üstlerinin kapatılması ile ayrıca tat ve lezzetlerinin de korunması sağlanmış olur.
- Patates, soğan ve sarımsak buzdolabında saklanmamalıdır.

*Yiyeceklerinizin soğutucu bölümüne yerleştirilmesi ve saklanması için aşağıda bazı öneriler verilmiştir.*

Yiyecek	Depolama süresi	Soğutucu bölümde yerleştirileceği yer
Meyve ve sebzeler	1 Hafta	Sebzelik bölümünde (Herhangibirşeye sarmadan)
Et ve Balık	2-3 Gün	Plastik folyo veya torbalara sarılmış olarak veya et kutusu içinde (Cam raf üzerinde)
Taze peynir	3-4 Gün	Özel kapı rafında
Tereyağ ve Margarın	1 Hafta	Özel kapı rafında
Şişelenmiş ürünler Süt ve Yoğurt	Üreticinin tavsiye süresi kadar	Özel kapı rafında
Yumurta	1 Ay	Yumurta rafında
Pişmiş yiyecekler		Her rafta

## Derin Dondurucu Bölüm

- Normal çalışma koşulları için dondurucu bölmesini 2-3 grafik çubuğa ayarlamak yeterli olacaktır.
- Dondurucu, derin dondurulmuş ya da dondurulmuş yiyecekleri uzun süre saklamak ve buz üretmek için kullanılır.
- Taze ve sıcak yiyecekleri dondurmak için dondurucu kapısının raflarına koymayın. Yalnızca donmuş yiyecekleri saklamak için kullanın.
- Taze ve sıcak yiyecekleri dondurulmuş yiyeceklerle yan yana koymayın, dondurulmuş yiyecekler eriyebilir.
- Evde pişirilen (ve dondurulması gereken) yiyeceği daha hızlı dondurmak için hızlı dondurma rafını kullanın, çünkü dondurma bölmesinin daha yüksek dondurma kapasitesi vardır.
- Taze yiyeceği dondururken (örn., et, balık ve kıyma) bunları bir kerede kullanacağınız miktarlara bölün.
- Taze yiyecekleri dondururken; 24 saat içerisinde dondurulabilecek maksimum yiyecek miktarı cihazın etiketinde (kg cinsinden) gösterilmiştir.
- Maksimum dondurma kapasitesine ulaşmanızı sağlayacak ideal cihaz kapasitesi için, taze yiyecekleri dondurucu bölmesine yerleştirmeden 24 saat önce dondurucu bölmesi termostat düğmesini max konumuna çevirin.
- Taze yiyecekleri dondurucu bölmesine yerleştirdikten sonra, max konumunda 24 saat bekletmek genellikle yeterlidir. 24 saatten sonra, dondurucu bölmesi termostat düğmesinin max konumuna ayarlanması gerekmez.
- Dikkat; Küçük miktarlardaki yiyecekleri dondururken dondurucu bölmesi termostat düğmesinin max konumuna ayarlanması gerekmez. Bu enerji tasarrufu yapmanızı sağlayacaktır.
- **Dondurulmuş yiyecekleri saklamak için;** dondurulmuş yiyecek paketlerinin üstündeki talimatlara dikkatle uyulmalıdır, yiyecek üzerinde bir talimat yoksa satın alınma tarihinden itibaren en fazla 3 ay saklanmalıdır.
- **Dondurulmuş yiyecek satın alırken** bunların uygun sıcaklıklarda dondurulduğundan ve paketlerinin bozulmadığından emin olun.
- Dondurulmuş yiyecekler, kalitenin korunması için uygun kaplarda taşınmalı ve mümkün olan en kısa zamanda cihazın dondurucu bölmesine yerleştirilmelidir.
- Dondurulmuş yiyeceğin paketinde nem ve anormal şişme işaretleri varsa, muhtemelen daha önce uygun olmayan bir sıcaklıkta saklanmış ve içeriği bozulmuştur.
- **Dondurulmuş yiyeceğin saklama ömrü** oda sıcaklığına, termostat ayarına, buzdolabı kapağının açılma sıklığına, yiyeceğin türüne ve yiyeceğin marketten eve taşınması için geçen süreye bağlıdır. Her zaman paket üzerindeki talimatlara uyun ve belirtilen saklama süresini hiçbir zaman geçirmeyin.

### Önemli Not:

- Buzdolabındaki derin dondurucudan çıkarılan donmuş yiyecekler, bir gün önceden alt bölmeye konulursa, orada çözülerek buzdolabında soğutmaya destek olur. Enerji tasarrufu sağlanır. Buzluktaki malzeme doğrudan açığa konulursa enerji kaybına sebep olur.

Yiyeceklerinizin derin dondurucu bölümüne yerleştirilmesi ve depolanması için sayfa 105, 106 ve 107 'de bazı öneriler verilmiştir.

Et ve Balık	Hazırlama	Depolama Süresi (ay)	Oda sıcaklığında çözülme süresi -saat-
Biftek	Folyo içine sararak	6-10	1-2
Kuzu Eti	Folyo içine sararak	6-8	1-2
Dana Rostu	Folyo içine sararak	6-10	1-2
Dana Kuşbaşı	Ufak parçalar halinde	6-10	1-2
Koyun Kuşbaşı	Parçalar halinde	4-8	2-3
Kıyma	Baharatlanmadan, yassı paketler halinde	1-3	2-3
Sakatat (parça)	Parçalar halinde	1-3	1-2
Sucuk - Salam	Zararlı olsa da paketlenmelidir.		Çözülene kadar
Tavuk ve Hindi	Folyo içine sararak	7-8	10-12
Kaz ve Ördek	Folyo içine sararak	4-8	10
Geyik - Tavşan - Yaban domuzu	Porsiyonlar 2.5Kg. ve kemiksiz olarak	9-12	10-12
Tatlısu balıkları (Alabalık, Sazan, Turna, Yayın)	İçi ve pufları iyice temizlendikten sonra yıkanıp kurulanmalı, gerektiğinde kuyruk ve baş kısmı kesilmelidir.	2	İyice çözülene kadar
Yağsız balıklar (Levrek, Kalkan, Dil)		4-8	İyice çözülene kadar
Yağlı balıklar (Plamut, Uskumru, Lüfer, Hamsi)		2-4	İyice çözülene kadar
Kabuklu deniz ürünleri	Temizlenmiş ve torbalar içinde	4-6	İyice çözülene kadar
Havyar	Ambalajında, alüminyum ya da plastik kab içinde	2-3	İyice çözülene kadar
Salyangoz	Tuzlu suda alüminyum ya da plastik kab içinde	3	İyice çözülene kadar

**Not:** Dondurulmuş et çözüldüğünde aynen taze et gibi pişirilmelidir. Etlere, çözüldükten sonra pişirilmemişse kesinlikle tekrar dondurulmamalıdır.

<b>Sebzeler ve Meyveler</b>	<b>Hazırlama</b>	<b>Depolama Süresi (ay)</b>	<b>Oda sıcaklığında çözülme süresi -saat-</b>
Karnibahar	Yapraklarını ayırın, göbeğini de parçalara ayırdıktan sonra az limonlu suda bekletin	10-12	Donmuş halde kullanılabilir
Ayşekadin ve Sırtık fasulye	Yıkayın ve küçük parçalara kesin	10-13	Donmuş halde kullanılabilir
Bezelye	Ayıklayıp yıkayın	12	Donmuş halde kullanılabilir
Mantar ve Kuşkonmaz	Yıkayın ve küçük parçalara kesin	6-9	Donmuş halde kullanılabilir
Lahana	Temizlenmiş olarak	6-8	2
Patlıcan	Yıkandıktan sonra 2cm.'lik parçalar halinde kesin	10-12	Tabakları birbirinden ayırın
Mısır	Temizleyip koçanıya veya taneli olarak paketleyin	12	Donmuş halde kullanılabilir
Havuç	Temizleyip dilimler halinde kesin	12	Donmuş halde kullanılabilir
Biber	Sapını kesin, ikiye bölün ve çekirdeklerini ayırın	8-10	Donmuş halde kullanılabilir
İspanak	Yıkanmış olarak	6-9	2
Elma ve Armut	Kabuğunu soyarak dilimleyin	8-10	(Buzdolabında) 5
Kayısı ve Şeftali	İkiye bölüp çekirdeklerini çıkartın	4-6	(Buzdolabında) 4
Çilek ve Ahududu	Yıkayıp ayıklayın	8-12	2
Pişmiş meyve	Kap içinde %10 şeker katarak	12	4
Erik, Kiraz, Vişne	Yıkayıp, saplarını ayıklayın	8-12	5-7

Süt Mamulleri Hamur işleri		Hazırlama	Depolama Süresi (Ay)	Depolama Koşulları
Paket (Homojenize) Süt		Kendi Paketinde	2-3	Sadece homojenize olanlar
Peynir (Beyaz peynir hariç)		Dilimler halinde	6-8	Kısa süreli depolamalarda orijinal paketinde bırakılabilir. Uzun süreli depolamalarda ayrıca plastik folyoda saklanmalıdır.
Tereyağ, Margarih		Kendi Ambalajında	6	
Yumurta *	Yumurta Beyazı		10-12	30gr.'ı Bir yumurta sarısına eşittir.
	Yumurta Karışımı (Sarı- Beyaz)	İyice karıştırılır, fazla koyulaşmaması için bir tutam tuz veya şeker atılır.	10	50gr.'ı Bir yumurta sarısına eşittir.
	Yumurta Sarısı	İyice karıştırılır, fazla koyulaşmaması için bir tutam tuz veya şeker atılır.	8-10	20gr.'ı Bir yumurta sarısına eşittir.

Üstü Kapalı Kaptır

\* Kabuklu olarak dondurulmamalıdır. Yumurta sarısı ve beyazı ayrı ayrı ya da iyice karıştırılmış şekilde dondurulmalıdır.

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

Pişmiş yemeklerde bulunan bazı baharatların (anason, fesleğen, dereotu, sirke, baharat karışımı, zencefil, sarımsak, soğan, hardal, kekik, mercanköşk, karabiber vb.) uzun süre saklandığında tadları değişir ve kuvvetli bir tad kazanır. Bu yüzden dondurulacak yiyecekler az baharatlanmalı ya da arzu edilen baharat, yiyecek çözüldükten sonra eklenmelidir.

Yiyeceklerin depolanma süresi kullanılan yağa bağlıdır. Uygun olan yağlar; margarin, dana yağı, zeytinyağı ve tereyağ, uygun olmayan yağlar ise yerfıstığı yağı ve domuz yağıdır.

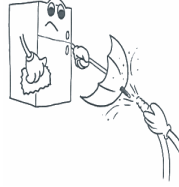
Sıvı şekilde olan yemekler plastik kaplarda, diğer yiyecekler ise plastik folyo veya torbada dondurulmalıdır.

## BÖLÜM- 4. TEMİZLİK VE BAKIM

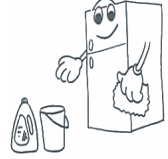
- Temizliğe başlamadan önce fişi mutlaka prizden çekin.



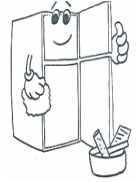
- Buzdolabınızı su dökerek yıkamayın.



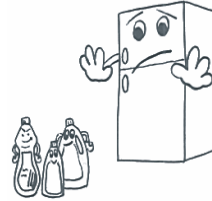
- Cihazınızın iç ve dış kısmını ılık ve sabunlu su ile yumuşak bir bezle veya süngerle silin.



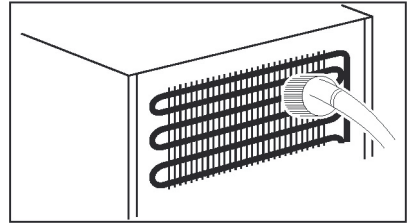
- Parçaları tek tek çıkartıp, sabunlu su ile temizleyin. Bulaşık makinasında yıkamayın.



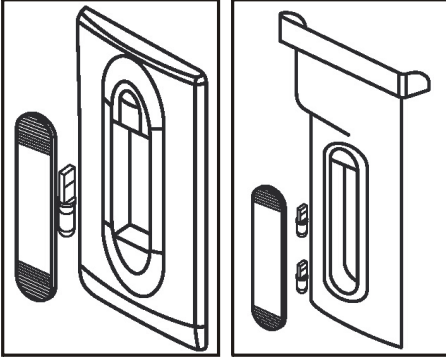
- Temizlik için tiner, benzin, asit gibi yanıcı, parlayıcı ve eritici malzemeler asla kullanmayın.



- Yılda en az bir kere kondenser (arkada siyah kanatlı kısım) elektrikli süpürge ya da kuru bir fırça kullanılarak temizlenmelidir. **Bu, buzdolabınızın daha verimli çalışmasını ve enerji tasarrufu yapmanızı sağlayacaktır.**



## Ampulün Deęiřtirilmesi



Dondurucu Bölme

Soęutucu Bölme

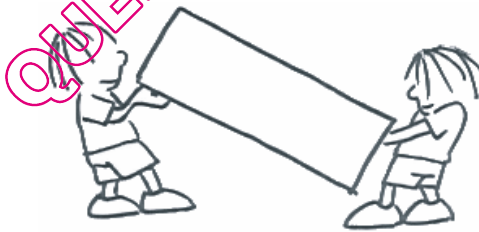
### Dondurucu ve Soęutucu bölümündeki Ampulün deęiřtirilmesi için;

- 1- Buzdolabınızın fiřini prizden çıkartınız.
- 2- Kutunun kapaęını, altaki tırnaklardan bir tornovida yardımı ile çıkartınız.
- 3- Gücü **15 Watt**' tan fazla olmayan yeni bir ampul ile deęiřtiriniz.
- 4- Kapaęı yerine takınız.

**Not:** Bazı modellerde dondurucu bölme lambası yoktur.

## BÖLÜM- 5. TAřINMA VE YER DEęİřTİRME

- Orjinal ambalaj ve köpükler, tekrar tařınma için (isteęe baęlı olarak) saklanabilir.
- Tekrar tařınma durumunda buzdolabınızı kalın ambalaj, bant veya saęlam iplerle baęlamalı ve ambalaj üzerindeki tařınma kurallarına mutlaka uymalısınız.
- Yer deęiřtirme ve tařınma sırasında önce buzdolabınızın içindeki hareket edebilen parçaları (raflar, aksesuarlar, sebzelik vs.) çıkartınız veya dolap içine bantlayıp sarsıntıya karřı saęlamlařtırınız.



**Buzdolabınızın dik řekilde tařınmasına özen gösteriniz.**

### Kapının Açılıř Yönünün Deęiřtirilmesi

- Buzdolabınızın kapaklarındaki kapı kollarının montajı buzdolabınızın ön yüzeyinden yapılmıřsa, buzdolabınızın kapısının açılıř yönü deęiřemez.
- Ayrıca kapı kolu bulunmayan modellerde de kapı açılıř yönü deęiřimi mümkündür.
- Eęer sahip olduęunuz buzdolabının kapısının açılma yönü deęiřebiliyorsa, kapı yönü deęiřimi için en yakın Yetkili Teknik Servise bařvurmanız gerekmektedir.

## BÖLÜM- 6. SERVİS ÇAĞIRMADAN ÖNCE

### Buzdolabınız çalışmıyorsa

- Elektrik arızası var mı?
- Fiş prize doğru takılmış mı?
- Fişin takıldığı prizin sigortası ya da ana sigorta atmış mı?
- Termostat ayarı "0" konumunda mı?
- Prizde arıza var mı? Bunun için buzdolabınızın fişini çalıştığına emin olduğunuz bir prize takarak deneyiniz.

### Buzdolabınız yeterli soğutma yapmıyorsa

- Termostat ayarı doğru yapılmış mı?
- Buzdolabınızın kapıları sık açılıyor veya uzun süre açık kalıyor mu?
- Buzdolabınızın kapıları tam olarak kapanıyor mu?
- Buzdolabınıza, hava dolaşımını engelleyecek şekilde arka duvarına temas eden kap veya yiyecek yerleştirilmiş mi?
- Buzdolabınız aşırı derecede dolu mu?
- Buzdolabınız ile arka ve yan duvarlar arasında yeterli mesafe var mı?
- Çalışma ortam sıcaklığı kullanma kılavuzunda belirtilen limitlerin içinde mi?

### Soğutucu bölmesindeki yiyecekler gereğinden fazla soğuyorsa

- Termostat ayarı doğru yapılmış mı?
- Derin dondurucu bölümünde çok miktarda yeni yerleştirilmiş yiyecek var mı? *Eğer varsa, onları dondurmak için kompresör daha uzun çalışacağından soğutma bölümündeki yiyecekleri de gereğinden fazla soğutması mümkün olabilir.*

### Soğutma bölümünün tabanında ıslaklık varsa

- Su tahliye deliği tıkanmış olabilir.

### Buzdolabınız sesli çalışıyorsa

Ayarlanan soğukluk seviyesinin sabit kalabilmesi için, kompresör zaman zaman devreye girecektir. Bu sırada buzdolabınızdan gelecek sesler fonksiyon gereği normaldir. Gereken soğukluk seviyesine ulaştığı zaman , sesler otomatik olarak azalacaktır. Yine de ses varsa;

- Cihazınız dengede mi? Ayakları ayarlanmış mı?
- Cihazınızın arkasında bir şey var mı?
- Cihazınızdaki raflar veya raflardaki tabaklar titreşiyor mu? Bu durum sözkonusu ise rafları ve/veya tabakları yeniden yerleştirin.
- Cihazınızın üstüne konan eşyalar titreşiyor mu?



## **Normal Sesler;**

### **Çıtırtı (Buz Kırılma) Sesi:**

- Otomatik buz çözme işlemi esnasında.
- Cihaz soğuduğu veya ısındığı zaman (cihaz malzemesindeki genleşmeler).

### **Kısa çıtılma**

Komprasörü açılıp kapandığı zaman duyulur.

### **Kompresör sesi**

#### **Normal motor sesi:**

Bu ses, kompresörün normal çalıştığı anlamına gelir. Kompresör, devreye girerken, kısa süreli olarak biraz daha sesli çalışabilir.

#### **Fokurtu ve şırıltı sesi:**

Bu ses, sistem içerisindeki soğutucu akışkanın borular içinde akması esnasında oluşur.

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

#### **Hava Üfleme Sesi:**

**Normal fan sesi.** No-Frost buzdolaplarında sistem normal çalışırken hava sirkülasyonundan dolayı bu ses duyulabilir.

## **Buzdolabınızın iç kısımlarında nem oluşuyorsa;**

- Yiyecekler düzgün ambalajlanmış mı? Buzdolabına koymadan önce kaplar iyice kurulandı mı?
- Buzdolabının kapıları çok sık açılıyor mu? Kapı açıldığında, odadaki havada bulunan nem buzdolabına girer. Özellikle odanın nem oranı çok yüksek ise, kapıyı ne kadar sık açarsanız, nem birikimi o kadar hızlı olur.
- Otomatik buz çözme işleminden sonra arka duvarda su damlalarının oluşması normaldir. (Statik Modellerde)

## **Kapılar düzgün bir şekilde açılıp kapanmıyorsa;**

- Yiyecek paketleri kapıların kapanmasını engelliyor mu?
- Kapı bölmeleri, raflar ve çekmeceler düzgün yerleştirilmiş mi?
- Kapı contaları bozuk mu veya yırtılmış mı?
- Buzdolabınız düz bir zeminde mi?

## **Kapı contasının temas ettiği, buzdolabı kabının kenarları sıcak ise;**

Özellikle yaz aylarında (sıcak havalarda), komprasör çalışması esnasında, dolap üzerinde contanın temas ettiği yüzeylerde ısınma oluşabilir, bu normaldir.


## ÖNEMLİ NOTLAR:

- Ani elektrik kesilmesinde herhangi bir sorun yaşamamak için fişi prizden çıkartın. Elektriktrikler geldikten sonra fişi prize takın.
- Herhangi bir sebepten dolayı fişi prizden çıkarttığınızda, buzdolabınızın soğutma sistemine zarar vermemek için yaklaşık 5-10 dakika bekledikten sonra tekrar fişi prize takabilirsiniz.
- Buzdolabınızın « soğutma ünitesi » dolabınızın arka duvarına gizlenmiştir. Bu yüzden buzdolabınızın iç gödesinin arka yüzeyinde, kompresörün çalışma süresine göre, su damlacıkları veya karlanma olabilir. Bu normaldir. Karlanma fazla olmadığı sürece defrost yapmaya gerek yoktur.
- Buzdolabınızı uzun bir süre kullanmayacaksanız (yaz tatillerinde gibi) Termostatı « 0 » konumuna getirin.Defrost işleminden sonra temizleyip nem ve koku oluşmasını engellemek için kapıyı açık bırakın.
- **Bu uyarıların hepsini yerine getirdiğiniz halde dondurucunuzda hala sorun varsa, lütfen size en yakın Yetkili Teknik Servis Yetkilisi'ne başvurunuz.**
- **Aldığınız cihaz, ev tipi kullanım için üretilmiş olup, sadece evde ve belirtilen amaçlar için kullanılabilir. Ticari yada toplu kullanıma uygun değildir. Tüketicinin buna aykırı kullanımında, TKHK hükümlerinde belirlenmiş, ücretsiz onarım ve garanti süresi içinde arızalardan üretici ve satıcının sorumluluğunun kalktığını önemle belirtiriz.**
- Cihazınızın Sanayi Bakanlığı tarafından tespit edilen ve ilan edilen kullanım ömrü (cihazınızın fonksiyonlarını yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi) **10** yıldır.

## Enerji Tasarrufu İçin Öneriler

- 1- Cihazı serin, havalandırması iyi bir odaya yerleştirin, direkt güneş ışığına maruz kalmasından ve ısı kaynaklarının (radyatör, fırın ....vb.) yakınına koymaktan sakının. Aksi taktirde yalıtım plakası kullanın.
- 2- Sıcak yiyecek ve içeceklerin cihaz dışında soğumasını bekleyin.
- 3- Donmuş gıdaları, çözülmesi için buzdolabına koyun. Donmuş bir gıda çözülürken mevcut düşük ısı buzdolabının soğumasına yardımcı olur. Böylece enerjiden tasarruf edilmiş olur. Donmuş gıdanın dışarıya konulması enerji israfına neden olur.
- 4- İçecekleri ve sulu yemekleri buzdolabına koyarken kapalı bir kapta olmalarına dikkat edin. Aksi takdirde cihaz içindeki nem artacaktır. Bu ise çalışma süresini uzatır. İçeceklerin ve sulu yemeklerin kapalı kaplarda muhafaza edilmeleri ayrıca kokularının ve tatlarının bozulmasını engeller.
- 5- İçecekleri ve gıdaları buzdolabına koyarken, cihazın kapısını mümkün olduğunca kısa süre açık tutun.
- 6- Cihaz içinde farklı sıcaklık değerlerine sahip bölümleri kapalı tutun. (sebzelik, chiller bölümü ....vb.)
- 7- Kapı contası temiz ve esnek olmalıdır. Eskimiş contaları değiştirin.
- 8- Enerji tüketiminin artmasını önlemek için, arada sırada cihazın arkasını bir elektrik süpürgesi veya boya fırçası yardımıyla temizleyin.

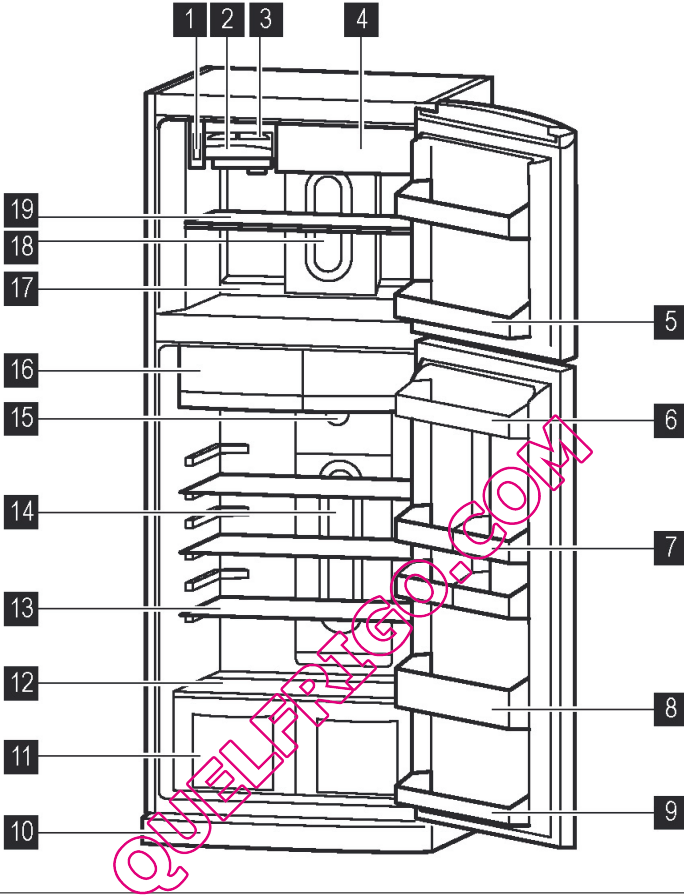


Ürün veya ürünün ambalajı üzerindeki  sembolü, bu ürünün normal ev atığı gibi işlem göremeyeceğini belirtir. Bunun yerine ürün, elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü için belirlenen toplama noktalarına teslim edilmelidir.

Ürünün hatalı bir şekilde atılması veya imha edilmesi çevre ve insan sağlığı açısından olumsuz sonuçlara yol açabilir. Bu nedenle, bu ürünün doğru bir şekilde elden çıkarılmasını sağlayarak, potansiyel olumsuz sonuçları önlemeye yardımcı olmuş olursunuz.

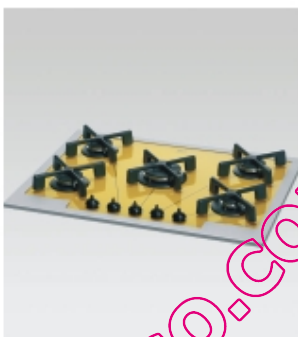
Bu ürünün geri dönüşümü hakkında daha detaylı bilgi için lütfen mahalli idareyle, ev çöprü toplama servisleriyle ya da ürünü satın aldığınız mağaza ile temasa geçiniz.

QUELFRIGOR.COM



Bu sunum yalnızca cihazın parçaları hakkında bilgilendirme amaçlıdır.  
Parçalar cihaz modeline göre farklı olabilir.

- |                                |                                       |
|--------------------------------|---------------------------------------|
| 1) Dondurucu Termostat Düğmesi | 11) Sebzelik                          |
| 2) Buz Kabı                    | 12) Sebzelik Üstü Cam Raf             |
| 3) Buzmatik                    | 13) Soğutucu Bölme Rafı               |
| 4) Hızlı Dondurma Rafı         | 14) Soğutucu Bölme Lambası ve Kapağı  |
| 5) Dondurucu Kapı Rafları      | 15) Soğutucu Termostat Düğmesi        |
| 6) Üst Raf                     | 16) Sıfır Derece Rafı                 |
| 7) Hareketli Raf               | 17) Dondurucu Bölme                   |
| 8) Şişelik Rafı                | 18) Dondurucu Bölme Lambası ve Kapağı |
| 9) Alt Raf                     | 19) Dondurucu Bölme Rafı              |
| 10) Tekmelik                   |                                       |



QUELFRIGO.COM

PNC CODE: 924000981

52043560