

# User Manual

---

# USER MANUAL

---

## INDEX

|   |          |
|---|----------|
| <b>Use &amp; Care guide</b> .....                       | <b>2</b> |
| <b>General Information</b> .....                        | <b>2</b> |
| LED light .....   | 2        |
| Light systems (depending on the model) .....            | 2        |
| Shelves and door balconies .....                        | 2        |
| Door .....  | 2        |
| <b>How to use the appliance</b> .....                   | <b>3</b> |
| First time use .....                                    | 3        |
| Refrigerator compartment and food storage .....         | 3        |
| How to store fresh food and beverages .....             | 3        |
| Freezer compartment and food storage .....              | 3        |
| Removing the freezer drawer container .....             | 3        |
| Tips for freezing and storing fresh food .....          | 3        |
| Frozen food: shopping tips .....                        | 4        |
| Food shelf life at different temperatures .....         | 4        |
| Functional sounds .....                                 | 4        |
| Recommendation in case of no use of the appliance ..... | 5        |
| <b>Cleaning and maintenance</b> .....                   | <b>6</b> |
| <b>Gasket replacement</b> .....                         | <b>7</b> |
| <b>After-sales service</b> .....                        | <b>8</b> |

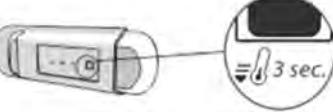
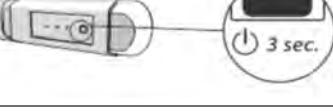
## General Information

### LED light

If the LED light system does not work, please contact the Service to replace it.

**Important:** The refrigerator compartment light switches on when the refrigerator door is opened. If the door is kept open for more than 8 minutes the light will be automatically switched off.

### Light systems (depending on the model)

|   |   |
|---|---|
|    | This product contains a light source of energy efficiency class F |
|    | This product contains a light source of energy efficiency class G |
|    | This product contains a light source of energy efficiency class G |
|    | This product contains a light source of energy efficiency class G |
|  | This product contains a light source of energy efficiency class G |
|  | This product contains a light source of energy efficiency class F |
|  | This product contains a light source of energy efficiency class G |

### Shelves and door balconies

All shelves, flaps and pull-out baskets are removable. The quantity of those components can differ dependently on the model.

### Door

#### Door reversibility

Note: If it is necessary to change the direction in which the doors open, please contact the Technical Assistance Centre.

# How to use the appliance

## First time use

After installation, wait at least two hours before connecting the appliance to the power supply. Once connected, it will start working automatically. The ideal temperature settings are preset from the factory. After turning the appliance on, wait 4-6 hours for it to reach the correct food storage temperature.

## Refrigerator compartment and food storage

The refrigerator compartment allows for the storage of fresh food and drink. The refrigerator compartment defrosts completely automatically. The occasional presence of drops of water on the internal back wall of the compartment is a sign of the automatic defrosting phase. The defrosting water is channelled into a drain and then collected in a container, where it evaporates.

Note: the ambient temperature, how often the doors are opened and the position of the appliance may affect the internal temperatures in the two compartments. Set the temperatures depending on these factors. In very humid conditions, condensation may form in the refrigerator compartment, especially on the glass shelves. In this case, it is recommended that you close containers with liquids in (e.g. a pot of stock), wrap up food with a high water content (e.g. vegetables) and turn on the fan, if there is one. All of the drawers, door shelves and shelves can be removed.

### Air ventilation

The natural circulation of air in the refrigerator compartment results in zones with different temperatures. Insufficient ventilation results in an increase in energy consumption and reduction of the refrigerating performance.

## How to store fresh food and beverages

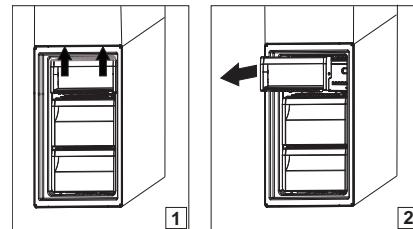
Foods which give off a large amount ethylene gas (apples, apricots, pears, peaches, avocado, figs, prunes, blueberries, mellons, beans) and those that are sensitive to this gas, such as fruit vegetables and salad, should always be separated or wrapped so as not to reduce the storage life; for example do not store tomatoes together with kiwi fruits or cabbage. Do not store food too close together to enable sufficient air circulation. Use recyclable plastic, metal, aluminum and glass containers and cling film to wrap foods. If you have a little quantity of food to store in the refrigerator, we recommend to use the shelves above the crisper for fruits and vegetables since this is the coolest area of the compartment. Always use closed containers for liquids and for food that may give off or be tainted by odor or flavor transfer or cover them. To avoid bottles falling over, you can use the bottle holder (available on selected models).

## Freezer compartment and food storage

The freezer compartment allows for the storage of frozen food and the freezing of fresh food. The quantity of fresh food that can be frozen in a specific time period is indicated on the rating plate. Arrange the fresh food in the freezing area inside the freezer compartment, leaving enough space around it to allow air to circulate freely. Avoid fresh food to come into direct contact with frozen food. Load limits are determined by baskets, flaps, drawers, shelves etc. Make sure that these components can still close easily after loading. To optimize freezing speed and get more storage space, the freezer compartment can be used without the freezer drawers.

## Removing the freezer drawer container

- Open the freezer door.
- Pull the upper container upwards by the right and left corners (1).
- Remove the drawer (2).
- Install the upper container in the reverse order.



## Tips for freezing and storing fresh food

- We recommend to label and date all your frozen food. Adding a label will help you to identify foods and to know when they should be used before their quality deteriorates. Do not re-freeze defrosted food.
- Before freezing, wrap and seal fresh food in: aluminium foil, cling film, air and water-tight plastic bags, polythene containers with lids or freezer containers suitable for freezing fresh food.
- Food must be fresh, mature and of prime quality in order to obtain high quality frozen food.
- Fresh vegetables and fruit should preferably be frozen as soon as they are picked to maintain the full original nutritional value, consistency, colour and flavor. Some meat, especially game, should be hung before it is frozen.
- Always leave hot food to cool before placing in the freezer.
- Eat fully or partially defrosted foods immediately. Do not refreeze unless the food is cooked after it has thawed. Once cooked, the thawed food can be refrozen.
- Do not freeze bottles with liquid.

## Frozen food: shopping tips

When purchasing frozen food products:

- Ensure that the packaging is not damaged (frozen food in damaged packaging may have deteriorated). If the package is swollen or has damp patches, it may not have been stored under optimal conditions and defrosting may have already begun.
- When shopping, buy frozen foods at the end of your trip and transport them in a thermally insulated cool bag.
- Once at home, place the frozen foods immediately in the freezer.
- If food has defrosted even partially, do not refreeze it. Consume within 24 hours.
- Avoid or reduce temperature variations to the minimum. Respect the best-before date on the package.
- Always observe the storage information on the package.

## Food shelf life at different temperatures

| FROZEN COMPARTMENT   |                        |                                     |  |
|--|------------------------|-------------------------------------|--|
| Product  | Storage period (-12°C) | Recommended Storage period (-18°C)  | Storage period (-24°C)                   |
| Butter or margarine  | 1 month                | 6 months                            | 9 months                                 |
| Fish   | 1 month                | 1-3 months                          | 6 months                                 |
| Fruits (except citrus) & Vegetables  | 1 month                | 8-12 months                         | 12 months                                |
| Meat- Ham- sausage<br>Roasts (beef-pork- lamb)<br>Steaks or chops (beef-lamb-pork) | 1 month                | 2 months<br>8-12 months<br>4 months | 12 months                                |
| Milk, Fresh fluid, Cheese, Ice cream or sherbet                                    | 1 month                | 1-3 months                          | 5 months (not recommended for ice cream) |
| Poultry (chicken-turkey)   | 1 month                | 5-7 months                          | 9 months                                 |

| UNFROZEN COMPARTMENT   |                      |                        |                      |
|--|----------------------|------------------------|----------------------|
| Product  | Storage period 0-3°C | Storage period (3-6°C) | Storage period 6-8°C |
| Cans, drinks, eggs, sauces, pickles, butter, jam                   | 3-4 weeks            | 3-4 weeks              | 3-4 weeks            |
| Tropical fruit   | Not recommended      | 2-4 weeks              | 3-4 weeks            |
| Cheese, milk, dairy food, deli food, yoghurt                       | 2-5 days             | 2-5 days               | 2-5 days             |
| Cold cuts, desserts, meat and fish and home-cooked food            | 3-5 days             | 1-2 days               | Not recommended      |
| Store vegetables and fruits (excluding tropical fruits and citrus) | 15 days              | 10-12 days             | 4-7 days             |

## Functional sounds

Sounds coming from your appliances are normal since it has a number of fans and engines to regulate performances that switch on and off automatically.

### Some of the functional sounds can be reduced through:

- Leveling the appliance and installing it on an even surface.
- Separating and avoiding contact between the appliance and furniture.
- Checking if the internal components are correctly placed.
- Checking if bottles and containers are not in contact with each other.

**Some of the functional sounds you might hear**

1. A hissing sound when switching on the appliance for the first time or after a long pause.



2. A gurgling sound when refrigerant fluid enters into the pipes.



3. BRRR sound is from the compressor running.



4. Buzzing sound when water valve or fan start working.



5. A cracking sound when compressor starts.



6. The CLICK is from the thermostat which adjusts how often the compressor is running.

**Recommendation in case of no use of the appliance****In the event of non-use of the appliance**

Disconnect the appliance from the power supply, empty it, defrost it (if necessary) and clean it.

Keep the doors slightly ajar to let air circulate inside the compartments. By doing this, you avoid the development of mould and bad odours.

**In the event of an interruption to the power supply**

Keep the doors closed so the food stays cold for as long as possible. Do not re-freeze food that has partially defrosted. If there is a prolonged power cut, the black out alarm may also activate (in products with electronics).

## Cleaning and maintenance

**Before any cleaning or maintenance operation, unplug the appliance from the mains or disconnect the electrical power supply.**

**Never use abrasives. Never clean refrigerator parts with flammable fluids.**

**Do not use steam cleaners.**

**The buttons and control panel display must not be cleaned with alcohol or alcohol-derived substances, but with a dry cloth.**

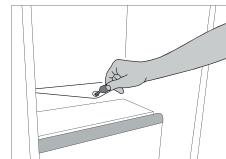
- ▶ Periodically clean the appliance with a cloth and a solution of lukewarm water and neutral detergent specifically for refrigerator interiors.
- ▶ Clean the outside of the appliance and the door seal with a damp cloth and dry with a soft cloth.
- ▶ Condenser placed in the rear of the appliance should be cleaned regularly using a vacuum cleaner.



**Important:**

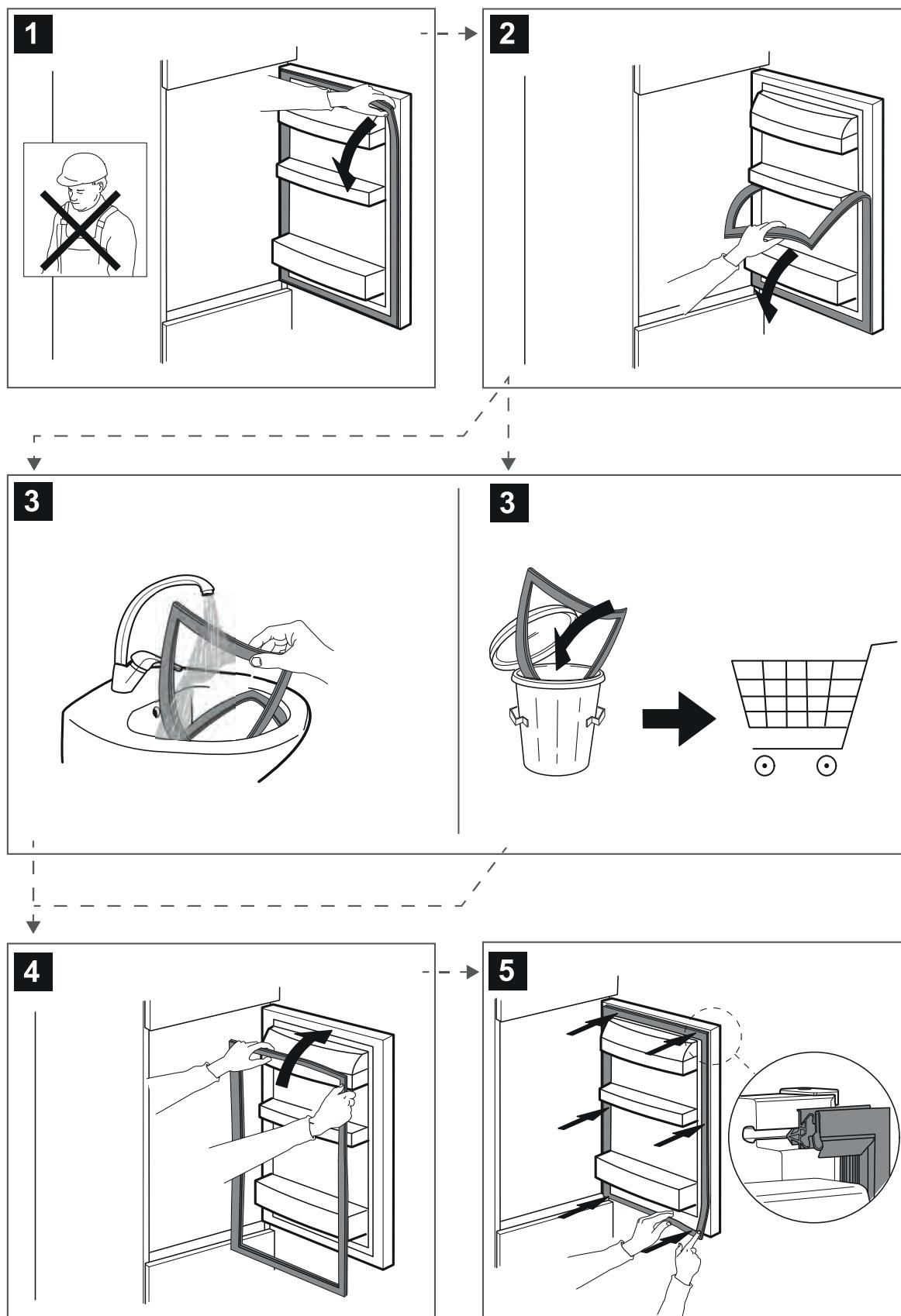
- ▶ The buttons and control panel display must not be cleaned with alcohol or alcohol-derived substances, but with a dry cloth.
- ▶ The refrigeration system pipes are located near the defrost pan and can become hot. Periodically clean them with a vacuum cleaner.

To ensure the constant and correct flow of the defrosting water, regularly clean the inside of the drain situated in the back wall of the refrigerator compartment near the fruit and vegetable drawer using the utensil provided \*.



\* Available only on certain models

## Gasket replacement



## After-sales service

### BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE

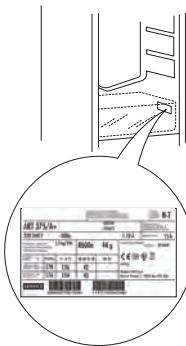
1. See if you can solve the problem by yourself with the help of the suggestions given in the **TROUBLESHOOTING**.
2. Switch the appliance off and back on again to see if the fault persists.

### IF AFTER THE ABOVE CHECKS THE FAULT STILL OCCURS, GET IN TOUCH WITH THE NEAREST AFTER-SALES SERVICE

To receive assistance, call the number shown on the warranty booklet.

When contacting our Client After sales service, always specify:

- a brief description of the fault;
- the type and exact model of the appliance;



- the service number (number after the word Service on the rating plate). The service number is also indicated on the guarantee booklet;
- your full address;
- your telephone number.

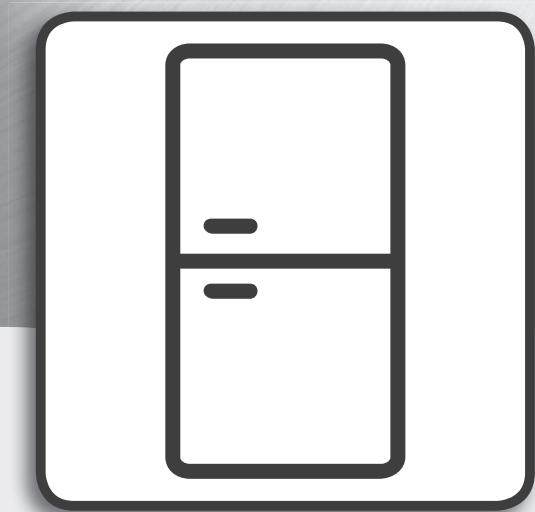
If any repairs are required, please contact an authorised aftersales service (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).

Spare parts will be available for a period of either up to 7 or up to 10 years, according to the specific Regulation requirements.

**SERVICE** 0000 000 0000



**400011548596**



## **Bedienungsanleitung**

---

# BEDIENUNGSANLEITUNG

---

## INDEX

|   |          |
|---|----------|
| <b>Gebrauchs- Anleitung</b> .....                                 | <b>2</b> |
| <b>Allgemeine Informationen</b> .....                             | <b>2</b> |
| LED-Lampe .....   | 2        |
| Lichtsysteme (modellabhängig) .....                               | 2        |
| Ablageflächen und Türablagen .....                                | 2        |
| Tür .....   | 2        |
| <b>Bedienung des Gerätes</b> .....                                | <b>3</b> |
| Erster Gebrauch .....   | 3        |
| Kühlfach und Lagerung von Lebensmitteln .....                     | 3        |
| Aufbewahren von frischen Lebensmitteln und Getränken .....        | 3        |
| Gefrierfach und Lagerung von Lebensmitteln .....                  | 3        |
| Entnahme des Behälters des Gefrierfachs .....                     | 3        |
| Tipps zum Einfrieren und Lagern von frischen Lebensmitteln .....  | 4        |
| Tiefkühlkost: Einkaufstipps .....                                 | 4        |
| Haltbarkeit der Lebensmittel bei verschiedenen Temperaturen ..... | 4        |
| Betriebsgeräusche .....   | 5        |
| Empfehlungen bei Nichtgebrauch des Gerätes .....                  | 6        |
| <b>Reinigung und Pflege</b> .....                                 | <b>7</b> |
| <b>Dichtungsaustausch</b> .....                                   | <b>8</b> |
| <b>Kundendienst</b> .....   | <b>9</b> |

# Allgemeine Informationen

## LED-Lampe

Falls das LED-System nicht funktioniert, kontaktieren Sie bitte den Kundendienst, um es zu ersetzen.

**Wichtig:** Beim Öffnen der Kühlschranktür schaltet sich die Innenbeleuchtung ein. Falls die Tür mehr als 8 Minuten lang geöffnet bleibt, schaltet sich das Licht automatisch aus.

## Lichtsysteme (modellabhängig)

|  |  |
|--|--|
|  | Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse F |
|  | Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G |
|  | Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G |
|  | Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G |
|  | Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G |
|  | Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse F |
|  | Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G |

## Ablageflächen und Türablagen

Alle Ablageflächen, Klappen und herausziehbaren Körbe lassen sich herausnehmen. Die Anzahl dieser Komponenten kann je nach Modell unterschiedlich sein.

## Tür

### Türanschlagwechsel

Hinweis: Wenn der Türanschlag geändert werden muss, bitte den Technischen Kundendienst kontaktieren.

# Bedienung des Gerätes

## Erster Gebrauch

Warten Sie nach der Installation mindestens zwei Stunden, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen. Nachdem es angeschlossen wurde, beginnt es automatisch zu arbeiten. Die idealen Temperatureinstellungen sind werkseitig voreingestellt. Warten Sie nach dem Einschalten des Geräts 4-6 Stunden, bis es die korrekte Lagertemperatur für Lebensmittel erreicht.

## Kühlfach und Lagerung von Lebensmitteln

Im Kühlfach können frische Lebensmittel und Getränke aufbewahrt werden. Das Kühlfach taut vollautomatisch ab. Gelegentlich auf der Innenrückwand des Kühlfachs auftauchende Wassertropfen weisen auf die automatische Abtauphase hin. Das Tauwasser läuft automatisch durch eine Abflussöffnung in einen Behälter, in dem es verdampft.

Hinweis: Umgebungstemperatur, Häufigkeit der Türöffnung und Aufstellungsort des Geräts können die Innentemperatur in den beiden Fächern beeinflussen. Beachten Sie diese Faktoren bei der Temperatureinstellung. Unter sehr feuchten Umgebungsbedingungen kann sich Kondenswasser im Kühlfach bilden, vor allem auf den Glasablagen. In diesem Fall empfiehlt es sich, Behälter mit Flüssigkeiten abzudecken (z. B. ein Topf mit Brühe), Lebensmittel mit hohem Flüssigkeitsgehalt (z. B. Gemüse) einzwickeln, und den Lüfter einzuschalten (falls vorhanden). Sämtliche Schubladen, Türablagen und Ablageflächen können entfernt werden.

### Belüftung

Die natürliche Luftzirkulation im Kühlschränkinneren führt zu unterschiedlichen Temperaturzonen. Eine unzureichende Belüftung führt zu einem erhöhten Energieverbrauch und zur Verringerung der Kühlleistung.

## Aufbewahren von frischen Lebensmitteln und Getränken

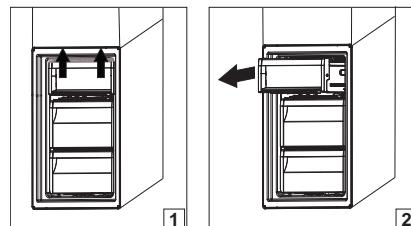
Lebensmittel, die eine große Menge an Ethylengas abgeben (Äpfel, Aprikosen, Birnen, Pfirsiche, Avokado, Feigen, Pflaumen, Heidelbeeren, Melonen, Bohnen) und solche, die empfindlich darauf reagieren, wie Obst, Gemüse und Salat, müssen immer getrennt voneinander oder verpackt aufbewahrt werden, um die Lagerzeit nicht zu verkürzen; bewahren Sie zum Beispiel keine Tomaten mit Kiwi oder Kohl zusammen auf. Lagern Sie Lebensmittel nicht zu nah aneinander, um ausreichende Luftzirkulation zu ermöglichen. Wenn Sie es bevorzugen, Ihre Lebensmittel einzupacken, verwenden Sie hierfür bitte Behälter aus recyceltem Kunststoff, Metall, Aluminium und Glas sowie Frischhaltefolie. Wenn Sie eine geringe Menge an Lebensmitteln im Kühlschrank aufbewahren möchten, empfehlen wir die Verwendung der Regale über dem Obst- und Gemüsefach, da es sich hierbei um den kältesten Bereich im Kühlschränkinneren handelt. Verwenden Sie stets verschlossene Behälter für Flüssigkeiten sowie für Lebensmittel, die zu Geruchsbildung führen oder hierdurch verderben können bzw. bei denen es zu Geschmacksübertragung kommen kann, oder decken Sie diese ab. Verwenden Sie den Flaschenhalter (modellabhängig erhältlich), um ein Umkippen von Flaschen zu vermeiden.

## Gefrierfach und Lagerung von Lebensmitteln

Das Gefrierfach ermöglicht die Aufbewahrung von Tiefkühlkost und das Einfrieren frischer Lebensmittel. Die Menge an Lebensmitteln, die innerhalb eines spezifischen Zeitraums eingefroren werden kann, ist auf dem Typenschild angegeben. Platzieren Sie frische Lebensmittel im Einfrierbereich des Gefrierfachs und lassen Sie dabei rundherum ausreichend Platz für die Luftzirkulation. Vermeiden Sie, dass frische Lebensmittel in direkten Kontakt mit bereits gefrorenen Lebensmitteln kommen. Beladegrenzen werden durch Körbe, Klappen, Schubladen, Ablageflächen usw. bestimmt. Stellen Sie sicher, dass diese Komponenten nach dem Einräumen noch einfach schließen. Um die optimale Gefriergeschwindigkeit zu erzielen und mehr Stauraum zu erhalten, kann das Gefrierfach auch ohne die Schubfächer des Gefrierraums verwendet werden.

## Entnahme des Behälters des Gefrierfachs

- Öffnen Sie die Tür des Gefrierfachs.
- Ziehen Sie den oberen Behälter an den rechten und linken Ecken nach oben (1).
- Entleeren Sie die Schublade (2).
- Bauen Sie den oberen Behälter in umgekehrter Reihenfolge ein.



## **Tipps zum Einfrieren und Lagern von frischen Lebensmitteln**

- Wir empfehlen, dass Sie all Ihre gefrorenen Lebensmittel mit Namen und Datum versehen. Die Verwendung von Aufklebern kann Ihnen dabei helfen, Lebensmittel zu kennzeichnen und festzustellen, bis wann diese verwendet werden müssen, bevor deren Qualität nachlässt. Frieren Sie aufgetauter Lebensmittel nicht erneut ein.
- Vor dem Einfrieren frische Lebensmittel unter Verwendung von Folgendem verpacken: Alufolie, Frischhaltefolie, luft- und wasserdichte Kunststoffbeutel, Kunststoffbehälter mit Deckeln oder Gefrierbehälter, die zum Einfrieren frischer Lebensmittel geeignet sind.
- Für hochwertige gefrorene Lebensmittel müssen die Lebensmittel frisch, reif und von guter Qualität sein.
- Frisches Obst und Gemüse muss möglichst gleich nach der Ernte eingefroren werden, um seinen vollen Nährwert, seine Konsistenz, seine Farbe und seinen Geschmack zu erhalten. Manche Fleischsorten, vor allem Wild, müssen vor dem Einfrieren abgehangen werden.
- Heiße Lebensmittel stets abkühlen lassen, bevor diese in das Gefrierfach geben werden.
- Verbrauchen Sie teilweise aufgetauter Lebensmittel sofort. Frieren Sie nichts erneut ein, es sei denn, es wurde nach dem Auftauen gegart. Falls aufgetauter Lebensmittel gekocht werden, können sie danach wieder eingefroren werden.
- Keine Flaschen mit Flüssigkeiten einfrieren.

## **Tiefkühlkost: Einkaufstipps**

Beim Kauf von Tiefkühlkost:

- Sicherstellen, dass die Verpackung nicht beschädigt ist (gefrorene Lebensmittel in beschädigter Verpackung sind möglicherweise verdorben). Ist die Verpackung aufgeblättert oder feucht, wurden die Lebensmittel nicht optimal gelagert, und sind bereits angetaut.
- Tiefkühlkost am Ende des Einkaufs besorgen und diese in einer wärmeisolierten Kühlertasche transportieren.
- Die Tiefkühlkost sofort in das Gefrierfach legen, sobald Sie zu Hause angekommen sind.
- Lebensmittel nicht erneut einfrieren, auch wenn sie nur teilweise angetaut sind. Verzehren Sie diese innerhalb von 24 Stunden.
- Temperaturschwankungen vermeiden oder diese auf ein Minimum beschränken. Beachten Sie das aufgedruckte Mindesthaltbarkeitsdatum.
- Beachten Sie stets die aufgedruckten Lagerungsinformationen.

## **Haltbarkeit der Lebensmittel bei verschiedenen Temperaturen**

| GEFRIERFACH   |                    |                                       |   |
|---|--------------------|---------------------------------------|---|
| Produkt   | Lagerdauer (-12°C) | Empfohlene Lagerdauer (-18°C)         | Lagerdauer (-24°C)                      |
| Butter oder Margarine   | 1 Monat            | 6 Monate                              | 9 Monate                                |
| Fisch   | 1 Monat            | 1 - 3 Monate                          | 6 Monate                                |
| Obst (außer Zitrusfrüchte) & Gemüse   | 1 Monat            | 8 - 12 Monate                         | 12 Monate                               |
| Fleisch - Schinken - Würstchen<br>Braten (Rind-Schwein-Lamm)<br>Steaks oder Koteletts (Rind-Lamm-Schwein) | 1 Monat            | 2 Monate<br>8 - 12 Monate<br>4 Monate | 12 Monate                               |
| Milch, frisch zubereitete Flüssigkeiten, Käse, Eiscreme oder Sorbet                                       | 1 Monat            | 1 - 3 Monate                          | 5 Monate (nicht empfohlen für Eiscreme) |
| Geflügel (Hähnchen-Truthahn)  | 1 Monat            | 5 - 7 Monate                          | 9 Monate                                |

| KÜHLFACH   |                  |                    |                  |
|--|------------------|--------------------|------------------|
| Produkt  | Lagerdauer 0-3°C | Lagerdauer (3-6°C) | Lagerdauer 6-8°C |
| Dosen, Drinks, Eier, Saucen, Essigurken, Butter, Marmelade               | 3-4 Wochen       | 3-4 Wochen         | 3-4 Wochen       |
| Tropische Früchte  | Nicht empfohlen  | 2-4 Wochen         | 3-4 Wochen       |
| Käse, Milch, Milchprodukte, Feinkost, Joghurt                            | 2-5 Tage         | 2-5 Tage           | 2-5 Tage         |
| Aufchnitt, Desserts, Fleisch und Fisch und selbstgekochte Speisen        | 3-5 Tage         | 1-2 Tage           | Nicht empfohlen  |
| Zur Aufbewahrung von Obst und Gemüse (außer tropische und Zitrusfrüchte) | 15 Tage          | 10-12 Tage         | 4-7 Tage         |

## Betriebsgeräusche

Es ist normal, wenn Geräusche aus Ihrem Gerät kommen, da es mit mehreren Gebläsen und mit Motoren zur Leistungsregelung ausgestattet ist, die automatisch aus- und eingeschaltet werden.

### Manche der Betriebsgeräusche können folgendermaßen reduziert werden:

- Das Gerät ausnivellieren und es auf einem ebenen Untergrund installieren.
- Einen Kontakt zwischen Gerät und Möbelstücken vermeiden.
- Überprüfen, dass alle inneren Komponenten korrekt platziert sind.
- Überprüfen, dass sich Flaschen und Behälter nicht berühren.

### Möglicherweise hörbare Betriebsgeräusche

- Zischgeräusch beim ersten Einschalten oder nach einer langen Betriebspause.



- Ein Gluckern, wenn Kältemittel in die Leitungen fließt.



- BRRR Geräusch kommt vom laufenden Kompressor.



- Ein Summen, wenn Wasserventil oder Gebläse anlaufen.



- Ein Knackgeräusch, wenn der Kompressor startet.



- Das KLICKEN kommt vom Thermostat, der einstellt, wie oft der Kompressor läuft.



## **Empfehlungen bei Nichtgebrauch des Gerätes**

### **Bei Nichtgebrauch des Geräts**

Trennen Sie die Spannungsversorgung des Geräts, entleeren Sie es, tauen Sie es ggf. ab und reinigen Sie es.

Halten Sie die Türen leicht geöffnet, damit Luft hindurchströmen kann. Hierdurch verhindern Sie die Bildung von Schimmel und schlechten Gerüchen.

### **Bei einer Unterbrechung der Spannungsversorgung**

Halten Sie die Türen geschlossen, damit die Lebensmittel so lange wie möglich kalt bleiben. Frieren Sie Lebensmittel nicht erneut ein, auch wenn sie nur teilweise angetaut sind. Bei einem längeren Stromausfall wird der Stromausfall-Alarm möglicherweise ebenfalls aktiviert (bei elektronischen Modellen).

## Reinigung und Pflege

Ziehen Sie vor Reinigungs- und Wartungsarbeiten den Netzstecker des Gerätes oder unterbrechen Sie die Stromversorgung.

Verwenden Sie niemals Scheuermittel. Reinigen Sie Kühlschrankteile niemals mit entflammbaren Flüssigkeiten.

Keine Dampfreiniger verwenden.

Tasten und Bedientafel dürfen nicht mit Alkohol oder alkoholischen Substanzen gereinigt werden. Verwenden Sie nur ein trockenes Tuch.

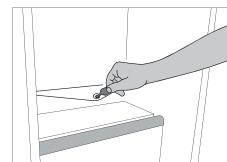
- ▶ Reinigen Sie das Gerät regelmäßig mit einem Tuch und einer Lösung aus warmem Wasser und speziellem Neutralreiniger für Kühlschränke.
- ▶ Reinigen Sie das Äußere des Gerätes und die Türdichtung mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie mit einem weichen Tuch nach.
- ▶ Der Kondensator auf der Geräterückseite sollte regelmäßig mit einem Staubsauger gereinigt werden.



### Wichtig:

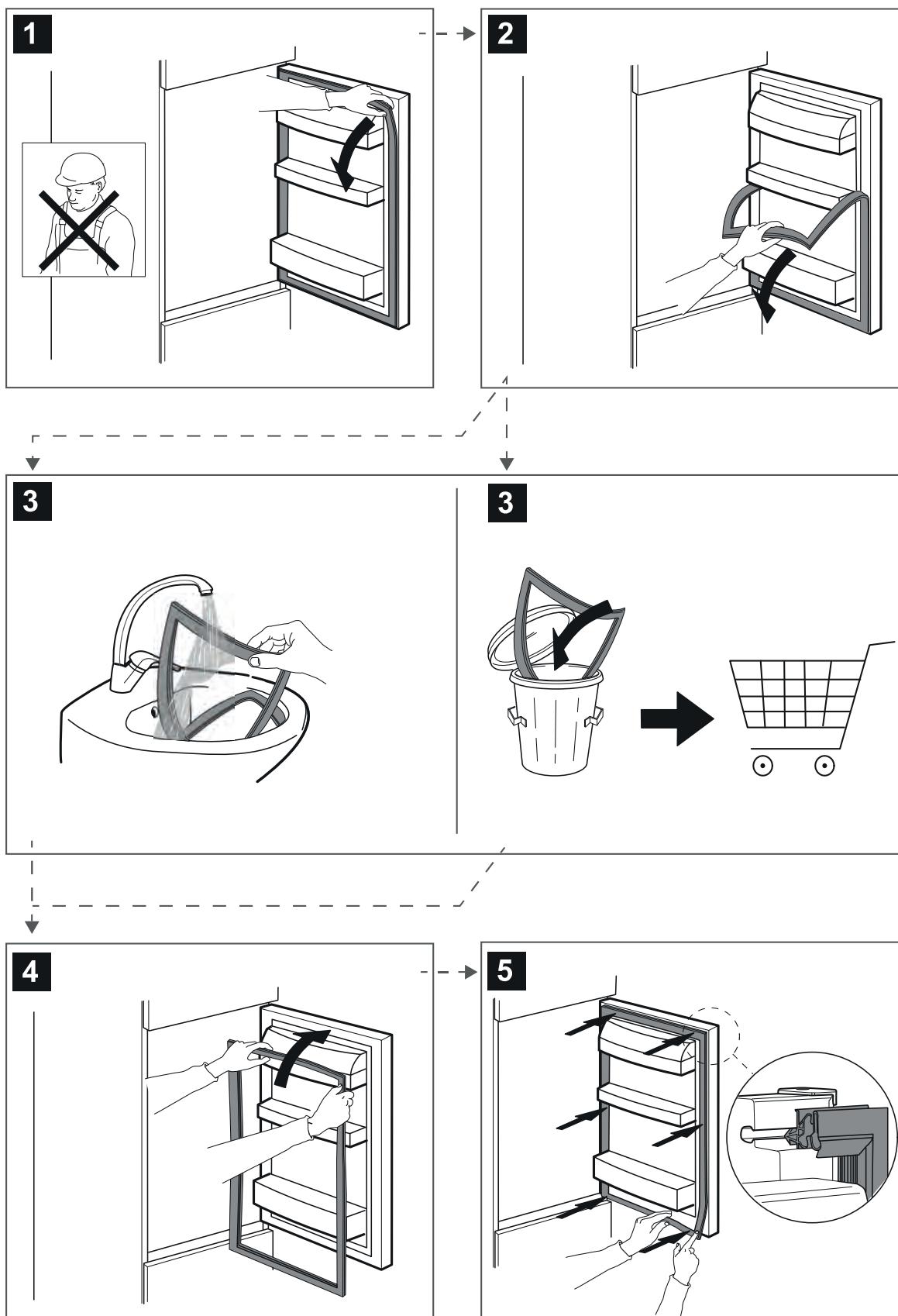
- ▶ Tasten und Bedientafel dürfen nicht mit Alkohol oder alkoholischen Substanzen gereinigt werden. Verwenden Sie nur ein trockenes Tuch.
- ▶ Die Leitungen des Kältemittelkreislaufs befinden sich in der Nähe der Tauwasserschale und können sehr heiß werden. Reinigen Sie sie regelmäßig mit einem Staubsauger.

Für einen kontinuierlichen und korrekten Tauwasserablauf die Abflussöffnung an der Kühlraumrückwand in der Nähe des Obst- und Gemüsefachs mit dem mitgelieferten Werkzeug regelmäßig reinigen \*.



\*nur für bestimmte Modelle erhältlich

## Dichtungsaustausch



# Kundendienst

---

## VOR ANRUFEN DES KUNDENDIENSTS

1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in **ANLEITUNG ZUR FEHLERSUCHE** beschriebenen Ratschläge selbst zu beheben.
  2. Das Gerät aus und wieder einschalten, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.
- 

## FALLS DIE STÖRUNG NACH DEN VORSTEHEND BESCHRIEBENEN KONTROLLEN WEITER Besteht, WENDEN SIE SICH BITTE AN DEN NÄCHSTEN KUNDENSERVICE

Für Unterstützung, bitte die Nummer auf dem Garantieheft anrufen.

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, immer die folgenden Angaben machen:

- Eine kurze Beschreibung der Störung,
- Gerätetyp und Modellnummer;



- Servicenummer (Nummer nach dem Wort „Service“ auf dem Typenschild). Die Servicenummer finden Sie auch auf dem Garantieheft,
- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

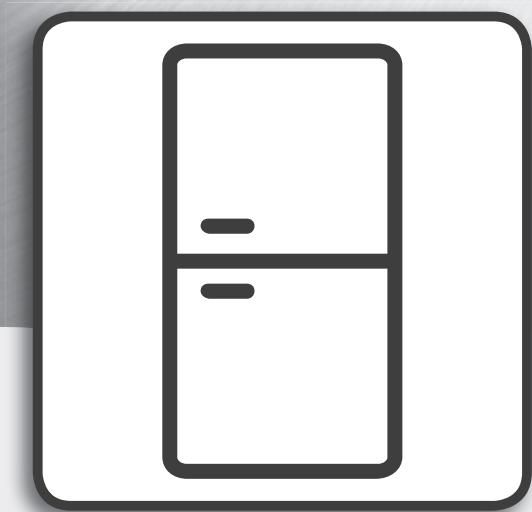
Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundenservice (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine fachgerechte Reparatur durchgeführt wird).

Ersatzteile werden je nach den spezifischen Vorgaben der Verordnung für einen Zeitraum von entweder bis zu 7 oder bis zu 10 Jahren lieferbar sein.

**SERVICE** 0000 000 0000



**400011548596**



## Návod k použití

---

# NÁVOD K POUŽITÍ

---

## OBSAH

|  |          |
|--|----------|
| <b>Návod k použití a údržbě .....</b>                  | <b>2</b> |
| <b>Všeobecné informace .....</b>                       | <b>2</b> |
| Osvětlení LED .....                                    | 2        |
| Systém osvětlení (podle modelu) .....                  | 2        |
| Poličky a odkládací příhrádky ve dveřích .....         | 2        |
| Dvířka .....   | 2        |
| <b>Jak spotřebič používat .....</b>                    | <b>3</b> |
| První použití .....                                    | 3        |
| Oddíl chladničky a skladování potravin .....           | 3        |
| Jak uchovávat čerstvé potraviny a nápoje .....         | 3        |
| Oddíl mrazničky a skladování potravin .....            | 3        |
| Vyjímání úložného boxu mrazničky .....                 | 3        |
| Tipy pro mrazení a uchovávání čerstvých potravin ..... | 3        |
| Mražené potraviny: nákupní tipy .....                  | 4        |
| Trvanlivost potravin při různých teplotách .....       | 4        |
| Provozní zvuky .....                                   | 4        |
| Doporučení v případě, že se spotřebič nepoužívá .....  | 5        |
| <b>Čištění a údržba .....</b>                          | <b>6</b> |
| <b>Výměna těsnění .....</b>                            | <b>7</b> |
| <b>Byla použita příliš velká dávka .....</b>           | <b>8</b> |

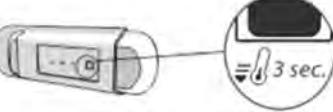
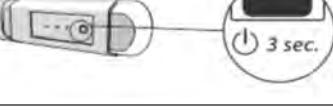
## Všeobecné informace

### Osvětlení LED

Pokud osvětlovací systém LED nefunguje, obraťte se na servisní středisko a požádejte o výměnu.

**Důležité:** Při otevření dvířek chladicího oddílu se rozsvítí vnitřní osvětlení. Pokud dvířka zůstanou otevřena po dobu delší než 8 minut, světlo automaticky zhasne.

### Systém osvětlení (podle modelu)

|   |  |
|---|--|
|    | Tento produkt obsahuje zdroj osvětlení energetické třídy F |
|    | Tento produkt obsahuje zdroj osvětlení energetické třídy G |
|    | Tento produkt obsahuje zdroj osvětlení energetické třídy G |
|    | Tento produkt obsahuje zdroj osvětlení energetické třídy G |
|  | Tento produkt obsahuje zdroj osvětlení energetické třídy G |
|  | Tento produkt obsahuje zdroj osvětlení energetické třídy F |
|  | Tento produkt obsahuje zdroj osvětlení energetické třídy G |

### Poličky a odkládací příhrádky ve dveřích

Všechny poličky, držáky a výsuvné koše jsou vyjmoutelné. Množství těchto komponent se může lišit v závislosti na modelu.

### Dvířka

#### Změna otevírání dveří

Poznámka: Potřebujete-li změnit směr otevírání dvířek, obraťte se na středisko technické podpory.

# Jak spotřebič používat

## První použití

Po provedení instalace vyčkejte alespoň dvě hodiny, než připojíte spotřebič ke zdroji napájení. Po připojení začne pracovat automaticky. Z výroby je nastavená ideální teplota. Po zapnutí spotřebiče počkejte 4–6 hodin, dokud nedosáhne správnou teplotu pro uskladnění potravin.

## Oddíl chladničky a skladování potravin

Chladicí oddíl slouží k uchovávání čerstvých potravin a nápojů. Odmrazování chladničky probíhá zcela automaticky. O zahájení automatické fáze rozmrazování svědčí příležitostný výskyt kapek vody na vnitřní zadní stěně oddílu. Rozmrazená voda stéká do odtoku a shromažďuje se v nádobě, odkud se vypařuje.

Poznámka: Faktory, jako je teplota v místnosti, frekvence otevírání dveří a umístění spotřebiče, mohou mít vliv na teplotu uvnitř obou oddílů. Proto teplotu nastavujte v závislosti na těchto faktorech. Ve velmi vlhkém prostředí může dojít k orosení v chladicím prostoru, zejména na skleněných poličkách. V takovémto případě se doporučuje uzavřít nádoby s tekutinami (např. hrnec s vývarem), zabalit jídlo s vysokým obsahem vody (např. zeleninu) a zapnout ventilátor, pokud je k dispozici. Všechny příhrádky i police, včetně polic na dveřích, lze vyjmout.

### Vzduchová ventilace

Přirozená cirkulace vzduchu v chladničce vede ke vzniku oblastí s různými teplotami. Nedostatečný pohyb vzduchu má za následek zvýšení spotřeby energie a snížení chladicího výkonu.

## Jak uchovávat čerstvé potraviny a nápoje

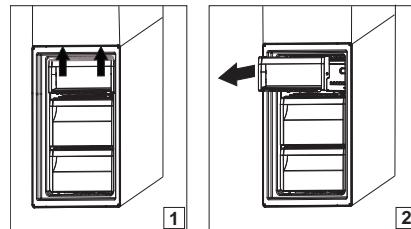
Potraviny, které uvolňují velké množství ethylenu (jablka, meruňky, hrušky, broskve, avokádo, fíky, švestky, borůvky, meloun, fazole), a ty, které jsou na tento plyn citlivé, jako např. ovoce, zelenina a saláty, by měly být vždy skladovány odděleně nebo zabaleny, aby se nezkracovala jejich životnost; například neskladujte rajská jablíčka společně s kiwi nebo se zelím. Neukládejte potraviny příliš blízko u sebe, aby byla zajištěna dostatečná cirkulace vzduchu. K balení potravin používejte recyklovatelné plastové, kovové, hliníkové či skleněné nádoby a přilnavé fólie. Pokud v chladničce skladujete malé množství potravin, doporučujeme použít police nad zásuvkou na ovoce a zeleninu, protože se jedná o nejhladnější oblast. Tekutiny nebo potraviny, které šíří nebo pohlcují pach nebo vůni, vždy uchovávejte v uzavřených nádobách nebo přikryté. Aby se zabránilo převržení láhví, můžete použít příhrádku na láhve (k dispozici u vybraných modelů).

## Oddíl mrazničky a skladování potravin

Oddíl mrazničky umožňuje uchovávání zmrazených potravin a mrazení čerstvých potravin. Množství čerstvých potravin, které lze zamrazit ve stanovené době, je uvedeno na výrobním štítku. Čerstvé potraviny uspořádejte v prostoru pro zmrazování uvnitř mrazicího oddílu tak, aby kolem nich zůstal dostatečný prostor k volnému proudění vzduchu. Dbejte, aby čerstvé potraviny nebyly v přímém kontaktu s mrazenými. Možnosti naplnění jsou limitovány košíky, držáky, zásuvkami, policemi atd. Zkontrolujte, že všechny tyto součásti lze i po naplnění snadno zavřít. Pro optimalizaci rychlosti mrazení a pro získání většího úložného prostoru lze mrazicí prostor používat bez zásuvek mrazničky.

## Vyjmání úložného boxu mrazničky

- Otevřete dveřka mrazničky.
- Uchopte horní box za levý i pravý roh (1) a zatáhněte směrem nahoru.
- Vyjměte zásuvku (2).
- Obrácením postupu znova nainstalujte horní úložný box.



## Tipy pro mrazení a uchovávání čerstvých potravin

- Veškeré zmrazené potraviny doporučujeme opatřit popiskem a datem. Popisky pomáhají při rozlišení potravin a určení, do kdy by měly být spotřebovány, aby nedošlo ke zhoršení jejich kvality. Jednou rozmrazené potraviny již znova nemrazte.
- Zabalte a zapečeťte čerstvé potraviny ke zmrazení do: alobalu, potravinové fólie, vzduchotěsných a vodotěsných plastových sáčků, polyetylenových nádob s víčky nebo mrazírenských nádob vhodných k zamrazení čerstvých potravin.
- Potraviny musí být čerstvé, zralé a nejlepší kvality.
- Čerstvá zelenina a ovoce by měly být zamrazeny bezprostředně po sběru, aby byla zachována jejich plná nutriční hodnota, konzistence, barva a chuť. Některé druhy masa, zejména zvěřina, by se měly být před zamrazením nechat odležet.
- Horká jídla nechte vždy před vložením do mrazničky vychladnout.
- Plně nebo částečně rozmrazené potraviny okamžitě zkonzumujte. Po rozmrazení potraviny znova nemrazte, pokud je předtím nepřevaříte. Po převaření je možné rozmrazené potraviny opět zamrazit.

- Nezamrazujte láhve s tekutinami.

## Mražené potraviny: nákupní tipy

Při nákupu mražených potravin:

- Obal nebo krabička nebyly porušené, protože potraviny by se mohly zkazit. Je-li obal na fouklý nebo jsou-li na něm mokré skvrny, výrobek nebyl skladován v optimálních podmínkách a může již být částečně rozmrzlý.
- Mražené potraviny vybírejte během nákupu jako poslední položku a přepravujte je ve speciální tepelně izolované tašce.
- Po návratu domů mražené potraviny okamžitě vložte do mrazničky.
- Pokud došlo byť i k částečnému rozmrzení potravin, znova je nezmrazujte. Spotřebujte je do 24 hodin.
- Vyvarujte se teplotním rozdílům nebo je alespoň omezte na minimum. Řídte se dobou trvanlivosti uvedenou na obalu.
- Vždy dodržujte pokyny k uchovávání potravin uvedené na obalu.

## Trvanlivost potravin při různých teplotách

| MRAZICÍ ODDÍL   |                          |                                     |   |
|---|--------------------------|-------------------------------------|---|
| Výrobek   | Doba skladování (-12 °C) | Doporučená doba skladování (-18 °C) | Doba skladování (-24 °C)                |
| Máslo nebo margarín   | 1 měsíc                  | 6 měsíců                            | 9 měsíce                                |
| Ryba  | 1 měsíc                  | 1–3 měsíce                          | 6 měsíců                                |
| Ovoce (kromě citrusů) & zelenina  | 1 měsíc                  | 8–12 měsíců                         | 12 měsíce                               |
| Maso- Šunka- klobásy<br>Pečeně (hovězí, vepřová, jehněčí)<br>Plátky nebo kousky masa (hovězí, vepřové, jehněčí) | 1 měsíc                  | 2 měsíce<br>8–12 měsíců<br>4 měsíce | 12 měsíce                               |
| Mléko, čerstvá tekutina, sýry, zmrzlina nebo sorbety  | 1 měsíc                  | 1–3 měsíce                          | 5 měsíců (nedoporučuje se pro zmrzlinu) |
| Drůbeží (kuře, krůta)   | 1 měsíc                  | 5–7 měsíců                          | 9 měsíce                                |

| ROZMRAZOVAČÍ ODDÍL   |                        |                          |                        |
|--|------------------------|--------------------------|------------------------|
| Výrobek  | Doba skladování 0–3 °C | Doba skladování (3–6 °C) | Doba skladování 6–8 °C |
| Plechovky, nápoje, vejce, omáčky, nakládaná zelenina, máslo, džem      | 3–4 týdny              | 3–4 týdny                | 3–4 týdny              |
| Tropické ovoce   | Nedoporučuje se        | 2–4 týdny                | 3–4 týdny              |
| Sýry, mléko, mléčné výrobky, lahůdky, jogurty                          | 2–5 dní                | 2–5 dní                  | 2–5 dní                |
| Nářezy ze studeného masa, zákusky, maso a ryby a doma připravené jídlo | 3–5 dní                | 1–2 dny                  | Nedoporučuje se        |
| Zde skladujte zeleninu a ovoce (kromě tropického ovoce a citrusů)      | 15 dní                 | 10–12 dní                | 4–7 dní                |

## Provozní zvuky

Zvuky vycházející ze spotřebiče jsou zcela normální vzhledem k tomu, že spotřebič obsahuje celou řadu větráku a motorů regulujících výkon, které se automaticky zapínají a vypínají.

**Některé zvuky způsobené provozem zařízení však můžete omezit:**

- vyrovnáním spotřebiče a jeho montáží na rovném povrchu;
- ponecháním prostoru mezi spotřebičem a okolním nábytkem;
- kontrolou správného umístění vnitřních prvků;
- kontrolou, zda se láhve a nádoby vzájemně nedotýkají.

**Některé ze zvuků způsobených provozem zařízení, které mohou být slyšet**

1. Syčivý zvuk při prvním zapnutí spotřebiče nebo opětovném zapnutí po delší odmlce.



2. Bublavý zvuk při vlévání chladicí kapaliny do trubek.



3. Vrčivý zvuk vydává běžící kompresor.



4. Bzučení při zahájení činnosti vodního ventilu nebo ventilátoru.



5. Praskání při spuštění kompresoru.



---

**Doporučení v případě, že se spotřebič nepoužívá****V případě, kdy se spotřebič nepoužívá**

Vypojte spotřebič z elektrické sítě, vyprázdněte jej, odmrazte (v případě potřeby) a vyčistěte.

Dveře ponechte pootevřené, aby mohl jednotlivými oddíly proudit vzduch. Tím zabráníte vzniku plísní a zápachu.

**V případě přerušení napájení**

Dveře ponechte zavřené, aby jídlo zůstalo co nejdéle v chladu. Nezmrazujte znova potraviny, které se částečně rozmrazily. Dojde-li k delšímu výpadku proudu, může se aktivovat alarm výpadku proudu (u výrobků s elektronikou).

## Čištění a údržba

**Před každou údržbou nebo čištěním vytáhněte přívodní kabel z hlavní zásuvky nebo spotřebič odpojte od elektrické sítě.**

**Nikdy nepoužívejte abrazivní prostředky. Nikdy části chladničky nečistěte hořlavými kapalinami.**

**Nepoužívejte parní čističe.**

**Tlačítka a displej ovládacího panelu nesmí být čištěny alkoholem ani prostředky na bázi alkoholu, ale pouze suchým hadříkem.**

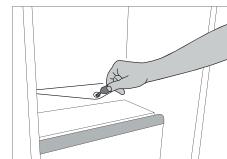
- ▶ Spotřebič pravidelně vymývejte hadříkem namočeným do roztoku vlažné vody a neutrálního čisticího prostředku určeného speciálně pro vnitřní části chladničky.
- ▶ Vnější části spotřebiče a těsnění dvírek vyčistěte vlhkým hadříkem a osušte měkkým hadříkem.
- ▶ Kondenzátor umístěný v zadní části spotřebiče je potřeba pravidelně čistit vysavačem.



**Důležité:**

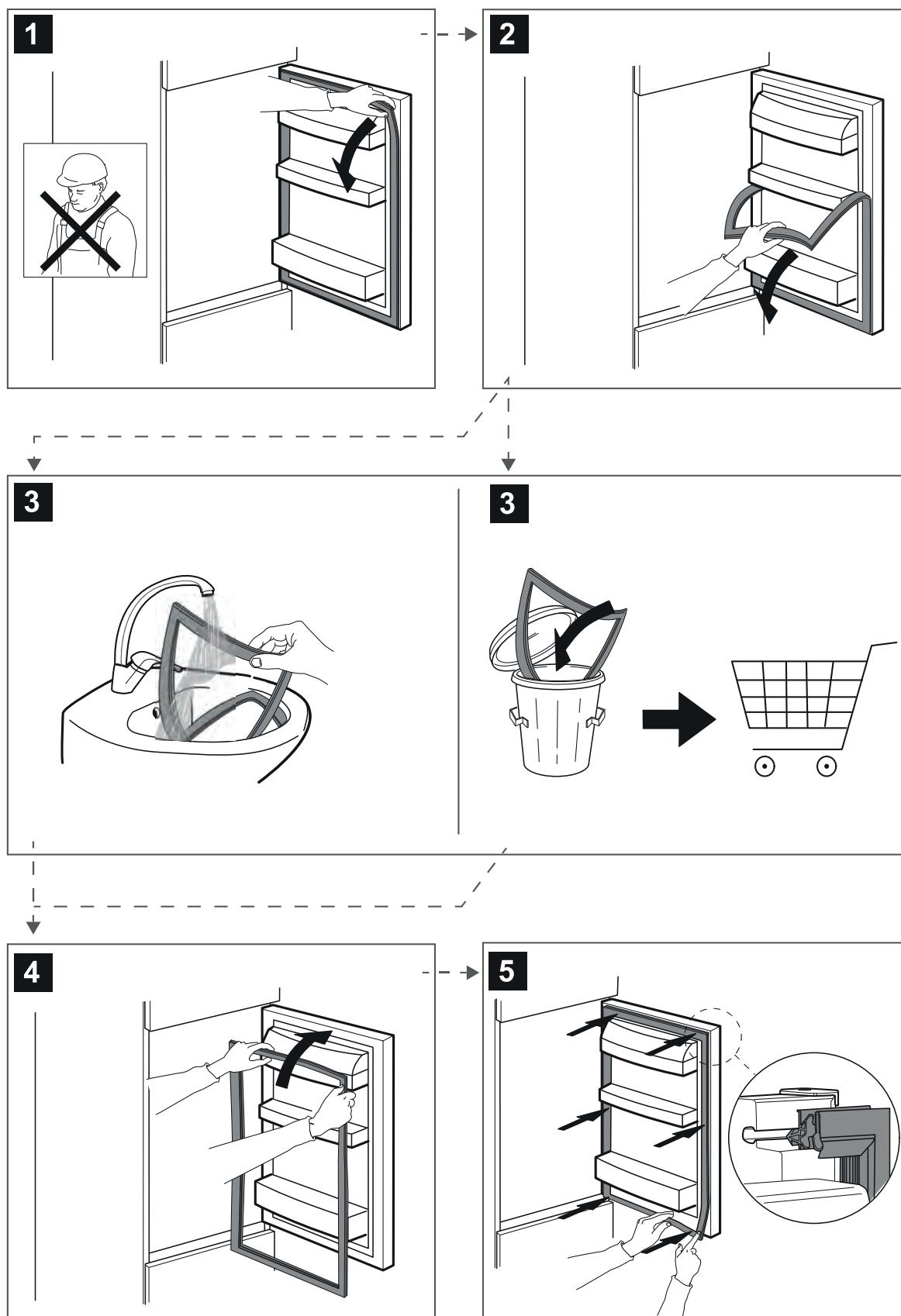
- ▶ Tlačítka a displej ovládacího panelu nesmí být čištěny alkoholem ani prostředky na bázi alkoholu, ale pouze suchým hadříkem.
- ▶ Trubky chladicího systému se nacházejí v blízkosti odmrazovací misky a mohou být horké. Čistěte je pravidelně vysavačem.

Pro zajištění stálého a správného odtoku rozmrzlé vody čistěte pravidelně, pomocí přiloženého nástroje, vnitřní část odtoku, který je umístěn na zadní stěně chladicího prostoru u zásuvky na ovoce a zeleninu \*.



\* Dostupné pouze u určitých modelů

## Výměna těsnění



## Byla použita příliš velká dávka

### DVÍŘKA JSOU UZAMČENÁ

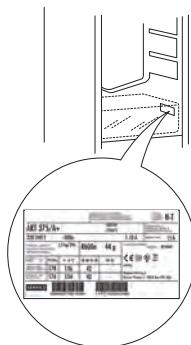
1. Ověřte si, zda nemůžete problém vyřešit sami pomocí doporučení popsaných v oddílu **JAK ODSTRANIT PORUCHU**.
2. Vypněte a znova zapněte spotřebič, abyste zjistili, zda závada přetravává.

### JESTLIŽE PORUCHA PŘETRVÁVÁ I PO PROVEDENÍ VÝŠE UVEDENÝCH KROKŮ, ZAVOLEJTE DO NEJBLIŽŠÍHO SERVISNÍHO STŘEDISKA

Pokud potřebujete pomoc, zavolejte na číslo uvedené v záruční knížce.

Pokud se obracíte na náš zákaznický poprodejní servis, vždy upřesněte:

- stručný popis poruchy;
- typ a konkrétní model spotřebiče;



**SERVICE** 0000 000 00000



- servisní číslo (číslo následující za slovem „Service“ na typovém štítku); servisní číslo je uvedeno i v záruční knížce;

- svou úplnou adresu;
- své telefonní číslo.

Jestliže je nutná oprava, obraťte se na servisní středisko (abyste měli jistotu, že budou použity originální náhradní díly a že bude oprava provedena správně).

Náhradní díly budou k dispozici po dobu až 7 nebo 10 let v závislosti na konkrétních požadavcích nařízení.



**400011548596**