

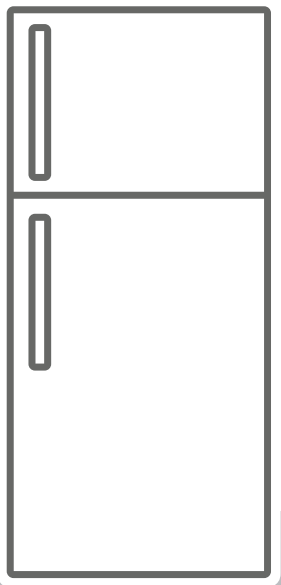
DAEWOO

FR Réfrigérateur - Congélateur / Guide D'utilisation

EN Fridge - Freezer / User Manual

ES Refrigerador - Congelador / Manual de Uso

NL Koelvriescombinatie / Gebruikershandleiding



FTL243FRT0FR

Merci d’avoir choisi ce produit.

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

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

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

SOMMAIRE

1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ	4
1.1 Avertissements généraux relatifs à la sécurité	4
1.2 Avertissements relatifs à l'installation	9
1.3 En cours d'utilisation.....	10
2 DESCRIPTION DE L'APPAREIL	11
2.1 Dimensions.....	12
3 UTILISATION DE L'APPAREIL.....	13
3.1 Informations relatives à la technologie moins de givre.....	13
3.2 Réglage du Thermostat	13
3.3 Indicateur de température	14
3.4 Avertissements relatifs aux paramètres de température	15
3.5 Accessoires	15
3.5.1 Bac à glaçons (<i>Sur certains modèles</i>).....	15
3.5.2 Raclette en plastique (<i>Sur certains modèles</i>)	15
3.5.3 Porte-bouteille(<i>Dans certains modèles</i>	15
4 RANGEMENT DES ALIMENTS	16
4.1 Compartiment du réfrigérateur	16
4.2 Compartiment congélateur	17
5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN	20
5.1 Décongélation.....	20
6 TRANSPORT ET CHANGEMENT DE PLACE	22
6.1 Transport et changement de place.....	22
6.2 Changement de position de la porte.....	22
7 AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE	22
8 CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE	24
9 DONNÉES TECHNIQUES	24
10 INFORMATIONS POUR LES INSTITUTS DE TEST.....	25
11 SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE	25

1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1.1 Avertissements généraux relatifs à la sécurité

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

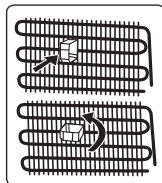
1.2 Avertissements relatifs à l'installation

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

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

à la pluie.

- Votre appareil doit être placé à une distance d'au moins 50 cm de tout poêle, four à gaz et radiateur de chauffage et à au moins 5 cm de tout four électrique.
- Si votre réfrigérateur-congélateur est placé à proximité d'un congélateur, une distance d'au moins 2 cm doit les séparer afin d'éviter la formation d'humidité au niveau de sa surface externe.
- Ne pas couvrir le corps ou le dessus du réfrigérateur-congélateur avec une nappe ou un napperon. Ceci risquerait d'altérer ses performances.
- Un intervalle d'au moins 150 mm est requis au-dessus de l'appareil. Ne rien placer sur l'appareil.
- Ne pas poser d'objets lourds sur l'appareil.
- Nettoyer soigneusement l'appareil avant toute utilisation (voir Nettoyage et entretien).
- Avant d'utiliser votre réfrigérateur-congélateur, essuyer tous ses éléments avec une solution composée d'eau chaude et d'une cuillère à café de bicarbonate de soude. Rincer ensuite à l'eau claire et sécher. Remettre tous les éléments du réfrigérateur-congélateur en place après les avoir nettoyés.
- Utiliser les pieds avant réglables pour s'assurer que votre appareil est de niveau et stable. Il est possible d'ajuster les pieds en les tournant dans l'un ou l'autre sens. Ceci doit être effectué avant de placer des aliments dans l'appareil.
- Installer l'entretoise permettant de respecter la distance requise (pièce en plastique à l'arrière du produit) en le faisant pivoter à 90° (comme indiqué sur la figure) afin d'éviter que le condenseur ne touche le mur.
- La distance entre l'appareil et le mur situé à l'arrière doit être au maximum de 75 mm.



1.3 En cours d'utilisation

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

Anciens réfrigérateurs et réfrigérateurs hors d'usage

- Si l'ancien réfrigérateur ou congélateur est équipé d'un système de verrouillage, briser ou retirer ce dernier avant la mise au rebut car des enfants pourraient

s'enfermer à l'intérieur de manière accidentelle.

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

Déclaration CE de conformité

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

Mise au rebut de votre ancien appareil

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



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

Emballage et Environnement

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



Remarques :

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

Remarques générales:

Compartiment des aliments frais (réfrigérateur) :

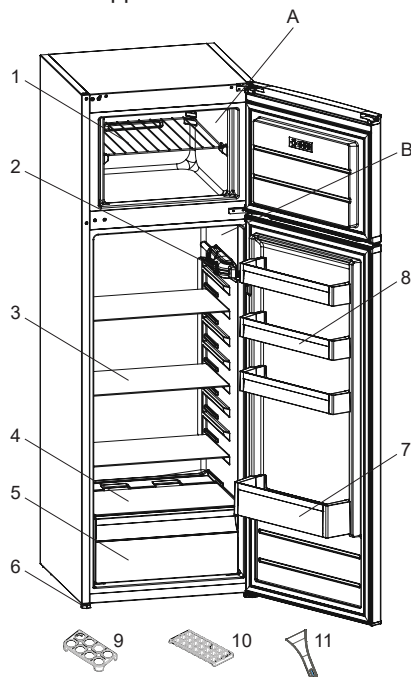
L'utilisation la plus efficace de l'énergie est assurée dans la configuration avec les tiroirs dans la partie inférieure de l'appareil, et les étagères uniformément réparties. La position des bacs de porte n'affecte pas la consommation d'énergie.

Compartiment congélation

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

2 DESCRIPTION DE L'APPAREIL

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

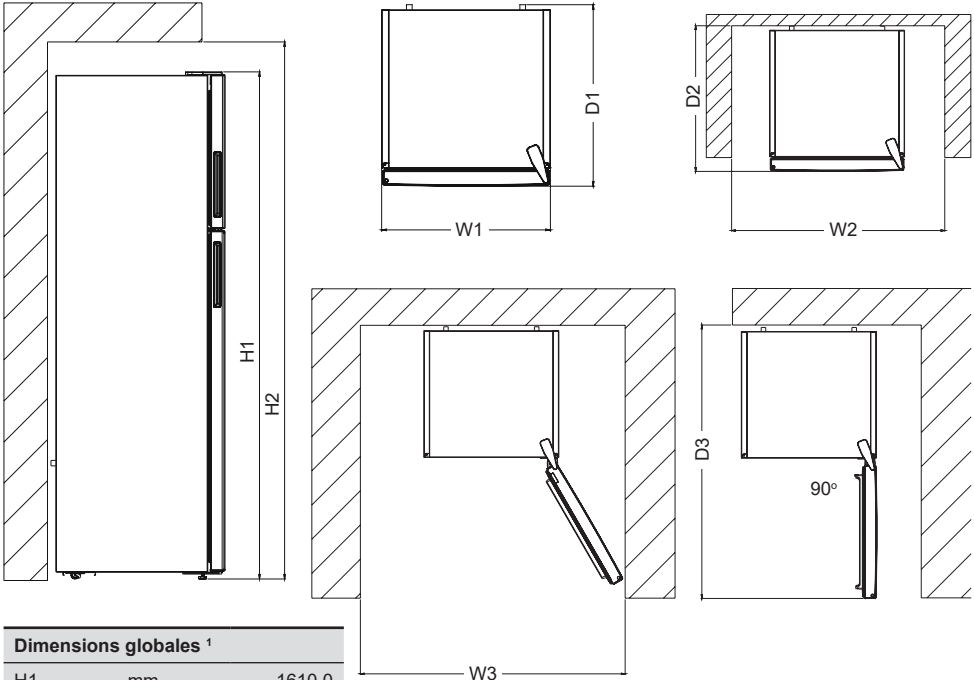


 Cette présentation des parties de l'appareil est fournie à titre informatif uniquement. Les parties peuvent varier en fonction du modèle d'appareil.

- A) Compartiment congélateur
- B) Compartiment réfrigérateur
- 1) Clayette congélateur
- 2) Boîtier thermostat
- 3) Clayettes réfrigérateur
- 4) Couvercle du compartiment à légumes
- 5) Compartiment à légumes
- 6) Pieds réglables
- 7) Balconnet à bouteilles
- 8) Balconnets
- 9) Support porte-œufs
- 10) Bac à glaçons
- 11) Raclette en plastique *

* Sur certains modèles

2.1 Dimensions



Dimensions globales ¹		
H1	mm	1610,0
W1	mm	540,0
D1	mm	570,0
¹ la hauteur, la largeur et la profondeur de l'appareil sans la poignée.		

Espace nécessaire à l'utilisation ²		
H2	mm	1760,0
W2	mm	640,0
D2	mm	667,8
² la hauteur, la largeur et la profondeur de l'appareil, y compris la poignée, ainsi que l'espace nécessaire à la libre circulation de l'air de refroidissement.		

Espace global nécessaire à l'utilisation ³		
W3	mm	658,5
D3	mm	11.06.5
³ la hauteur, la largeur et la profondeur de l'appareil, y compris la poignée, plus l'espace nécessaire à la libre circulation de l'air de refroidissement, plus l'espace nécessaire pour permettre l'ouverture de la porte à l'angle minimum permettant le retrait de tous les équipements internes.		

3 UTILISATION DE L'APPAREIL

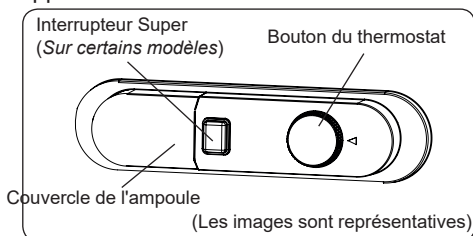
3.1 Informations relatives à la technologie moins de givre

Grâce à l'évaporateur enveloppant, la technologie LessFrost (moins de givre) permet un refroidissement plus efficace, un dégivrage manuel limité et offre un espace de stockage plus flexible.

3.2 Réglage du Thermostat

Le thermostat régule automatiquement la température à l'intérieur des compartiments réfrigérateur et congélateur. Les températures du réfrigérateur s'obtiennent en tournant le bouton vers les numéros du haut ; 1 à 3, 1 à 5 ou SF (le nombre de numéros du thermostat dépend du produit).

 **Remarque importante :** Ne pas essayer de faire tourner le bouton en dessous de la position 1 car cela arrêterait l'appareil.



Paramètres du thermostat:

- 1 – 2 :** Pour un stockage à court terme de la nourriture
- 3 – 4 :** Pour un stockage à long terme de la nourriture
- 5 :** Niveau maximal de refroidissement.
L'appareil fonctionne plus longtemps.
Si nécessaire, changez le réglage de température.

Si l'appareil dispose de la position SF :

- Tournez le bouton sur SF pour congeler rapidement les aliments frais. Dans cette position, le compartiment congélateur fonctionnera à des températures plus basses. Une fois que vos aliments sont congelés, remettez le bouton du thermostat dans sa position d'utilisation normale. Si vous ne changez pas la position sur SF, votre appareil se remettra automatiquement à la dernière position du thermostat en fonction de la durée indiquée dans la remarque. Remettez le bouton du thermostat en position SF et replacez-le à son usage normal, en fonction de la durée mentionnée dans la remarque. Si le bouton du thermostat est en position SF lors du premier démarrage de l'appareil, le fonctionnement de ce dernier retourne automatiquement en position 3 du thermostat, conformément à la durée indiquée dans la remarque.

Super Congélation : Cet interrupteur doit être utilisé comme interrupteur de super congélation. Pour une congélation maximale, mettez l'interrupteur en position ON 24 heures avant de placer les aliments frais. Une fois les aliments frais dans le congélateur, 24 heures à la position ON sont généralement suffisantes. Pour économiser de l'énergie, mettez l'interrupteur en position OFF 24 heures après l'introduction des aliments frais.

Interrupteur d'hiver : Si la température ambiante est inférieure à 16 °C, cet interrupteur doit être utilisé comme interrupteur d'hiver et il permet de maintenir votre réfrigérateur au-dessus de 0 °C alors que le congélateur est en dessous de -18 °C en cas de température ambiante faible.

3.3 Indicateur 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.

Pour la bonne conservation des denrées dans votre réfrigérateur et notamment dans la zone la plus froide, veillez à ce que, sur l'indicateur de température, le logo « OK » apparaisse. Si « OK » n'apparaît pas, la température est mal réglée.

Celui-ci est difficilement visible si l'indicateur de température est mal éclairé. La bonne lecture est facilitée s'il est correctement éclairé. A 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.



REMARQUE : 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 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, ouvertures fréquentes de la porte), réglez le dispositif de réglage de température sur une position inférieure jusqu'à obtenir de nouveau des périodes d'arrêt du compresseur.



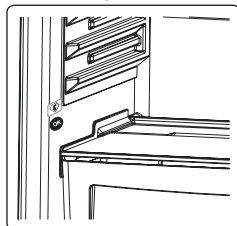
Emplacement des denrées Zone la plus froide



Vous obtiendrez une meilleure conservation de vos aliments si vous les placez dans la zone de froid convenant le mieux à leur nature. La zone la

plus froide se situe juste au-dessus du bac à légumes.

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



La zone la plus froide du compartiment réfrigérateur est délimitée par les autocollants collés sur le côté gauche de la paroi.

La limite supérieure de la zone la plus froide est indiquée par la base inférieure de l'autocollant (pointe de la flèche). La clayette supérieure de la zone la plus froide doit être au même niveau que la pointe de la flèche. La zone la plus froide se situe en-dessous de ce niveau.

Ces clayettes étant amovibles, veillez à ce qu'elles soient toujours au même niveau que ces limites de zone décrites sur les autocollants, afin de garantir les températures dans cette zone.

3.4 Avertissements relatifs aux paramètres de température

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

Classe Climatique et signification :

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

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

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

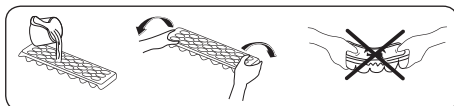
SN (Tempéré étendu) : Cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 10 °C et 32 °C.

3.5 Accessoires

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

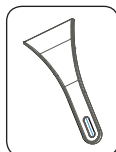
3.5.1 Bac à glaçons (Sur certains modèles)

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

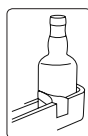


3.5.2 Raclette en plastique (Sur certains modèles)

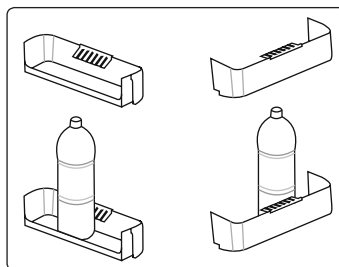
Quelque temps après, du givre s'accumule dans certaines zones du congélateur. Le givre accumulé dans le congélateur doit être éliminé régulièrement. Utilisez le grattoir en plastique fourni à cet effet, si besoin. N'utilisez pas d'objets métalliques tranchants pour cette opération. Ceci peut perforer le circuit de réfrigération et provoquer des dommages irréversibles à l'appareil.



3.5.3 Porte-bouteille (Dans certains modèles)



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



4 RANGEMENT DES ALIMENTS

4.1 Compartiment du réfrigérateur

- Pour diminuer l'humidité et éviter la formation de givre associée, toujours ranger les aliments dans des récipients fermés dans le réfrigérateur. Le givre a tendance à se concentrer dans les parties les plus froides où l'humidité des aliments s'évapore et, au fil du temps, votre appareil nécessitera un dégivrage plus fréquent.
 - Couvrez tous les plats cuits lorsque vous les placez dans le réfrigérateur. N'y introduisez pas d'aliment chaud. Placez-les lorsqu'ils sont frais car la température/humidité à l'intérieur du réfrigérateur pourrait augmenter et causer un dysfonctionnement du réfrigérateur.
 - S'assurer qu'aucun élément n'est en contact direct avec la paroi arrière de l'appareil car du givre risque de se former et l'emballage de coller à cette dernière. Ne pas ouvrir fréquemment la porte du réfrigérateur.
 - Il est recommandé que la viande et le poisson vidé soient placés dans un emballage hermétique et mis sur la clayette en verre située juste au-dessus du bac à légumes où l'air est plus frais, ce qui offre des conditions de conservation optimales.
 - Ranger les fruits et les légumes en vrac dans le compartiment à légumes.
 - Le stockage séparé des fruits et des légumes permet d'éviter que les légumes sensibles à l'éthylène (feuilles vertes, brocolis, carottes, etc.) ne soient affectés par des fruits libérant de l'éthylène (banane, pêche, abricot, figue, etc.).
 - Ne pas placer de légumes humides dans le réfrigérateur.
 - La durée de conservation de l'ensemble des aliments dépend de leur qualité initiale et du respect d'un cycle de réfrigération ininterrompu avant leur rangement dans le réfrigérateur.
 - L'eau s'écoulant de la viande risque de contaminer les autres produits du réfrigérateur. Les produits carnés doivent être emballés et les coulures sur les clayettes doivent être nettoyées.
 - Ne pas placer d'aliments sur le passage du flux d'air.
 - Consommer les aliments emballés avant la date d'expiration recommandée.
- Évitez que les aliments touchent le capteur de température situé dans le compartiment réfrigérateur. Pour maintenir une température de conservation optimale à l'intérieur du compartiment réfrigérateur, évitez tout contact entre les aliments et le capteur.
- Pour des conditions de travail normales, il suffira de régler la température de votre réfrigérateur à +4 °C.
 - La température du compartiment réfrigérateur doit être comprise entre 0 et 8 °C, les aliments frais en dessous de 0 °C sont glacés et pourrissent, la charge bactérienne augmente au-dessus de 8 °C et les aliments se détériorent.
 - Ne mettez pas immédiatement les aliments chauds dans le réfrigérateur, attendez que la température diminue à l'extérieur. Les aliments chauds augmentent le degré de votre réfrigérateur et peuvent provoquer une intoxication alimentaire et une altération inutile des aliments.
 - La viande, le poisson, etc. doivent être conservés dans le compartiment le plus réfrigéré des aliments, et le compartiment des légumes est préférable pour ranger les légumes. (si disponible)
 - Pour éviter la contamination croisée, les produits à base de viande et les fruits et légumes ne doivent pas être rangés ensemble.
 - Les aliments doivent être placés au réfrigérateur dans des récipients fermés ou couverts pour éviter l'humidité et les odeurs.

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

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

REMARQUE :



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

4.2 Compartiment congélateur

- Le congélateur est utilisé pour stocker des aliments congelés, congeler des aliments frais et faire des glaçons.
- Les aliments sous forme liquide doivent être congelés dans des tasses en plastique et le reste dans sachets ou sacs en plastique. Pour congeler des aliments frais : emballer et sceller correctement les aliments frais, en d'autres mots l'emballage doit être étanche à l'air et ne pas fuir. Les sacs congélateurs, les sacs en polyéthylène renforcé d'aluminium et les conteneurs en plastique sont idéaux.
- Ne pas ranger des aliments frais à côté d'aliments congelés car cela risquerait de faire fondre les aliments congelés.
- Avant de congeler des aliments frais, les diviser en portions de façon à pouvoir les consommer en une seule fois.
- Consommer les aliments congelés rapidement après leur décongélation
- Toujours respecter les instructions du fabricant figurant sur l'emballage des aliments lorsque l'on stocke des aliments congelés. En l'absence d'informations, ne pas conserver les aliments plus de 3 mois à compter de la date d'achat.
- Lors de l'achat d'aliments congelés, s'assurer qu'ils ont été conservés dans des conditions adéquates et que leur emballage n'est pas endommagé.
- Les aliments congelés doivent être transportés dans des conteneurs adéquats et placés dans le congélateur dès que possible.
- Ne pas acheter d'aliments congelés si leur emballage présente des signes d'humidité et un gonflement anormal. Il est alors probable qu'ils ont été conservés à une température inappropriée et que leur contenu est altéré.
- La durée de conservation des aliments congelés dépend de la température ambiante, du paramètre du thermostat, de la fréquence d'ouverture de la porte, du type de nourriture et de la durée requise pour transporter le produit du magasin à votre domicile. Toujours suivre les instructions sur l'emballage et ne pas dépasser la période de conservation.
- Si vous laissez la porte du congélateur ouverte pendant une longue période, la glace apparaîtra sur la surface inférieure du congélateur. Par conséquent, la circulation d'air est obstruée. Afin d'éviter cela, veuillez d'abord débrancher le cordon et patienter que la glace soit décongelée. Une fois la glace fondue, veuillez nettoyer le congélateur.

- Le volume spécifié sur la plaque signalétique de l'appareil indique le volume sans paniers, couvercles, etc.
- Veuillez ne jamais recongeler les aliments une fois qu'ils sont décongelés. Ce geste pourrait représenter un danger pour votre santé dans la mesure où vous courrez le risque d'être victime d'une intoxication alimentaire.

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



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

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



REMARQUE : La viande congelée doit être cuisinée comme la viande fraîche. Si la viande n'est pas cuite après décongélation, elle ne doit pas être recongelée.

Légumes et fruits	Préparation	Durée de conservation maximale (mois)
Haricots verts et haricots	Laver, couper en petits morceaux et porter à ébullition	10 à 13
Pois	Écosser, laver et porter à ébullition	12
Chou	Nettoyer et porter à ébullition	6 à 8
Carotte	Nettoyer, couper en tranches et porter à ébullition	12
Poivrons	Couper la tige, couper en deux morceaux, retirer l'intérieur et porter à ébullition	8 à 10
Épinard	Laver et porter à ébullition	6 à 9
Chou-fleur	Retirer les feuilles, couper le cœur en morceaux et laisser tremper quelques instants dans l'eau avec un peu de jus de citron	10 à 12
Aubergines	Couper en morceaux de 2 cm après lavage	10 à 12

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

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

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

5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

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

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

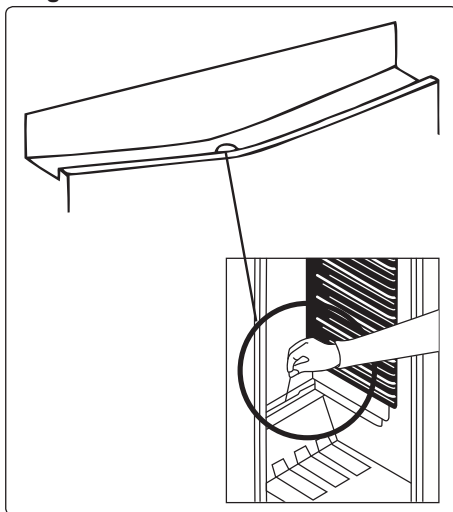
Lorsque le nettoyage est terminé, rebrancher la fiche sur l'alimentation électrique avec les mains sèches.

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

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

5.1 Décongélation

Dégivrage du compartiment du réfrigérateur



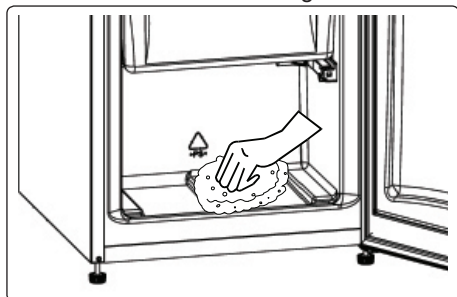
- Le dégivrage se déclenche automatiquement dans le compartiment du réfrigérateur quand il fonctionne. L'eau est récupérée par le bac d'évaporation et s'évapore automatiquement.
- Le bac d'évaporation et l'orifice d'évacuation de l'eau doivent être nettoyés périodiquement en utilisant la tige de vidange pour éviter que l'eau ne stagne en bas du réfrigérateur au lieu de s'écouler.
- Il est également possible de nettoyer l'orifice d'évacuation en y versant un demi-verre d'eau.

Processus de dégivrage du congélateur

- De petites quantités de givre s'accumulent à l'intérieur du congélateur, en fonction de la durée pendant laquelle la porte peut être laissée ouverte ou de la quantité d'humidité introduite. Il est important d'éviter toute formation de givre ou de glace dans des endroits susceptibles d'affecter le mécanisme de fermeture du joint de la porte. Cela pourrait permettre à l'air de pénétrer dans l'armoire, ce qui favoriserait le fonctionnement continu du compresseur.

Les couches fines et douces de givre accumulées peuvent être enlevées à l'aide d'une brosse ou d'un racloir en plastique. N'utilisez pas d'articles métalliques, des racloirs pointus, des outils mécaniques ou d'autres dispositifs pour accélérer le processus de dégivrage. Enlever tout givre délogé de la surface de l'armoire. Il n'est pas nécessaire d'arrêter l'appareil pour enlever les fines couches de givre.

- Pour retirer des glaces lourdes, bien vouloir débrancher l'appareil, vider son contenu dans des boîtes en carton et l'emballer dans des couvertures épaisses ou des couches de papier pour garder au frais. Le dégivrage sera plus efficace s'il est effectué lorsque le congélateur est presque vide et doit être effectué le plus rapidement possible pour éviter une augmentation inutile de la température du contenu.
- N'utilisez pas d'articles métalliques, des racloirs pointus, des outils mécaniques ou d'autres dispositifs pour accélérer le processus de dégivrage. Une augmentation de la température des aliments congelés pendant le dégivrage réduira leur durée de conservation. Maintenir le contenu du congélateur bien emballé et dans un endroit frais pendant toute la durée de la décongélation.



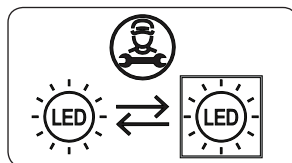
- Essuyez l'intérieur du compartiment avec une éponge ou un chiffon doux.
- Pour accélérer le processus de dégivrage, placer un ou deux bols d'eau chaude dans le compartiment congélateur.

- Examinez le contenu des paquets en les remplaçant dans le congélateur. Si certains aliments sont décongelés, consommez-les dans un délai de 24 heures ou faites-les cuire avant de les recongeler.
- Une fois le dégivrage terminé, nettoyez l'intérieur de l'appareil avec une solution d'eau tiède et un peu de bicarbonate de soude puis, séchez-le soigneusement. Lavez toutes les pièces amovibles de la même manière et réassemblez-les. Rebranchez l'appareil au réseau électrique et laissez-le fonctionner pendant 2 à 3 heures sur le réglage numéro MAX avant d'y replacer des aliments.

Remplacement de l'éclairage LED

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

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



Si produit équipé d'une lampe LED

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

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

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

6 TRANSPORT ET CHANGEMENT DE PLACE

6.1 Transport et changement de place

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



Toujours transporter votre appareil en position verticale.

6.2 Changement de position de la porte

- Le sens d'ouverture de la porte de votre appareil ne peut pas être modifié si les poignées sont montées sur la surface avant de la porte de l'appareil.
- Il est possible de changer le sens d'ouverture de la porte sur les modèles sans poignées.
- Si le sens d'ouverture de la porte de votre appareil peut être modifié, contacter votre technicien agréé le plus proche pour procéder au changement.

7 AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

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

Votre appareil ne fonctionne pas

Vérifier si :

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

L'appareil fonctionne mal

Vérifier si :

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

Votre appareil est bruyant lorsqu'il est en fonctionnement

Bruits normaux

Un cliquetis se produit :

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

Un court bruit de craquement se produit : Ce bruit se fait entendre lorsque le thermostat active et désactive le compresseur.

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

Des bruits de bouillonnement et des projections se produisent : Causés par l'écoulement du réfrigérant dans les tubes du système.

Des bruits d'écoulement de l'eau se produisent : En raison de l'eau qui s'écoule vers le récipient d'évaporation. Ce bruit est normal pendant le dégivrage.

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

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

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

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

Vérifier si :

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

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

Vérifier si :

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

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

Recommandations

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

8 CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE

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

9 DONNÉES TECHNIQUES

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

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

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

Il est également possible de trouver les mêmes informations dans EPREL à l'aide du lien <https://eprel.ec.europa.eu> avec le nom du modèle et le numéro de produit se trouvant sur la plaque signalétique de l'appareil.

10 INFORMATIONS POUR LES INSTITUTS DE TEST

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

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

11 SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

Utilisez toujours des pièces de rechange d'origine.

Lorsque vous contactez notre centre de service agréé, assurez-vous que vous disposez des données suivantes: modèle, numéro de série et indice de service.

Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique. Sous réserve de modifications sans préavis.

Les pièces de rechange d'origine pour certains composants spécifiques sont disponibles pendant 10 ans à compter de la date de mise sur le marché de la dernière unité du modèle.

Visitez notre site Web pour:
<http://www.daewooelectronics.com/>
<http://www.daewooelectronics.com/service>

Thank you for choosing this product.

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

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

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

CONTENTS

1 SAFETY INSTRUCTIONS	28
1.1 General Safety Warnings	28
1.2 Installation warnings	32
1.3 During Usage.....	32
2 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	34
2.1 Dimensions.....	35
3 USING THE APPLIANCE	36
3.1 Information on Less Frost Technology.....	36
3.2 Thermostat Setting	36
3.3 Temperature Settings Warnings	36
3.4 Temperature indicator	37
3.5 Accessories	37
3.5.1 Ice Tray	37
3.5.2 The Plastic Scraper (<i>In some models</i>).....	38
3.5.3 The Bottle Holder (<i>In some models</i>)	38
4 FOOD STORAGE	38
4.1 Refrigerator Compartment.....	38
4.2 Freezer Compartment	39
5 CLEANING AND MAINTENANCE.....	42
5.1 Defrosting	43
6 SHIPMENT AND REPOSITIONING.....	44
6.1 Transportation and Changing Positioning	44
6.2 Repositioning the Door.....	44
7 BEFORE CALLING AFTER-SALES SERVICE	45
8 TIPS FOR SAVING ENERGY	46
9 TECHNICAL DATA.....	47
10 INFORMATION FOR TEST INSTITUTES	47
11 CUSTOMER CARE AND SERVICE	47

1 SAFETY INSTRUCTIONS

1.1 General Safety Warnings

Read this user manual carefully.

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

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

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

⚠ WARNING: Do not damage the refrigerant circuit.

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

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

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

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

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

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

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

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

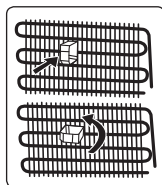
- Opening the door for long periods can cause a significant increase of the temperature in the compartments of the appliance.
- Clean regularly surfaces that can come in contact with food and accessible drainage systems
- Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator, so that it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

1.2 Installation warnings

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

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

- Do not cover the body or top of fridge freezer with lace. This will affect the performance of your fridge freezer.
- Clearance of at least 150 mm is required at the top of your appliance. Do not place anything on top of your appliance.
- Do not place heavy items on the appliance.
- Clean the appliance thoroughly before use (see Cleaning and Maintenance).
- Before using your fridge freezer, wipe all parts with a solution of warm water and a teaspoon of sodium bicarbonate. Then, rinse with clean water and dry. Return all parts to the fridge freezer after cleaning.
- Use the adjustable front legs to make sure your appliance is level and stable. You can adjust the legs by turning them in either direction. This must be done before placing food in the appliance.
- Install the two plastic distance guides (the parts on the black vanes -condenser- at the rear) by turning it 90° (as shown in the figure) to prevent the condenser from touching the wall.
- The distance between the appliance and back wall must be a maximum of 75 mm.



1.3 During Usage

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

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

Old and Out-of-order Fridges

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

CE Declaration of conformity

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

Disposal of your old appliance

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



Packaging and the Environment

Packaging materials protect your machine from damage that may occur during transportation.



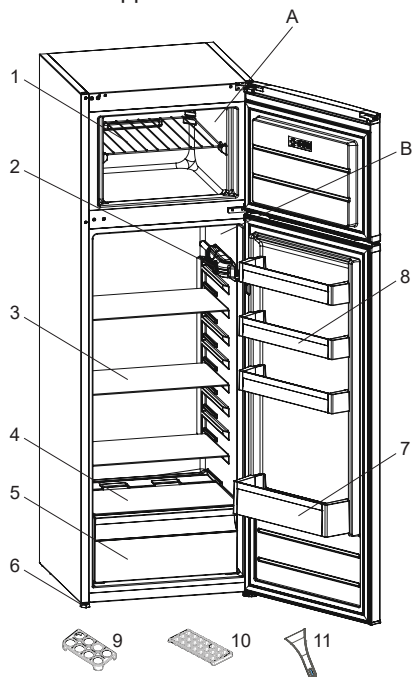
The packaging materials are environmentally friendly as they are recyclable. The use of recycled material reduces raw material consumption and therefore decreases waste production.

Notes:

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

2 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

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



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

A) Freezer compartment

B) Refrigerator compartment

- 1) Freezer shelf
- 2) Thermostat box
- 3) Refrigerator shelves
- 4) Crisper cover
- 5) Crisper
- 6) Levelling feet
- 7) Bottle shelf
- 8) Door shelves
- 9) Egg holder
- 10) Ice box tray
- 11) Plastic ice scraper *

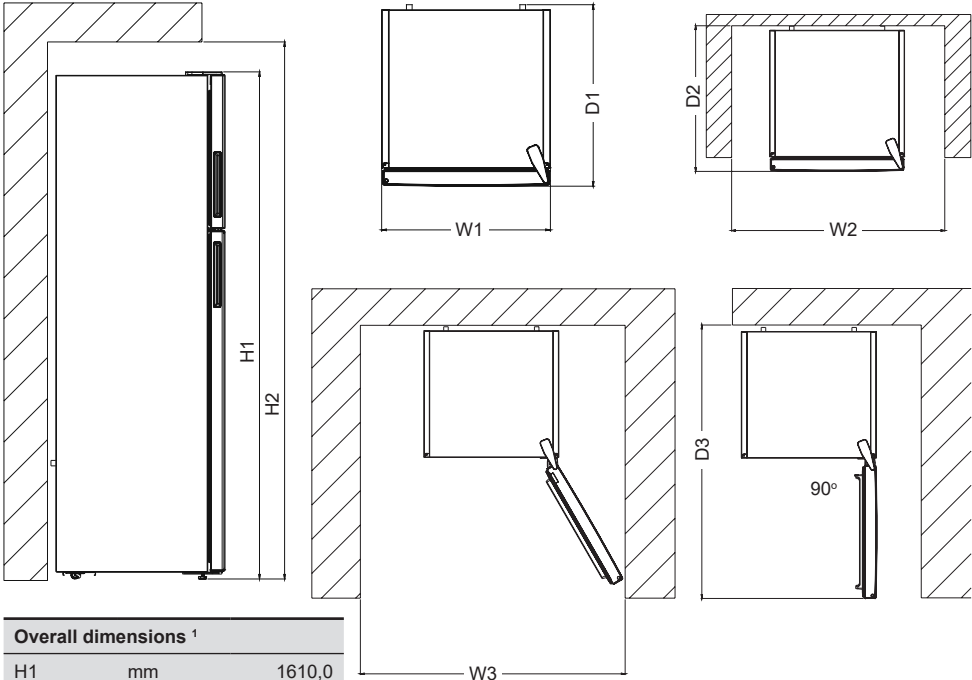
* In some models

General notes:

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

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

2.1 Dimensions



Overall dimensions ¹		
H1	mm	1610,0
W1	mm	540,0
D1	mm	570,0
¹ the height, width and depth of the appliance without the handle.		

Space required in use ²		
H2	mm	1760,0
W2	mm	640,0
D2	mm	667,8
² the height, width and depth of the appliance including the handle, plus the space necessary for free circulation of the cooling air.		

Overall space required in use ³		
W3	mm	658,5
D3	mm	1106.5
³ the height, width and depth of the appliance including the handle, plus the space necessary for free circulation of the cooling air, plus the space necessary to allow door opening to the minimum angle permitting removal of all internal equipment.		

3 USING THE APPLIANCE

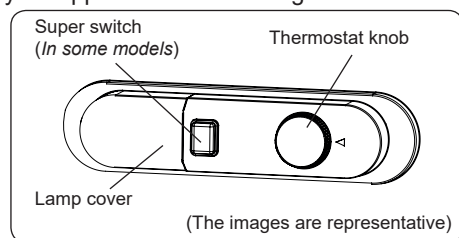
3.1 Information on Less Frost Technology

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

3.2 Thermostat Setting

The thermostat automatically regulates the temperature inside the cooler and freezer compartments. Refrigerator temperatures can be obtained by rotating the knob to higher numbers; 1 to 3, 1 to 5 or SF (Maximum numbers on the thermostat depends on your product.)

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



Thermostat settings:

- 1 – 2 :** For short-term storage of food
- 3 – 4 :** For long-term storage of food
- 5 :** Maximum cooling position. The appliance will work longer. If required, change the temperature setting.

If device has SF position:

- Turn the knob to SF to freeze fresh food quickly. In this position, the freezer compartment will operate at lower temperatures. After your food freezes, turn the thermostat knob to its normal use position. If you do not change the SF position, your appliance work will automatically return to its last used thermostat position according to the time indicated in the note. Return the thermostat switch to the SF position and return it to normal use according

to the time indicated in the note. If the thermostat switch is in the SF position when your appliance is first started, your appliance work will automatically return to the operation in the thermostat-3 position according to the time indicated in the note.

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

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

3.3 Temperature Settings Warnings

- Your appliance is designed to operate in the ambient temperature ranges stated in the standards, according to the climate class stated in the information label. It is not recommended that your fridge is operated in the environments which are outside of the stated temperature ranges. This will reduce the cooling efficiency of the appliance.
- Temperature adjustments should be made according to the frequency of door openings, the quantity of food kept inside the appliance and the ambient temperature in the location of your appliance.
- When the appliance is first switched on, allow it to run for 24 hours in order to reach operating temperature. During this time, do not open the door and do not keep a large quantity of food inside.
- A 5 minute delay function is applied to prevent damage to the compressor of your appliance when connecting or disconnecting to mains, or when an energy breakdown occurs. Your appliance will begin to operate normally after 5 minutes.

Climate class and meaning:

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

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

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

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

3.4 Temperature indicator

In order to help you better set your refrigerator, we have equipped it with a temperature indicator located in the coldest area.

To better store the food in your refrigerator, especially in the coldest area, make sure the message "OK" appears on the temperature indicator. If « OK » does not appear, this means temperature has not been set properly



It may be difficult to see the indicator, make sure it is properly lit. Each time the temperature setting device is changed, wait for the stabilisation of the temperature inside the appliance before proceeding, if necessary, with a new temperature setting. Please change the position of the temperature setting device progressively and wait at least 12 hours before starting a new check and potential change.

 **NOTE:** Following repeated openings (or prolonged opening) of the door or after putting fresh food into the appliance, it is normal for the indication "OK" not to appear in the temperature setting indicator. If there is an abnormal build up of ice crystals of ice crystals (bottom wall of the appliance) on the refrigerator compartment, evaporator (overloaded appliance, high room temperature, frequent door openings), put the temperature setting device on a lower position until compressor off periods are obtained again.

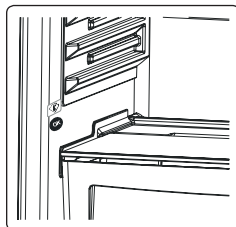
Store food in the coldest area of the refrigerator.



Your foods will be better stored if you put them in the most appropriate cooling area. The coldest area is just above the crisper.

The following symbol indicates the coldest area of your refrigerator.

To be sure to have a low temperature in this area, make sure the shelf is located at the level of this symbol, as shown in the illustration.



The upper limit of the coldest area is indicated by the lower side of the sticker (head of the arrow). The coldest area upper shelf must be at the same level with the arrow head. The coldest area is below this level.

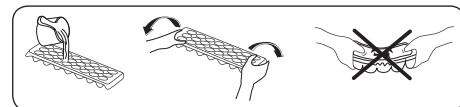
As these shelves are removable, make sure they are always at the same level with these zone limits described on the stickers, in order to guarantee temperatures in this area.

3.5 Accessories

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

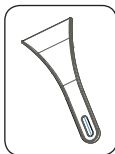
3.5.1 Ice Tray

- Fill the ice tray with water and place in the freezer compartment.
- After the water has completely frozen, you can twist the tray as shown below to remove the ice cubes.



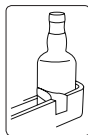
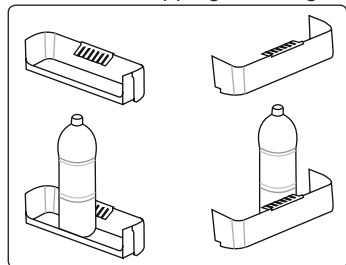
3.5.2 The Plastic Scraper (In some models)

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



3.5.3 The Bottle Holder (In some models)

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



4 FOOD STORAGE

4.1 Refrigerator Compartment

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

- Consume packaged foods before the recommended expiry date.

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

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

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

Food	Maximum storage time	How and where to store
Vegetables and fruits	1 week	Vegetable bin
Meat and fish	2 - 3 days	Wrap in plastic foil, bags, or in a meat container and store on the glass shelf
Fresh cheese	3 - 4 days	On the designated door shelf
Butter and margarine	1 week	On the designated door shelf

Food	Maximum storage time	How and where to store
Bottled products e.g. milk and yoghurt	Until the expiry date recommended by the producer	On the designated door shelf
Eggs	1 month	On the designated egg shelf
Cooked food	2 days	All shelves

NOTE:



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

4.2 Freezer Compartment

- The freezer is used for storing frozen food, freezing fresh food, and making ice cubes.
- Food in liquid form should be frozen in plastic cups and other food should be frozen in plastic folios or bags. For freezing fresh food; wrap and seal fresh food properly, that is the packaging should be air tight and shouldn't leak. Special freezer bags, aluminum foil polythene bags and plastic containers are ideal.
- Do not store fresh food next to frozen food as it can thaw the frozen food.
- Before freezing fresh food, divide it into portions that can be consumed in one sitting.
- Consume thawed frozen food within a short period of time after defrosting
- Always follow the manufacturer's instructions on food packaging when storing frozen food. If no information is provided food, should not be stored for more than 3 months from the date of purchase.
- When purchasing frozen food, make sure that it has been stored under appropriate conditions and that the packaging is not damaged.
- Frozen food should be transported in appropriate containers and placed in the freezer as soon as possible.

- Do not purchase frozen food if the packaging shows signs of humidity and abnormal swelling. It is probable that it has been stored at an unsuitable temperature and that the contents have deteriorated.
- The storage life of frozen food depends on the room temperature, the thermostat setting, how often the door is opened, the type of food, and the length of time required to transport the product from the shop to your home. Always follow the instructions printed on the packaging and never exceed the maximum storage life indicated.
- If the freezer door has been left open for a long time or not closed properly, frost will form and can prevent efficient air circulation. To resolve this, unplug the freezer and wait for it to defrost. Clean the freezer once it has fully defrosted.
- The freezer volume stated on the label is the volume without baskets, covers, and so on.
- Do not refreeze thawed food. It may pose a danger to your health and cause problems such as food poisoning.

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



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

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

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

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

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

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

5 CLEANING AND MAINTENANCE

 Disconnect the unit from the power supply before cleaning.

 Do not wash your appliance by pouring water on it.

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

- Make sure that no water enters the lamp housing and other electrical components.
- The appliance should be cleaned regularly using a solution of bicarbonate of soda and lukewarm water.
- Clean the accessories separately by hand with soap and water. Do not wash accessories in a dish washer.

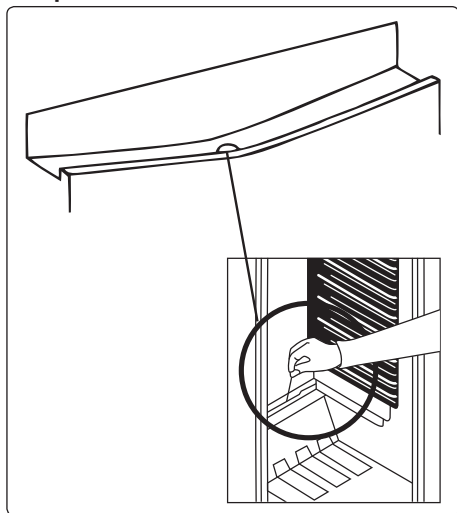
- Clean the condenser with a brush at least twice a year. This will help you to save on energy costs and increase productivity.



The power supply must be disconnected during cleaning.

5.1 Defrosting

Defrosting the Refrigerator Compartment



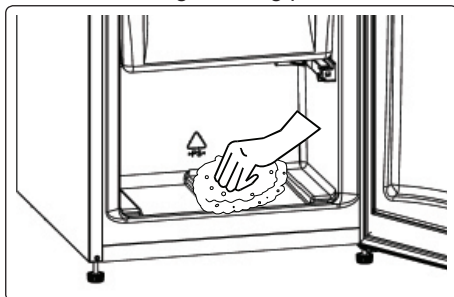
- Defrosting occurs automatically in the refrigerator compartment during operation. The water is collected by the evaporation tray and evaporates automatically.
- The evaporation tray and the water drain hole should be cleaned periodically with the defrost drain plug to prevent the water from collecting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

Freezer defrosting process

- Small amounts of frost will accumulate inside the freezer, depending on the length of time the door may be left open or the amount of moisture introduced. It is essential to ensure that no frost or ice is allowed to form in places where it will affect the close fitting of the door seal. This might allow air to penetrate the cabinet, encouraging continuous running of the compressor. Thin frost formation is quite soft and can be removed with a brush or plastic scraper. Do not use metal or sharp scrapers, mechanical devices or

other means to accelerate the defrosting process. Remove all dislodged frost from the cabinet floor. It is not necessary to switch off the appliance for the removal of thin frost.

- For the removal of heavy ice deposits, disconnect the appliance from the mains supply, empty the contents into cardboard boxes and wrap in thick blankets or layers of paper to keep cool. Defrosting will be most effective if carried out when the freezer is nearly empty and should be carried out as quickly as possible to prevent an unnecessary increase in the temperature of the contents.
- Do not use metal or sharp scrapers, mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process. An increase in temperature of frozen food during defrosting will shorten the storage life. Keep contents well wrapped and cool while defrosting is taking place.



- Dry the inside of the compartment with a sponge or a clean cloth.
- To accelerate the defrosting process, place one or more bowls of warm water in the freezer compartment.
- Examine the contents when replacing them in the freezer and if some of the packages have thawed out, they should be eaten within 24 hours, or be cooked and re-frozen.

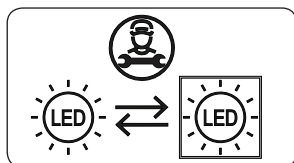
- After defrosting is complete, clean the inside of the appliance with a solution of warm water and a little bicarbonate of soda, then dry thoroughly. Wash all removable parts in the same way and reassemble. Reconnect the appliance to the mains supply and leave for 2 to 3 hours on setting number MAX before introducing the food back into the freezer.

Replacing LED Lighting

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



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



If product equipped with LED lamp

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

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

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

6 SHIPMENT AND REPOSITIONING

6.1 Transportation and Changing Positioning

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



Always carry your appliance in the upright position.

6.2 Repositioning the Door

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

7 BEFORE CALLING AFTER-SALES SERVICE

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

Your appliance is not operating

Check if:

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

The appliance performs poorly

Check if:

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

Your appliance is operating noisily

Normal noises

Cracking noise occurs:

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

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

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

Bubbling noise and splash occurs:

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

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

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

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

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

There is a build-up of humidity inside the appliance

Check if:

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

The door does not open or close properly

Check if:

- There is food or packaging preventing the door from closing
- The door joints are broken or torn
- Your **appliance** is on a level surface.

The compressor can run loudly or the noise of the compressor/refrigerator may increase in some models during operating in some conditions such that the product is plugged in for the first time, depending on change in the ambient temperature or change of usage. That is normal; when the refrigerator reaches the required temperature, the noise decreases automatically.

Recommendations

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

8 TIPS FOR SAVING ENERGY

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

9 TECHNICAL DATA

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

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

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

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

See the link www.theenergylabel.eu for detailed information about the energy label.

10 INFORMATION FOR TEST INSTITUTES

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

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

11 CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

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

The information can be found on the rating plate. You can find the rating label inside the fridge zone on the left lower side.

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

Visit our website to:

<http://www.daewooelectronics.com/>

<http://www.daewooelectronics.com/service>

Gracias por elegir este producto.

Este Manual de usuario contiene información de seguridad e instrucciones importantes relacionadas con el uso y mantenimiento del aparato.
Tómese el tiempo que necesite para leer este Manual de usuario antes de usar el aparato y guárdelo por si tuviese que consultarlo más adelante.

Icono	Tipo	Significado
	ADVERTENCIA	Riesgo de lesión grave o muerte
	RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA	Riesgo de voltaje peligroso
	INCENDIO	Advertencia; Riesgo de incendio / materiales inflamables
	PRECAUCIÓN	Riesgo de lesiones o daños materiales
	IMPORTANTE / NOTA	Uso correcto del sistema

ÍNDICE

1 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	50
1.1 Advertencias de seguridad general	50
1.2 Advertencias para la instalación	54
1.3 Durante el uso	54
2 DESCRIPCIÓN DEL APARATO	56
2.1 Dimensiones	57
3 USO DEL APARATO	58
3.1 Información sobre la tecnología "Less Frost"	58
3.2 Ajuste del termostato	58
3.3 Advertencias de ajustes de temperatura	59
3.4 Indicador de temperatura	59
3.5 Accesorios	60
3.5.1 Cubitera	60
3.5.2 Rascador de plástico (<i>En algunos modelos</i>)	60
3.5.3 Portabotellas (<i>En algunos modelos</i>)	60
4 ALMACENAMIENTO DE ALIMENTO	61
4.1 Compartimento de refrigerador	61
4.2 Compartimento del congelador	62
5 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	65
5.1 Descongelación	65
6 TRANSPORTE Y REUBICACIÓN	67
6.1 Transporte y reubicación	67
6.2 Reinstalación de la puerta	67
7 ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO DE POSVENTA	67
8 CONSEJOS PARA AHORRAR ELECTRICIDAD	69
9 DATOS TÉCNICOS	69
10 INFORMACIÓN PARA LOS INSTITUTOS DE PRUEBAS	70
11 INFORMACIÓN PARA EL USUARIO	70

1 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

1.1 Advertencias de seguridad general

Lea detenidamente este manual de usuario.

⚠ ADVERTENCIA: Mantenga libres de obstrucciones las aperturas de ventilación del receptáculo de la nevera o de la estructura integrada.

⚠ ADVERTENCIA: No utilice dispositivos mecánicos ni otros medios para acelerar el proceso de descongelación, salvo los recomendados por el fabricante.

⚠ ADVERTENCIA: No utilice aparatos eléctricos dentro de los compartimentos de la nevera en los que se guardan alimentos, salvo que sean del tipo recomendado por el fabricante.

⚠ ADVERTENCIA: Evite dañar el circuito refrigerante.

⚠ ADVERTENCIA: Para evitar que la inestabilidad del aparato dé lugar a algún tipo de peligro, debe fijarse conforme a las instrucciones.

⚠ Si el aparato usa refrigerante de tipo R600a (esta información se muestra en la etiqueta del refrigerador), debe tener cuidado durante el transporte y la instalación para evitar que se dañen los elementos del refrigerador. R600a es un gas natural y respetuoso con el medioambiente, pero es explosivo. Si se dañan los elementos del refrigerador y como consecuencia se produce una fuga, aleje el aparato

de llamas abiertas o fuentes de calor y ventile unos minutos la habitación en la que se encuentre el refrigerador.

- Durante el transporte y la colocación del aparato, evite dañar el circuito de gas del refrigerador.
- No almacene en este aparato sustancias explosivas, como latas de aerosol con propulsor inflamable.
- Este aparato ha sido diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas, como:
 - Cocinas para personal de tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
 - Casas rurales y habitaciones para clientes de hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
 - Establecimientos de tipo “Bed & Breakfast”.
 - Aplicaciones minoristas de catering y similares.
- Para evitar peligros, si la toma eléctrica no fuese compatible con el enchufe, deberá cambiarla el fabricante, un agente de servicio o una persona con una cualificación equivalente.
- El cable de alimentación del refrigerador dispone de un enchufe con conexión a tierra especial. Este enchufe debe usarse con una toma con conexión a tierra especial de 16 amperios. Si su vivienda no dispone de una toma de estas características, contrate a un electricista homologado para que instale una.

- Este refrigerador la pueden usar niños de al menos 8 años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos siempre que hayan recibido la supervisión o instrucciones necesarias con respecto al uso de la nevera de forma segura y comprendan los riesgos asociados. Los niños no deben jugar con este aparato. Ningún niño debe realizar la limpieza ni el mantenimiento de usuario de este aparato sin supervisión.
- Los niños de 3 a 8 años pueden cargar ni descargar aparatos frigoríficos. NO se espera que los niños realicen la limpieza o el mantenimiento del aparato, no se espera que los niños muy pequeños (0-3 años) usen los aparatos, no se espera que los niños pequeños (3-8 años) usen los aparatos de manera segura a menos que se les brinde supervisión continua, los niños mayores (8-14 años) y las personas vulnerables pueden usar los aparatos de manera segura después de que se les haya dado la supervisión o instrucción apropiada con respecto al uso del aparato. No se espera que las personas muy vulnerables usen los aparatos de manera segura a menos que reciban supervisión continua.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe cambiarlo el fabricante, un agente de servicio autorizado o una persona con una cualificación equivalente a fin de evitar peligros.
- Este refrigerador no ha sido diseñada para ser utilizada a una altitud superior a 2000 m.

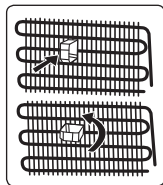
Para evitar la contaminación de los alimentos, por favor respete las siguientes instrucciones:

- La apertura de la puerta durante largos períodos de tiempo puede provocar un aumento significativo de la temperatura en los compartimentos del aparato.
- Limpie regularmente las superficies que puedan entrar en contacto con los alimentos y los sistemas de drenaje accesibles.
- Almacene la carne y el pescado crudos en recipientes adecuados en el frigorífico, de modo que no estén en contacto con otros alimentos ni goteen sobre ellos.
- Los compartimentos de dos estrellas para alimentos congelados son adecuados para almacenar alimentos pre-congelados, almacenar o hacer helados y hacer cubitos de hielo.
- Los compartimentos de una, dos y tres estrellas no son adecuados para la congelación de alimentos frescos.
- Si el aparato frigorífico se deja vacío durante mucho tiempo, apáguelo, descongélelo, límpielo, séquelo y deje la puerta abierta para evitar que se desarrolle moho dentro del aparato.

1.2 Advertencias para la instalación

Antes de utilizar el refrigerador-congelador por primera vez, preste atención a las siguientes cuestiones:

- El voltaje de funcionamiento del refrigerador-congelador es de 220-240 V a 50 Hz.
- El enchufe debe quedar accesible tras la instalación.
- Puede que el refrigerador-congelador emita cierto olor cuando se utilice por primera vez. Este olor es normal y desaparecerá cuando el refrigerador-congelador comience a enfriarse.
- Antes de conectar el refrigerador-congelador, asegúrese de que la información que se muestra en la placa de características (voltaje y carga conectada) concuerde con las características del suministro eléctrico. Si tiene alguna duda, póngase en contacto con un electricista cualificado.
- Inserte el enchufe en una toma eléctrica que disponga de una conexión a tierra eficaz. Si la toma eléctrica no tiene toma a tierra o el enchufe no es compatible con la toma eléctrica, le recomendamos que se ponga en contacto con un electricista cualificado.
- El aparato debe conectarse a una toma eléctrica con fusible debidamente instalada. El suministro eléctrico (CA) y el voltaje del lugar en el que se vaya a colocar el aparato deben coincidir con los datos que se muestran en la placa de características del propio aparato, que se encuentra en su lateral interior izquierdo.
- No nos hacemos responsables de los daños que se produzcan al conectar el aparato sin conexión a tierra.
- No coloque el refrigerador-congelador en un lugar en el que esté expuesto a la luz directa del sol.
- El refrigerador-congelador no se debe usar nunca en exteriores ni en un lugar en el que esté expuesto a la lluvia.
- El aparato debe estar separado como mínimo 50 cm de cocinas, hornos de gas y radiadores y 5 cm de hornos eléctricos.
- Si coloca el refrigerador-congelador junto a un congelador de baja temperatura, debe estar separado de él al menos 2 cm para evitar que se forme humedad en la superficie exterior.
- No cubra el cuerpo ni la parte superior del refrigerador-congelador con encaje. Esto afecta al rendimiento del refrigerador-congelador.
- En la parte superior de la nevera debe haber un espacio de al menos 150 mm. No coloque nada sobre la nevera.
- No coloque objetos pesados sobre la nevera.
- Limpie a conciencia la nevera antes de usarlo (consulte la sección de Limpieza y mantenimiento).
- Antes de usar el refrigerador-congelador, limpie todas sus piezas con una solución de agua caliente y una cucharilla de bicarbonato de sodio. A continuación, límpielas con agua limpia y séquelas. Tras limpiar las diferentes piezas, vuelva a colocarlas en el refrigerador-congelador.
- Utilice las patas delanteras regulables para asegurarse de que el aparato esté nivelado y en una posición estable. Puede ajustar las patas girándolas en cualquiera de las dos direcciones. Esto debe hacerse antes de meter alimentos en el aparato.
- Instale el separador de plástico (la pieza con paletas negras que se encuentra en la parte trasera) girándolo 90 ° (tal como se muestra en la figura) para evitar que el condensador toque la pared.
- La distancia entre el aparato y la pared debe ser de 75 mm como máximo.



1.3 Durante el uso

- No utilice un alargador para conectar el refrigerador-congelador a la red eléctrica.
- No utilice enchufes dañados, desgastados o viejos.
- No tuerza o dañe el cable ni tire de él.

- Este aparato ha sido diseñado para que lo usen personas adultas. No deje que ningún niño juegue con el aparato o que se cuelgue de la puerta.
- No toque nunca el enchufe/cable de alimentación con las manos mojadas. De hacerlo, podría producirse un cortocircuito o una descarga eléctrica.
- No coloque latas ni botellas de cristal en el compartimento donde se hacen los cubitos de hielo, ya que podrían explotar al congelarse su contenido.
- No coloque materiales explosivos o inflamables dentro de la nevera. Las bebidas con alto contenido de alcohol deben colocarse verticalmente en el compartimento del refrigerador y asegurarse de que estén muy bien cerradas.
- No toque los cubitos de hielo al sacarlos del compartimento donde se hacen. El hielo podría ocasionar quemaduras por frío y cortes.
- No toque los productos congelados con las manos mojadas. No coma helado ni cubitos de hielo justo después de sacarlos del compartimento donde se hacen los cubitos de hielo.
- No vuelva a congelar alimentos que ya se han descongelado. Esto podría ocasionar problemas de salud, como una intoxicación alimentaria.

Aparatos antiguos y fuera de servicio

- Si su antiguo frigorífico o congelador tiene un candado, rómpalo o quítelo antes de desecharlo, dado que se podría quedar atrapado en su interior un niño y producir un accidente.
- Las neveras y los congeladores antiguos contienen material de aislamiento y refrigerante con CFC. Por lo tanto, evite dañar el medioambiente al desechar un antiguo frigorífico.

Declaración de conformidad de la CE

Declaramos que nuestros productos cumplen con las Directivas, Decisiones y Normativas europeas pertinentes y con los requisitos enumerados en los estándares mencionados.

Desecho del antiguo aparato

El símbolo que se muestra sobre el producto o su embalaje indica que este producto no se puede tratar como residuo doméstico. En su lugar, debe llevarse al punto de recogida pertinente para el reciclado de equipos eléctricos y electrónicos. Asegúrese de que este producto sea desechado debidamente para evitar que se puedan producir daños en el medioambiente y la salud de las personas. Si desea obtener información detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su oficina municipal, el servicio de desecho de residuos domésticos o la tienda en la que adquirió el producto.



El embalaje y el medio ambiente

Los materiales de embalaje protegen su máquina de los daños que puedan ocasionarse durante el transporte. Los materiales de embalaje son respetuosos con el medio ambiente, ya que son reciclables. El uso de material reciclado reduce el consumo de materias primas y, por lo tanto, la producción de residuos.



Notas:

- Lea detenidamente el manual de instrucciones antes de instalar y usar el aparato. No somos responsables de los daños que se produzcan como consecuencia de un uso indebido.
- Siga todas las instrucciones del aparato y del manual de instrucciones y guarde este manual en un lugar seguro para resolver cualquier tipo de problema que pueda producirse en el futuro.
- Este aparato se ha diseñado para ser utilizado en viviendas y solo debe utilizarse en entornos domésticos y para los fines especificados. No es adecuado para uso comercial o común. Este tipo de uso invalidará la garantía del aparato y nuestra compañía no se hará responsable de las pérdidas que se produzcan.

- Este aparato se ha diseñado para ser usado en hogares y solo es apto para enfriar/conservar alimentos. No es adecuado para uso comercial o común ni para guardar sustancias que no sean alimentos. Nuestra empresa no es responsable de las pérdidas que se puedan producir en caso contrario.

Notas generales:

Compartimiento de alimentos frescos (frigorífico):

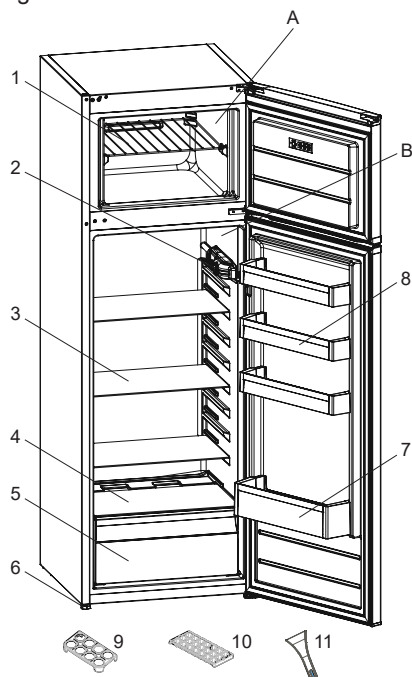
Se garantiza un uso más eficiente de la energía con una disposición uniforme de los cajones en la parte inferior del electrodoméstico y de los estantes, la posición de los cajones de la puerta no afecta el consumo de energía.

Compartimiento del congelador (congelador):

Según la disposición de los cajones y los estantes / bandejas podrá hacer un uso más eficiente de la energía. Estos se encuentran en posición de existencias.

2 DESCRIPCIÓN DEL APARATO

Este electrodoméstico no está destinado para su uso como un electrodoméstico integrado.



Esta presentación sobre las piezas del aparato solo se ofrece a título informativo. Las piezas pueden variar según el modelo de aparato.

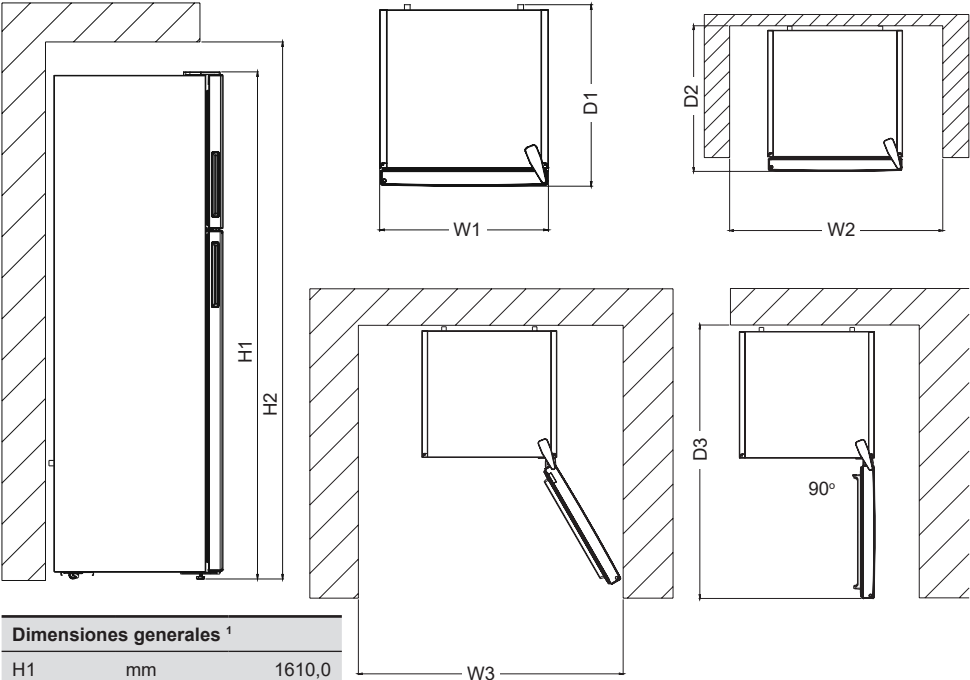
A) Compartimiento de congelador

B) Compartimiento de refrigerador

- 1) Estante de congelador
- 2) Compartimento de termostato
- 3) Estantes de refrigerador
- 4) Cubierta de cajón para fruta y verdura
- 5) Cajón para fruta y verdura
- 6) Patas de nivelación
- 7) Estante portabotellas
- 8) Estantes de puerta
- 9) Huevera
- 10) Cubitera
- 11) Rascador de hielo *

* En algunos modelos

2.1 Dimensiones



Dimensiones generales ¹		
H1	mm	1610,0
W1	mm	540,0
D1	mm	570,0

¹ altura, anchura y profundidad del electrodoméstico sin el mango ni las patas

El espacio requerido en el uso ²		
H2	mm	1760,0
W2	mm	640,0
D2	mm	667,8

² altura, anchura y profundidad del electrodoméstico, incluido el mango, más el espacio necesario para la libre circulación del aire de refrigeración

Espacio total requerido en el uso ³		
W3	mm	658,5
D3	mm	11.06.5

³ altura, anchura y profundidad del aparato, incluido el mango, más el espacio necesario para la libre circulación del aire de refrigeración, más el espacio necesario para permitir la apertura de la puerta hasta el ángulo mínimo que permita la retirada de todo el equipo interno

3 USO DEL APARATO

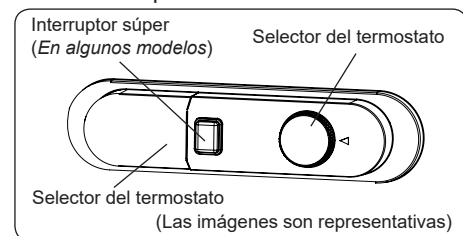
3.1 Información sobre la tecnología "Less Frost"

Gracias a la envoltura alrededor del evaporador, la tecnología LessFrost ofrece un enfriamiento más eficiente, una menor necesidad de descongelación manual y un espacio de almacenamiento más flexible.

3.2 Ajuste del termostato

El termostato del refrigerador regulan automáticamente la temperatura en el interior de los congelador y del refrigerador. Las temperaturas del refrigerador pueden obtenerse girando el mando a números más altos; 1 a 3, 1 a 5 o SF (Los números máximos del termostato dependen de su producto).

 **Aviso importante:** No gire el selector más allá de la posición 1 o dejará de funcionar el aparato.



Ajustes del termostato

- 1 – 2 :** Para el almacenamiento de alimentos a corto plazo
- 3 – 4 :** Para el almacenamiento de alimentos a largo plazo
- 5 :** Para congelar alimentos frescos.
El aparato tendrá que trabajar más tiempo. Si fuese necesario, seleccione otra temperatura.

Si el dispositivo tiene posición SF:

- Gire la perilla a la posición SF para congelar rápidamente los alimentos frescos. En esta posición, el compartimento del congelador funcionará a temperaturas más bajas. Una vez que se los alimentos se hayan congelado, gire la perilla del termostato a su posición de uso habitual. Si no cambia la posición de SF, su aparato volverá automáticamente a su última posición de termostato utilizada según la hora indicada en la nota. Vuelva a colocar el interruptor del termostato en la posición SF y vuelva a utilizarlo con normalidad según el tiempo indicado en la nota. Si el interruptor del termostato está en la posición SF cuando su aparato se pone en marcha por primera vez, su aparato volverá automáticamente al funcionamiento en la posición 3 del termostato según el tiempo indicado en la nota.

Supercongelación: Este interruptor se utilizará como interruptor de supercongelación. Para obtener la máxima capacidad de congelación, encienda este interruptor 24 horas antes de colocar alimentos frescos. Una vez colocados los alimentos frescos en el congelador, suele ser suficiente 24 horas en la posición de encendido (ON). Para ahorrar energía, por favor apague este interruptor transcurridos 24 horas de colocar los alimentos frescos.

Interruptor invierno: Si la temperatura ambiente está por debajo de 16 °C, este interruptor se utilizará como interruptor de invierno y mantendrá su refrigerador por encima de 0 °C, mientras que el congelador estará por debajo de -18 °C con temperatura ambiente baja.

3.3 Advertencias de ajustes de temperatura

- El aparato está diseñado para trabajar en las temperaturas ambientales indicadas en los estándares, conforme a la clase climática indicada en la etiqueta de información. No se recomienda utilizar el refrigerador en entornos en los que se den temperaturas que estén fuera del rango especificado. Esto reduciría la eficacia del aparato en lo que a refrigeración se refiere.
- Los ajustes de temperatura deben realizarse en función de la frecuencia con la que se abre la puerta, la cantidad de alimentos que se conservan en el interior del aparato y la temperatura ambiental del lugar donde está instalado el aparato.
- Cuando encienda el aparato por primera vez, deje que funcione durante 24 horas para que alcance la temperatura de funcionamiento. Durante este período, no abra la puerta ni guarde demasiados alimentos en el interior del aparato.
- Una función de retardo de 5 minutos se aplica para impedir que se dañe el compresor del aparato al conectarlo a la red eléctrica o desconectarlo de ella o en caso de que se produzca un corte eléctrico. El aparato comenzará a funcionar con normalidad pasados 5 minutos.

Tipo de clima y significado:

T (tropical): Este electrodoméstico de refrigeración está destinado para su uso a temperaturas ambiente que oscilan entre los 16 °C y los 43 °C.

ST (subtropical): Este electrodoméstico de refrigeración está destinado para su uso a temperaturas ambiente que oscilan entre los 16 °C y los 38 °C.

N (templado): Este electrodoméstico de refrigeración está destinado para su uso a temperaturas ambiente que oscilan entre 16 °C y 32 °C.

SN (temperatura extendida): Este electrodoméstico de refrigeración está destinado para su uso a temperaturas ambiente que oscilan entre 10 °C y 32 °C.

3.4 Indicador de temperatura

Para facilitar el ajuste del frigorífico, lo hemos equipado con un indicador de temperatura ubicado en la zona más fría.

Para conservar mejor los alimentos en el frigorífico, especialmente en la zona más fría, asegúrese de que aparezca el mensaje "OK" en el indicador de temperatura. Si no aparece "OK", esto significa que la temperatura no se ha ajustado correctamente.

Es posible que le resulte difícil ver el indicador; asegúrese de que esté iluminado correctamente. Cada vez que se cambie el dispositivo de ajuste de temperatura, espere a que se estabilice la temperatura del interior del electrodoméstico antes de continuar, si es necesario, con un nuevo ajuste de la temperatura. Cambie la posición del dispositivo de ajuste de temperatura progresivamente y espere al menos 12 horas antes de iniciar una nueva comprobación y realizar un posible cambio.



NOTA: Tras abrir repetidamente la puerta (o mantenerla abierta durante mucho tiempo) o después de introducir alimentos frescos en el electrodoméstico, es normal que la indicación "OK" no aparezca en el indicador de ajuste de temperatura. Si se produjera una acumulación anómala de cristales de hielo (en la pared inferior del electrodoméstico) del compartimento del frigorífico, el evaporador (electrodoméstico sobrecargado, alta temperatura ambiente, aperturas frecuentes de la puerta), coloque el dispositivo de ajuste de temperatura en una posición más baja hasta que comiencen de nuevo los periodos de desactivación del compresor.



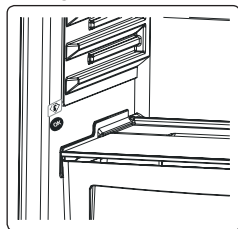
Guarde los alimentos en la zona más fría del frigorífico.



Los alimentos se conservarán mejor si los coloca en la zona de refrigeración más adecuada. La zona más fría se encuentra justo encima del

cajón.

El símbolo siguiente indica la zona más fría del frigorífico.



Para asegurarse de que la temperatura de esta zona sea baja, asegúrese de que el estante se encuentre al nivel de este símbolo, como se indica en la ilustración.

El límite superior de la zona más fría se indica en el lado inferior del adhesivo (cabeza de la flecha). El estante superior de la zona más fría debe encontrarse al mismo nivel que la cabeza de la flecha. La zona más fría se encuentra por debajo de este nivel.

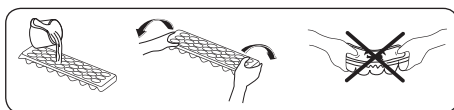
Como estos estantes pueden extraerse, asegúrese de que siempre se encuentren al mismo nivel que estos límites de zona descritos en los adhesivos, para garantizar las temperaturas de esta zona.

3.5 Accesorios

Las descripciones visuales y textuales proporcionadas en la sección de accesorios pueden variar en función del modelo de aparato que haya adquirido.

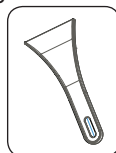
3.5.1 Cubitera

- Llene de agua la cubitera y colóquela en el congelador.
- Cuando el agua se haya congelado totalmente, puede doblar la cubitera para sacar los cubitos de hielo.

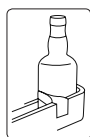


3.5.2 Rascador de plástico (En algunos modelos)

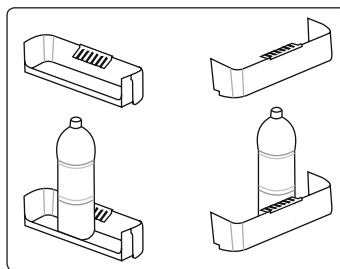
Después de cierto tiempo, en algunas zonas del congelador se acumula escarcha. La escarcha que se acumula en el congelador debe retirarse de manera regular. Si fuese necesario, utilice el rascador de plástico proporcionado. No utilice objetos metálicos punzantes para hacerlo. Podría perforar el circuito refrigerador y dañar la unidad de forma permanente.



3.5.3 Portabotellas (En algunos modelos)



Use el portabotellas para impedir que las botellas se deslicen o caigan.



4 ALMACENAMIENTO DE ALIMENTO

4.1 Compartimento de refrigerador

- Para reducir la humedad y evitar la subsiguiente formación de escarcha, guarde los líquidos en recipientes herméticos en el refrigerador. La escarcha tiende a acumularse en las partes más frías del líquido que se evapora y con el tiempo deberá descongelarse el aparato con una mayor asiduidad.
- Tape los platos cocinados cuando los coloque en el frigorífico. No coloque los alimentos calientes en el frigorífico. Colóquelos cuando estén fríos, de lo contrario la temperatura/humedad dentro del frigorífico aumentará, reduciendo la eficiencia del mismo.
- Asegúrese de que no haya ningún elemento en contacto directo con la pared trasera del aparato, ya que se formará escarcha y el embalaje se pegará a ella. No abra la puerta del refrigerador con frecuencia.
- Recomendamos envolver el pescado limpio y la carne de manera holgada y guardarlos en el estante de cristal que está justo encima del compartimento para verduras, donde se encuentra el refrigerador de aire, ya que ofrece las mejores condiciones de almacenamiento.
- Almacene las frutas y verduras sueltas en los cajones para fruta y verdura.
- Al almacenar por separado las frutas y las verduras, se impide que los vegetales sensibles al etileno (verduras de hoja verde, brócoli, zanahoria, etc.) se vean afectados por las frutas que liberan gas etileno (plátanos, melocotones, albaricoques, etc.).
- No coloque vegetales húmedos en el refrigerador.

- El tiempo de conservación de los alimentos depende de la calidad inicial del alimento y de si este disfrutó de un ciclo ininterrumpido de refrigeración antes de meterse en el refrigerador.
- El agua que sale de la carne podría contaminar otros productos que haya en el refrigerador. Debe envasar los productos de carne y limpiar el líquido que se haya derramado en los estantes.
- No coloque alimentos en frente del conducto de aireación.
- Consuma los alimentos envasados antes de la fecha de caducidad recomendada.

Evite que los alimentos entren en contacto con el sensor de temperatura que se encuentra en el compartimento del frigorífico. Para mantener la temperatura óptima de conservación en el compartimento del frigorífico, los alimentos no deben entrar en contacto con el sensor.

- Para condiciones de uso normales, bastará con ajustar la temperatura de su refrigerador a +4 °C.
- La temperatura del compartimento del frigorífico debe estar en el rango de 0 a 8 °C, los alimentos frescos por debajo de 0 °C se congelan y se pudren, la carga bacteriana aumenta por encima de 8 °C, y se estropean.
- No coloque comida caliente en el refrigerador, espere a que se enfríe. Los alimentos calientes aumentan el grado de su refrigerador y causan intoxicación alimentaria, así como el deterioro innecesario de la comida.
- La carne, el pescado, etc. deben almacenarse en el compartimento de refrigeración de la comida, y el compartimento de las verduras es preferible para las verduras. (si está disponible)
- Para evitar la contaminación cruzada, los productos cárnicos y las frutas y verduras no se deben almacenar juntos.
- Los alimentos deben colocarse en recipientes cerrados o cubiertos para evitar la humedad y los olores.

La siguiente tabla le servirá de referencia rápida para determinar la manera más eficaz de almacenar en el refrigerador los principales grupos de alimentos.

Alimento	Tiempo máximo de conservación	Cómo y dónde almacenarlos
Vegetales y frutas	1 semana	Cajón para vegetales
Carne y pescado	2-3 días	Envolver en bolsas o film de plástico o guardar en un recipiente para carne y colocar en el estante de cristal.
Queso fresco	3-4 días	En su estante de puerta
Mantequilla y margarina	1 semana	En su estante de puerta
Productos embotellados, como leche y yogur	Hasta la fecha de caducidad recomendada por el productor	En su estante de puerta
Huevos	1 mes	En el estante para huevos
Alimentos cocinados	2 días	En cualquier estante

NOTA:



No debe guardar patatas, cebollas y ajo en el frigorífico.

4.2 Compartimento del congelador

- El congelador se utiliza para almacenar alimentos congelados, congelar alimentos frescos y hacer cubitos de hielo.
- Los alimentos en forma líquida deben congelarse en vasos de plástico y los demás alimentos deben congelarse en folios o bolsas de plástico. Para congelar alimentos frescos, envolver y sellar los alimentos frescos adecuadamente, es decir, el envase debe ser hermético y no debe tener filtraciones. Son ideales las bolsas especiales para congeladores, las bolsas de polietileno con papel de aluminio y los recipientes de plástico.

- No almacene alimentos frescos junto a alimentos congelados, ya que estos podrían descongelarse.
- Antes de congelar alimentos frescos, divídalos en porciones que se puedan consumir de una sentada.
- Los alimentos descongelados deben consumirse en un corto período de tiempo.
- A la hora de almacenar alimentos, siga las instrucciones proporcionadas por el fabricante en el envase del alimento. Si un alimento no proporciona información en su envase, no debe almacenarse más de 3 meses tras la fecha de compra.
- Al comprar alimentos congelados, asegúrese de que se hayan almacenado en condiciones adecuadas y que no se haya dañado el envase.
- Los alimentos congelados deben transportarse en contenedores adecuados y colocarse en el congelador lo antes posible.
- No compre alimentos congelados si el envase presenta indicios de humedad o está hinchado de forma anómala. Puede que se haya almacenado a una temperatura inadecuada y que el contenido se haya deteriorado.
- El tiempo de conservación de los alimentos congelados depende de la temperatura ambiental, la temperatura seleccionada en el termostato, la frecuencia con la que se abre la puerta, el tipo de alimento y el tiempo transcurrido para transportar el producto desde la tienda hasta el domicilio. Siga en todo momento las instrucciones impresas en el envase y no supere nunca el tiempo de conservación indicado.
- Si mantiene la puerta del congelador abierta durante mucho tiempo o se la deja así, se producirá escarcha en el subsuelo del congelador. Así se puede obstruir la ventilación. Para evitarlo, desenchufe el aparato hasta descongelarlo. Después, podrá limpiarlo.

- El volumen declarado en la etiqueta es el equivalente al espacio utilizado sin cestas, cajones ni tapas.
- No vuelva a congelar los alimentos una vez que ya estén descongelados. Puede suponer un peligro sanitario, ya que puede causar intoxicación.

NOTA: Si intenta abrir la puerta del congelador justo después de haberla cerrado, verá que cuesta abrirla. Es normal. Una vez que se haya alcanzado el equilibrio, la puerta se abrirá con facilidad.



La siguiente tabla le servirá de referencia rápida para determinar la manera más eficaz de almacenar los principales grupos de alimentos en el congelador.

Carne y pescado	Preparación	Tiempo máximo de conservación (meses)
Bistec	Envolver en film.	6 - 8
Carne de cordero	Envolver en film.	6 - 8
Ternera asada	Envolver en film.	6 - 8
Tacos de ternera	En trozos pequeños.	6 - 8
Tacos de cordero	En trozos.	4 - 8
Carne picada	En un envase sin especias.	1 - 3
Menudillos (piezas)	En trozos.	1 - 3
Salami/salchichas de Bolonia	Se deben guardar en un paquete aunque tengan piel.	
Pollo y pavo	Envolver en film.	4 - 6
Ganso y pato	Envolver en film.	4 - 6
Ciervo, conejo y jabalí	En porciones de 2,5 kg o en filetes.	6 - 8
Pescados de agua dulce (salmón, carpa, siluro)	Tras limpiar las entrañas y escamas del pescado, lávelo y séquelo. Si fuese necesario, quítele la cola y la cabeza.	2
Pescados magros (lubina, rodaballo, lenguado)		4
Pescados grasos (atún, verdel, anjova, anchoa)		2 - 4
Mariscos	Limpios y en una bolsa.	4 - 6
Caviar	En su envase o en un contenedor de aluminio o de plástico.	2 - 3
Caracoles	En agua salada o en un contenedor de aluminio o de plástico.	3



NOTA: La carne descongelada se debe cocinar como si fuese carne fresca. Si no se cocina la carne tras haberla descongelado, no debe volver a congelarse.

Vegetales y frutas	Preparación	Tiempo máximo de conservación (meses)
Habichuelas y alubias	Lavar, cortar en trozos pequeños y hervir en agua.	10 - 13
Alubias	Pelar, lavar y hervir en agua.	12
Repollo	Limpiar y hervir en agua.	6 - 8
Zanahoria	Limpiar, cortar en rodajas y hervir en agua.	12
Pimienta	Cortar el tallo, cortar en dos trozos, quitar el corazón y hervir en agua.	8 - 10
Espinacas	Lavar y hervir en agua.	6 - 9
Coliflor	Quitar las hojas, cortar en pedazos el corazón y dejar en agua con un poco de jugo de limón durante un rato.	10 - 12
Berenjena	Cortar en trozos de 2 cm tras lavar.	10 - 12
Maíz	Limpiar y envasar con su tallo o como maíz tierno.	12
Manzanas y peras	Pelar y cortar en rodajas.	8 - 10

Vegetales y frutas	Preparación	Tiempo máximo de conservación (meses)
Albaricoques y melocotones	Cortar en dos trozos y quitar la pepita o hueso.	4 - 6
Fresas y moras	Lavar y pelar.	8 - 12
Frutas cocinadas	Añadir un 10 % de azúcar al contenedor.	12
Ciruelas, cerezas y bayas agrias	Lavar y pelar los tallos.	8 - 12

	Tiempo máximo de conservación (meses)	Tiempo de descongelación a temperatura ambiental (horas)	Tiempo de descongelación en horno (minutos)
Pan	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225 °C)
Galletas	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pastelitos	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225 °C)
Pastel	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200 °C)
Masa de hojaldre	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15-20 (200 °C)

Productos lácteos	Preparación	Tiempo máximo de conservación (meses)	Condiciones de almacenamiento
Leche envasada (homogeneizada)	En su propio envase.	2 - 3	Leche pura: en su propio envase.
Queso (salvo el queso blanco)	En lonchas.	6 - 8	El envase original se puede utilizar para un almacenamiento de corta duración. Para períodos más largos, mantener envuelto en film.
Mantequilla y margarina	En su envase.	6	

5 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

W ⚠ Antes de realizar tareas de limpieza, desconecte la unidad del suministro eléctrico.

⚠ No lave el aparato vertiendo agua sobre él.

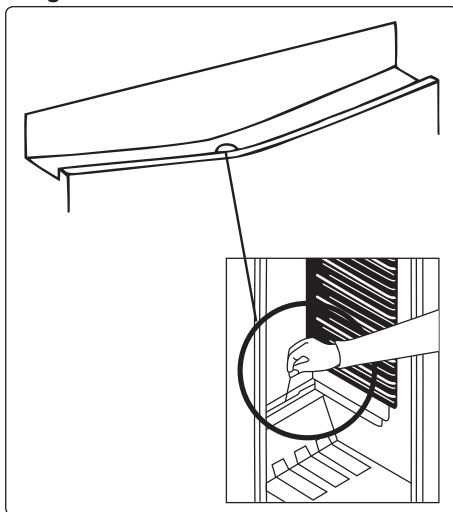
⚠ No utilice jabones, detergentes ni productos abrasivos para limpiar el aparato. Después de haberlo lavado, enjuáguelo con agua limpia y séquelo con cuidado. Cuando haya terminado de limpiarlo, vuelva a conectar el enchufe a la red eléctrica con las manos secas.

- Asegúrese de que no entre agua en el receptáculo de las luces ni otros componentes eléctricos.
- El aparato debe limpiarse periódicamente con una solución de agua tibia y bicarbonato sódico.
- Limpie los accesorios por separado, a mano y con agua y jabón. No lave los accesorios en el lavavajillas.
- Limpie el condensador con un cepillo al menos dos veces al año. Esto le ayudará a ahorrar en electricidad y a mejorar la productividad.

⚡ ⚠ **Durante las tareas de limpieza debe desconectarse el aparato de la red eléctrica.**

5.1 Descongelación

Descongelación del compartimento del refrigerador



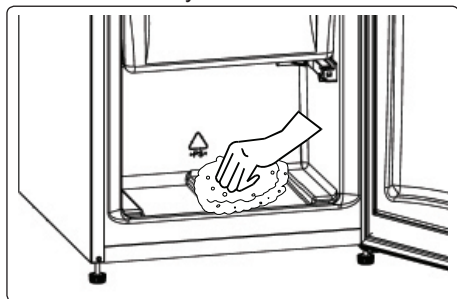
- El uso normal del refrigerador hace que se acumule escarcha automáticamente en su interior. La bandeja de evaporación recoge el agua, que se evapora automáticamente.
- La bandeja de evaporación y el orificio de desagüe deben limpiarse periódicamente con el tapón de desagüe de descongelación para impedir que el agua se acumule en la parte inferior del refrigerador en lugar de fluir hacia el exterior.
- También puede limpiar el orificio de desagüe vertiendo medio vaso de agua en él.

Proceso de descongelación del congelador

- En el interior del congelador se acumulan pequeñas cantidades de escarcha. Esto depende del tiempo que se deje abierta la puerta y de la cantidad de humedad que se introduzca. Es fundamental garantizar que no se forme escarcha o hielo en lugares en los que impida que la puerta se cierre herméticamente. De lo contrario, se podría introducir aire en el interior, obligando al compresor

a trabajar de manera ininterrumpida. Cuando la capa de escarcha es fina, es bastante floja, y se puede quitar con un cepillo o rascador de plástico. No utilice rascadores metálicos ni afilados, ni dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de descongelación. Quite toda la escarcha que se haya soltado del suelo del interior del aparato. No es necesario apagar el aparato para quitar esta escarcha.

- Para quitar los depósitos gruesos de hielo, desconecte el aparato de la red eléctrica y coloque los alimentos en cajas de cartón, envueltos en capas de papel o mantas gruesas para que se mantengan fríos. La descongelación será óptima si se realiza con el congelador prácticamente vacío. Este proceso debe realizarse lo más rápido posible para impedir un aumento innecesario de la temperatura de los alimentos.
- No utilice rascadores metálicos ni afilados, ni dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de descongelación. Un aumento de la temperatura de los alimentos congelados durante la descongelación reducirá su tiempo de conservación. Durante la descongelación mantenga los alimentos bien envueltos y en un área fría.



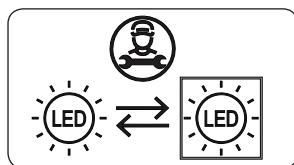
- Seque el interior del compartimento con una esponja o un trapo limpio.
- Para acelerar el proceso de descongelación, coloque uno o varios cuencos de agua caliente en el compartimento del congelador.

- Examine los alimentos al volver a colocarlos en el congelador.
- Una vez que se haya completado la descongelación, limpie el interior del aparato con una solución de agua caliente y un poco de bicarbonato sódico y, a continuación, límpielo bien. Lave todas las piezas extraíbles del mismo modo y vuelva a colocarlas en su sitio. Vuelva a conectar el aparato a la red eléctrica y déjelo funcionando entre 2 y 3 horas en la posición MÁX. del termostato antes de volver a introducir los alimentos en el congelador.

Cambio de las luces LED

La cantidad y ubicación de las tiras LED puede variar en función del modelo.

 **Nota:** La cantidad y ubicación de las tiras LED puede variar en función del modelo.



Si el producto está equipado con una lámpara LED

Este producto contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética <E>.

Si el producto está equipado con tiras de LED o tarjetas de LED

Este producto contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética <F>.

6 TRANSPORTE Y REUBICACIÓN

6.1 Transporte y reubicación

- El embalaje original y la espuma se pueden conservar para volver a transportar el aparato (opcional).
- Sujete el aparato con un embalaje grueso, bandas o cuerdas fuertes y siga las instrucciones de transporte que se suministran en el embalaje.
- Cuando vaya a reubicar o transportar el aparato, quite todas las piezas móviles o fíjelas al aparato protegiéndolas con bandas de los golpes.



El aparato debe transportarse siempre en posición vertical.

6.2 Reinstalación de la puerta

- No se puede cambiar la dirección en la que se abre la puerta si los tiradores están instalados en la superficie frontal de la puerta del aparato.
- Se puede cambiar la dirección en la que se abre la puerta en aquellos modelos que no tienen tiradores.
- Si se puede cambiar la dirección en la que se abre la puerta de su aparato, póngase en contacto con el Centro de servicio autorizado más cercano para hacerlo.

7 ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO DE POSVENTA

Si su **aparato** no funciona adecuadamente, puede que haya un problema menor. Compruebe lo siguiente.

Su aparato no funciona

Compruebe lo siguiente:

- Compruebe lo siguiente:
- ¿Ha enchufado la clavija correctamente en la toma?
- ¿Se ha fundido el fusible del enchufe del aparato o el fusible del cuadro de luz?
- La toma eléctrica está defectuosa. Para comprobarlo, enchufe el refrigerador en otra toma que está seguro que funciona.

El aparato no funciona bien

Compruebe lo siguiente:

- El aparato está sobrecargado.
- Las puertas están bien cerradas.
- Hay polvo en el condensador.
- Hay suficiente espacio cerca de las paredes trasera y laterales.

Su aparato hace ruido

Ruidos normales

Se produce un ruido de crujido:

- Durante la descongelación automática.
- Cuando el aparato se enfría o calienta (debido a la expansión del material del aparato).

Ruido de chasquido: Cuando el termostato enciende o apaga el compresor.

Ruido de motor: Indica que el compresor está funcionando con normalidad. El compresor puede hacer más ruido durante un breve período de tiempo cuando se activa por primera vez.

Ruido de burbujas y salpicaduras:

Se produce como consecuencia del flujo de refrigerante por los tubos del sistema.

Ruido de flujo de agua: Se produce por el agua que fluye hacia el contenedor de evaporación. Este ruido es normal durante el proceso de descongelación.

Ruido de aire circulando: En algunos modelos se produce durante el funcionamiento normal del sistema debido a la circulación del aire.

Los bordes del aparato que están en contacto con la junta de la puerta están calientes.

En especial durante el verano (clima cálido), las superficies que están en contacto con la junta de la puerta pueden calentarse durante el funcionamiento del compresor. Es normal.

Se acumula humedad en el interior del aparato

Compruebe lo siguiente:

- Los alimentos están debidamente envasados. Los contenedores deben estar secos antes de colocarse en el **aparato**.
- Las puertas del **aparato** se abren con frecuencia. Cada vez que se abren las puertas del **aparato**, entra la humedad de la habitación. La humedad aumenta a un mayor ritmo si las puertas se abren con frecuencia, en especial si la humedad de la habitación es elevada.

La puerta no se abre o cierra bien

Compruebe lo siguiente:

- Hay algún alimento o envase que impida que la puerta se cierre del todo.
- Las juntas de estanqueidad de las puertas están rotas o estropeadas.
- El **aparato** está nivelado.

El compresor puede funcionar de forma ruidosa o el ruido del compresor/refrigerador puede aumentar en algunos modelos durante el funcionamiento en algunas condiciones como cuando se enchufa el producto por primera vez, dependiendo del cambio de la temperatura ambiente o del cambio de uso. Esto es normal; cuando el frigorífico alcanza la temperatura deseada, el ruido disminuye automáticamente.

Recomendaciones

- Durante los cortes del suministro eléctrico apague el aparato para impedir que se dañe el compresor. Una vez que se restaure el suministro, espere entre 5 minutos para volver a enchufar el aparato.
- Desenchufe el aparato si no lo va a utilizar durante mucho tiempo (por ejemplo, durante las vacaciones de verano). Limpie el aparato de acuerdo con el capítulo dedicado a la limpieza y deje la puerta abierta para evitar humedad y olores.
- Si tras seguir las instrucciones proporcionadas anteriormente sigue habiendo algún problema, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano.
- El aparato que ha comprado solo está diseñado para uso doméstico. No es adecuado para uso comercial o común. Queremos destacar que si el usuario utiliza el aparato de alguna manera que se incumplan estas indicaciones, ni el fabricante ni el distribuidor serán responsables de ninguna reparación ni avería dentro del período de garantía.

8 CONSEJOS PARA AHORRAR ELECTRICIDAD

1. Instale el aparato en una habitación fresca y bien ventilada, donde no reciba la luz directa del sol y no esté cerca de una fuente de calor (como un radiador o un horno).
2. De lo contrario, debería utilizarse una placa aislante. Deje que los alimentos y las bebidas calientes se enfríen antes de colocarlos en el aparato.
3. Coloque los alimentos que se hayan descongelado en el compartimento del refrigerador, si lo hubiere. La baja temperatura del alimento que se está descongelando ayudará a refrigerar el compartimento del refrigerador. De este modo se reduce el consumo eléctrico. Descongelar alimentos fuera del aparato supone un desperdicio de electricidad.
4. Las bebidas u otro tipo de líquidos deben taparse cuando se coloquen dentro del aparato. Si no se tapan, aumentará la humedad en el interior del aparato, lo que hará que el aparato consuma más electricidad. Mantener tapadas las bebidas y otros líquidos ayuda a conservar su aroma y sabor.
5. Evite dejar las puertas abiertas durante mucho tiempo así como abrirlas muy a menudo, ya que de lo contrario, entrará aire caliente en el aparato y hará que el compresor tenga que trabajar a menudo de manera innecesaria.
6. Mantenga cerradas las cubiertas de los distintos compartimentos de temperatura (como el cajón para fruta y verdura y el enfriador, si lo hubiere).
7. La junta de estanqueidad de la puerta debe estar limpia y flexible. Cambie las juntas de estanqueidad si están gastadas.

9 DATOS TÉCNICOS

La información técnica se encuentra en la placa de datos técnicos en el lado interior izquierdo del aparato y en la etiqueta de energía.

El código QR de la etiqueta energética suministrada con el aparato proporciona un enlace web a la información relacionada con el rendimiento del aparato en la base de datos de EU EPREL.

Guarde la etiqueta de energía como referencia junto con el manual de usuario y todos los demás documentos que se proporcionan con este aparato.

También puede encontrar la misma información en EPREL utilizando el enlace <https://eprel.ec.europa.eu> y el nombre del modelo y el número de producto que se encuentra en la placa de características del aparato.

10 INFORMACIÓN PARA LOS INSTITUTOS DE PRUEBAS

La instalación y la preparación del aparato para cualquier verificación de EcoDiseño deberá cumplir con EN 62552.

Los requisitos de ventilación, las dimensiones 54 de los huecos y las distancias mínimas

traseras serán los indicados en el Parte 2 de este Manual de Usuario.

Por favor, póngase en contacto con el fabricante para cualquier otra información adicional, incluyendo los planos de carga.

11 INFORMACIÓN PARA EL USUARIO

Utilice siempre recambios originales.

Cuando comunique con nuestro Centro de Servicio Autorizado, asegúrese de tener los siguientes datos: Modelo, Número de serie e Índice de servicio.

La información puede encontrarla en la placa de características. Sujeto a cambios sin previo aviso.

Los recambios originales de algunos componentes específicos están disponibles solamente durante los 7-10 primeros años desde la puesta en el mercado de la última unidad del modelo.

Visite nuestro sitio web:

<http://www.daewooelectronics.com/>

<http://www.daewooelectronics.com/service>

Dank u dat u voor dit product heeft gekozen.

Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over veiligheid en aanwijzingen om u bij te staan in de bediening en het onderhoud van uw apparaat.

Lees deze gebruikershandleiding rustig door voordat u uw apparaat in gebruik neemt en houd het bij de hand voor raadpleging in de toekomst.

Icoon	Type	Betekenis
	WAARSCHUWING	Risico op ernstig of dodelijk letsel
	RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOK	Risico op gevaarlijke spanning
	BRAND	Waarschuwing; Gevaar voor brand / ontvlambare materialen
	OPGELET	Risico op letsel of beschadiging van eigendommen
	BELANGRIJK	Juiste bediening van het systeem

INHOUD

1 VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	73
1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen.....	73
1.2 Installatiewaarschuwingen.....	77
1.3 Tijdens gebruik.....	77
2 BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT	79
2.1 Afmetingen.....	80
3 GEBRUIK VAN HET APPARAAT	81
3.1 Informatie over de Less Frost-technologie.....	81
3.2 Thermostaatinstelling	81
3.3 Waarschuwingen temperatuurinstellingen.....	82
3.4 Temperatuuraanduiding.....	82
3.5 Accessoires	83
3.5.1 IJsblokjesvorm (<i>in bepaalde modellen</i>).....	83
3.5.2 De kunststof krabber (<i>in bepaalde modellen</i>)	83
3.5.3 De flessenhouder (<i>in bepaalde modellen</i>)	83
4 BEWAREN VAN VOEDSEL.....	84
4.1 Koelkastgedeelte	84
4.2 Diepvriesgedeelte.....	85
5 REINIGING EN ONDERHOUD.....	87
5.1 Ontdooien.....	88
6 VERVOER EN VERPLAATSEN	89
6.1 Vervoer en van plaats veranderen.....	89
6.2 Omzetten van de deur.....	89
7 VOORDAT U CONTACT OPNEEMT MET KLANTENSERVICE.....	90
8 TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN	91
9 TECHNISCHE GEGEVENS.....	92
10 INFORMATIE VOOR TESTINSTITUTEN.....	92
11 SERVICE EN ONDERDELEN	93

1 VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen

Lees deze gebruikershandleiding nauwkeurig door.

⚠ WAARSCHUWING! Houd de ventilatieopeningen in de apparaatbehuizing of de ingebouwde structuur vrij.

⚠ WAARSCHUWING: Gebruik geen mechanische apparaten of anderen middelen dan die door de fabrikant worden aanbevolen om het ontdooiingproces te versnellen.

⚠ WAARSCHUWING: Gebruik geen elektrische apparaten in de voedselcompartimenten van het apparaat, tenzij deze van het soort zijn dat wordt aanbevolen door de fabrikant.

⚠ WAARSCHUWING: Beschadig het circuit van de koelkast niet.

⚠ WAARSCHUWING: Zorg er bij het plaatsen van het apparaat voor dat de stroomkabel niet verstrikt of beschadigd raakt.

⚠ WAARSCHUWING: Plaats geen meervoudige stekkerdozen of draagbare stopcontacten aan de achterkant van het apparaat.

⚠ WAARSCHUWING: Om gevaar door instabiliteit van het apparaat te voorkomen moet het in overeenstemming met de instructies worden vastgezet.

 Als uw apparaat gebruikmaakt van de koelvloeistof R600a (u ziet dit in de informatie op het etiket op de koelkast), moet u tijdens vervoer en installatie heel voorzichtig zijn om te voorkomen dat de koelelementen beschadigen. R600a is wel een milieuvriendelijk en natuurlijk gas, maar het is explosief. Daarom moet u de ruimte waar het apparaat wordt geplaatst een paar minuten ventileren en open vuur weghouden, voor het geval dat door beschadiging van de koelelementen gas lekt.

- Tijdens het dragen en plaatsen van de koelkast moet het koelgascircuit niet beschadigd worden.
- Bewaar geen explosieve substanties zoals spuitbussen met ontvlambaar drijfgas in dit apparaat.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik of soortgelijke toepassingen zoals:
 - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere bedrijfsomgevingen;
 - boerderijen en gasten in hotels, motels of andere verblijfsomgevingen;
 - omgevingen voor overnachting met ontbijt;
 - catering en soortgelijke niet-commerciële toepassingen.
- Als het stopcontact niet aansluit op de koelkaststekker moet deze om gevaar te voorkomen vervangen worden door de fabrikant, zijn serviceagent of soortgelijk gekwalificeerd persoon.

- De stroomkabel van uw koelkast is uitgerust met een speciaal geaarde stekker. Deze stekker dient met een speciaal geaard stopcontact worden gebruikt met een waarde van minimaal 16 ampères. Als u niet over een dergelijk stopcontact in uw huis beschikt, dient u dit door een gekwalificeerde elektricien te laten aanleggen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met gereduceerde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of een gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of instructies kregen betreffende het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan inzien. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en gebruiksonderhoudswerkzaamheden uitvoeren.
- Kinderen tussen de 3 en 8 jaar oud mogen koelapparaten in- en uitruimen. Kinderen zijn niet toegestaan reinigings- of onderhoudswerkzaamheden voor gebruikers op het apparaat uit te voeren. Zeer jonge kinderen (tussen de 0 en 3 jaar oud) mogen het apparaat niet gebruiken. Jonge kinderen (tussen de 3 en 8 jaar oud) mogen het apparaat niet gebruiken, mits ze onder voortdurend toezicht staan. Oudere kinderen (tussen de 8 en 14 jaar oud) en kwetsbare personen mogen het apparaat op veilige wijze gebruiken als ze onder geschikt toezicht staan of instructies hebben gekregen over de gebruik van het apparaat.

Zeer kwetsbare personen mogen het apparaat niet gebruiken mits ze onder voortdurend toezicht staan.

- Als het stroomsnoer beschadigd is, moet deze om gevaar te voorkomen vervangen worden door de fabrikant, zijn serviceagent of soortgelijk gekwalificeerd persoon.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik op hoogtes van boven de 2.000 m.

Om aantasting van voedsel te voorkomen, dient u de volgende instructies in acht te nemen:

- Het langere perioden openen van de deur kan een aanzienlijke temperatuurstijging veroorzaken in de schappen van het apparaat.
- Reinig oppervlakken die in contact komen met voedsel en toegankelijke afvoersystemen regelmatig
- Bewaar rauw vlees en vis in geschikte schalen in de koelkast, zodat deze niet in contact komen met ander voedsel of hierop kunnen lekken.
- Vriesvakken met twee sterren zijn geschikt voor het bewaren van diepvriesproducten, en het bewaren of maken van ijs of ijsblokjes.
- Vriesvakken met een, twee of drie sterren zijn niet geschikt voor het invriezen van vers voedsel.
- Als het koelapparaat lange perioden leegstaat, schakel het dan uit, laat het ontdooien, maak het schoon en droog, en laat de deur open om te voorkomen dat er binnenin het apparaat schimmelvorming optreedt.

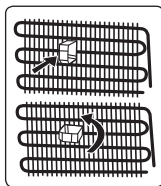
1.2 Installatiewaarschuwingen

Houd voordat u uw koelvriescombinatie voor het eerst in gebruik neemt rekening met de volgende punten:

- De bedrijfsspanning voor uw koelvriescombinatie is 220-240 V bij 50Hz.
- De stekker moet na installatie toegankelijk zijn.
- Uw koelvriescombinatie kan bij het eerste gebruik een geur afgeven. Dit is normaal en de geur zal verdwijnen als uw koelvriescombinatie gaat koelen.
- Zorg er vóór het aansluiten van uw koelvriescombinatie voor dat de informatie op het typeplaatje (voltage en aansluitvermogen) overeenkomt met de netstroom. Raadpleeg bij twijfel een erkende elektricien.
- Plug de stekker in een stopcontact met een efficiënte aarding. Indien het stopcontact geen aarding heeft of wanneer de stekker niet overeenkomt, bevelen we aan dat u een erkende elektricien om hulp vraagt.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een correct geïnstalleerd gezekeerd stopcontact. De stroomtoevoer (AC) en voltage op het werkpunt moet overeenkomen met de details op het typeplaatje van het apparaat (het typeplaatje bevindt zich binnenin het apparaat).
- Wij zijn niet aansprakelijk voor schade die voortkomt uit onjuist gebruik.
- Plaats uw koelvriescombinatie dusdanig dat deze niet aan direct zonlicht wordt blootgesteld.
- Gebruik uw koelvriescombinatie nooit buiten en stel hem niet bloot aan regen.
- Uw apparaat dient minimaal 50 cm van hittebronnen zoals een fornuis, gasoven en radiator te worden geplaatst en minimaal 5 cm van elektrische ovens.
- Als uw koelvriescombinatie naast een andere vriezer wordt geplaatst, moet er minstens 2 cm ruimte tussen hen in zijn om vocht aanwas op de buitenkant te

voorkomen.

- Bedek de body of bovenkant van de koelvriescombinatie niet met kant. Dit beïnvloedt de prestatie van uw koelvriescombinatie.
- Aan de bovenkant van uw apparaat is een ruimte van ten minste 150 mm vereist. Niets op uw apparaat plaatsen.
- Geen zware voorwerpen op het apparaat plaatsen.
- Reinig het apparaat grondig voor het eerste gebruik (zie Reiniging en onderhoud).
- Veeg voor gebruik van uw koelvriescombinatie alle onderdelen schoon met een oplossing van warm water met een theelepelt natriumbicarbonaat. Spoel daarna af met water en droog. Plaats na reiniging alle onderdelen terug op de koelvriescombinatie.
- Gebruik de regelbare voorpootjes om uw apparaat waterpas en stabiel te zetten. U kunt de pootjes aanpassen door ze in beide richtingen te draaien. Dit moet worden gedaan voordat er etenswaar in het apparaat wordt geplaatst.
- Installeer de twee kunststof afstandshouders (het onderdelen met de zwarte vinnen -condensator- op de achterkant) door deze 90° te draaien (zoals aangegeven in de afbeelding) om te voorkomen dat de condensator de wand raakt.
- De afstand tussen het apparaat en de achterwand moet maximaal 75 mm zijn.



1.3 Tijdens gebruik

- Gebruik geen verlengsnoer om uw koelvriescombinatie aan te sluiten op de netstroom.
- Gebruik geen beschadigde, gescheurde of oude stekkers.
- Het snoer niet buigen, uitrekken of beschadigen.

- Gebruik geen stekkeradapter.
- Dit apparaat is ontworpen voor gebruik door volwassenen. Laat kinderen niet spelen met het apparaat of aan de deur hangen.
- Stroomsnoer/stekker nooit aanraken met natte handen. Dit kan kortsluiting of een elektrische schok veroorzaken.
- Plaats geen glazen flessen of blikjes in het gedeelte om ijs te maken, want deze kunnen barsten als de inhoud bevroert.
- Zet geen explosieve of ontvlambare materialen in de koelkast. Plaats dranken met een hoog alcoholpercentage verticaal in het koelgedeelte en zorg daarbij dat de doppen goed gesloten zijn.
- Raak bij het uitnemen van ijs uit het gedeelte om ijs te maken, het ijs niet aan. Dit kan vriesbrandwonden en/of sneden veroorzaken.
- Raak bevroren etenswaar niet met natte handen aan. Eet geen ijs(blokjes) direct nadat u dit uit het gedeelte om ijs te maken heeft verwijderd.
- Vries ontdooide diepvriesproducten niet opnieuw in. Dit kan gezondheidsproblemen zoals voedselvergiftiging veroorzaken.

Oude en kapotte koelkasten

- Als uw oude koelkast of vriezer van een slot is voorzien, dient u dit te breken of te verwijderen voordat u zich van het apparaat ontdoet, omdat kinderen erin opgesloten kunnen raken en zo een ongeluk kunnen veroorzaken.
- Oude koelkasten en diepvriezers bevatten isolatiemateriaal en koelmiddel met CFC. Zorg er daarom voor dat u het milieu niet belast als u uw oude koelkast of diepvriezer weggooit.

CE-conformiteitsverklaring

We verklaren dat onze producten de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, bepalingen en voorschriften, en de vereisten die zijn opgesomd in de aangegeven standaarden naleven.

Weggooien van uw oude apparaat

Het symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudafval. In plaats daarvan moet het worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Door ervoor te zorgen dat dit product correct wordt weggegooid, helpt u potentiële negatieve consequenties aan het milieu en de gezondheid van de mens te voorkomen die anders veroorzaakt zouden kunnen worden als dit product op onjuiste manier wordt verwijderd. Neem voor meer details over recycling van dit product contact op met uw plaatselijke gemeente, de afvalverwijderingsdienst of de winkel waar u het product heeft gekocht.



Verpakking en het milieu

Het verpakkingsmateriaal beschermt uw machine tegen beschadiging die tijdens het transport kan optreden. Het verpakkingsmateriaal is milieuvriendelijk en recyclebaar. Het gebruik van gerecycled materiaal vermindert het verbruik van grondstoffen en daarmee de afvalproductie.



Opmerkingen:

- Lees de instructiehandleiding zorgvuldig door voordat u uw apparaat installeert en gebruikt. We zijn niet aansprakelijk voor schade die ontstaat door verkeerd gebruik.
- Volg alle instructies op uw apparaat en in de instructiehandleiding op en hou deze handleiding op een veilige plaats voor het geval u in de toekomst problemen moet oplossen.
- Dit apparaat is vervaardigd voor huishoudelijk gebruik en kan uitsluitend worden gebruikt in huishoudelijke omgeving en voor de gespecificeerde doeleinden. Het is niet geschikt voor commercieel of gemeenschappelijk gebruik. Dergelijk gebruik laat de garantie van het apparaat vervallen en ons bedrijf is niet aansprakelijk voor de geleden verliezen.

- Dit apparaat werd vervaardigd voor huishoudelijk gebruik en is uitsluitend geschikt voor het koelen / bewaren van etenswaren. Het is niet geschikt voor commercieel of gemeenschappelijk gebruik en/of het bewaren van andere substanties dan etenswaren. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor verliezen die worden geleden door onjuist gebruik van het apparaat.

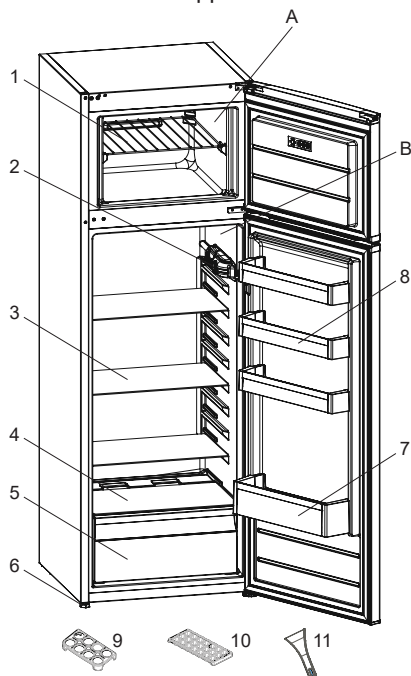
Algemene opmerkingen:

Vak voor vers voedsel (koelkast): Het meest efficiënte energiegebruik wordt gegarandeerd als de laden onderin het apparaat zijn geplaatst en de schappen gelijkmatig verdeeld zijn. De stand van de deurschappen is niet van invloed op het energieverbruik.

Diepvriesgedeelte (diepvriezer): Het meest efficiënte energiegebruik wordt gegarandeerd als de laden en bakken zich op de bewaarpositie bevinden.

2 BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

Dit apparaat is niet bedoeld te worden gebruikt als inbouwapparaat.



 Deze presentatie is alleen bedoeld als informatie over de onderdelen van het apparaat. Onderdelen kunnen afhankelijk van het toestelmodel variëren.

A) Diepvriesgedeelte

B) Koelkastgedeelte

1) Diepvriesschap

2) Thermostaatdoos

3) Koelkastschappen

4) Deksel van groentelade

5) Groentelade

6) Stelvoetjes

7) Flessenrek

8) Deurschappen

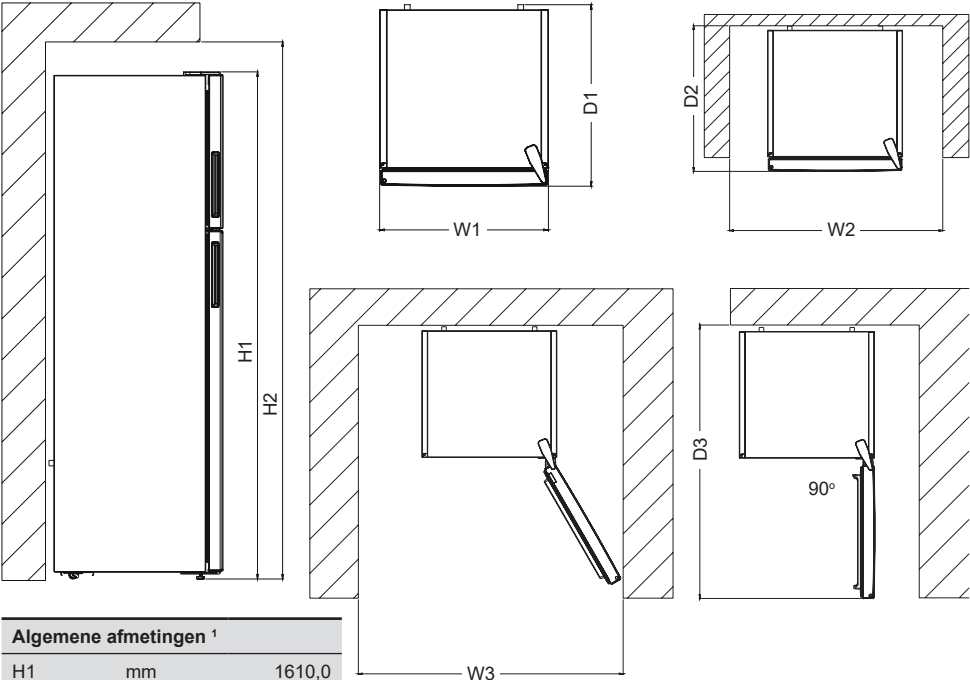
9) Eierrek

10) Ijsblokjesvorm

11) Kunststof ijsschraper *

** In bepaalde modellen*

2.1 Afmetingen



Algemene afmetingen ¹		
H1	mm	1610,0
W1	mm	540,0
D1	mm	570,0
¹ de hoogte, breedte en diepte van het apparaat zonder de handgreep en pootjes.		

Benodigde ruimte tijdens gebruik ²		
H2	mm	1760,0
W2	mm	640,0
D2	mm	667,8
² de hoogte, breedte en diepte van het apparaat inclusief de handgreep en bovendien de ruimte die nodig is voor vrije circulatie van de koellucht.		

Totale ruimte tijdens gebruik ³		
W3	mm	658,5
D3	mm	1106,5
³ de hoogte, breedte en diepte van het apparaat, inclusief de handgreep, en bovendien de ruimte die nodig is voor vrije circulatie van de koellucht, en daarbij de ruimte die nodig is om de deur op de minimale hoek te openen om alle binnenapparatuur te kunnen verwijderen.		

3 GEBRUIK VAN HET APPARAAT

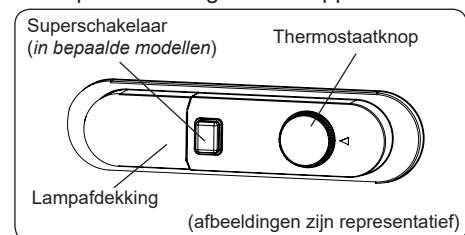
3.1 Informatie over de Less Frost-technologie

Door de mantel rondom de verdampers biedt de Less Frost-technologie een efficiëntere koeling, moet minder manueel worden ontdooit en hebt u meer opslagruimte.

3.2 Thermostaatinstelling

De thermostaat van de koelkast en diepvriezer regelt automatisch de temperatuur in de koel- en vriesvakken. Koelkasttemperaturen kunnen worden verkregen door de knop naar hogere cijfers te draaien; 1 tot 3, 1 tot 5 of SV (maximale cijfers om de thermostaat is afhankelijk van uw product.)

 **Belangrijke opmerking:** Probeer de knop niet voorbij stand 1 te draaien. Dit stopt de werking van uw apparaat.



Thermostaatinstellingen:

- 1 – 2 :** Voor het kort bewaren van voedsel
- 3 – 4 :** Voor het lang bewaren van voedsel
- 5 :** Maximale koelstand. Het apparaat zal langer werken. Wijzig indien nodig de temperatuurinstelling.

Als het apparaat voorzien is van een SV-stand:

- Draai de knop naar SV om vers voedsel snel in te vriezen. In deze stand werkt het vriesvak bij lagere temperaturen. Draai nadat uw voedsel is ingevroren de thermostaatknop terug naar zijn stand voor normaal gebruik. Als u de SV-stand niet wijzigt, schakelt uw apparaat automatisch terug naar zijn laatste gebruikte thermostaatstand volgens de tijd die in de opmerking wordt aangeduid. Zet de thermostaatschakelaar terug naar de SV-stand en schakel hem naar normaal gebruik volgens de tijd die in de opmerking wordt aangeduid. Als de thermostaatschakelaar in de SV-stand staat bij de eerste inschakeling van uw apparaat, zal uw apparaat automatisch terugkeren naar de werking in thermostaatstand 3 volgens de tijd die in de opmerking wordt aangeduid.

Snelvriezen: Deze schakelaar moet worden gebruikt als schakelaar voor snelvriezen. Voor maximale diepvriescapaciteit dient u deze schakelaar 24 uur voordat u het verse voedsel plaatst in te schakelen. Na het plaatsen van vers voedsel in de vriezer, is het doorgaans voldoende om deze 24 uur AAN te zetten. Zet deze schakelaar 24 uur na het plaatsen van vers voedsel uit om stroom te besparen.

Winterschakelaar: Als de omgevingstemperatuur lager is dan 16°C, moet deze schakelaar worden gebruikt als winterschakelaar. Hij behoudt uw koelkast boven de 0°C en uw diepvriezer kouder dan -18°C bij een lage omgevingstemperatuur.

3.3 Waarschuwingen temperatuurinstellingen

- Uw apparaat is ontworpen om te werken binnen bereiken van omgevingstemperatuur zoals gespecificeerd in de normen, volgens de klimaatklasse die op het typeplaatje staat vermeld. Het wordt niet aanbevolen uw koelkast te gebruiken in omgevingen die buiten de aangegeven temperatuurbereiken vallen. Dit zal de koefficiëntie van het apparaat verminderen.
- Temperatuuraanpassingen moeten worden uitgevoerd in overeenstemming met het aantal malen dat de deur wordt geopend, de hoeveelheid voedsel dat in het apparaat wordt bewaard en de omgevingstemperatuur van waar het apparaat zich bevindt.
- Als het apparaat voor het eerst wordt ingeschakeld, moet het 24 uur draaien om de werkingstemperatuur te bereiken. Open de deur tijdens deze periode niet en bewaar er geen grote hoeveelheden voedsel in.
- Er wordt gebruik gemaakt van een vertragingfunctie van 5 minuten om te voorkomen dat de compressor van uw apparaat beschadigt als u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt of eruit trekt, of als er zich een stroomstoring voordoet. Uw koelkast zal na 5 minuten normaal gaan werken.

Klimaatklasse en betekenis:

T (tropisch): Dit koelapparaat is bedoeld voor gebruik bij omgevingstemperaturen van 16°C tot 43°C.

ST (subtropisch): Dit koelapparaat is bedoeld voor gebruik bij omgevingstemperaturen van 16°C tot 38°C.

M (matig): Dit koelapparaat is bedoeld voor gebruik bij omgevingstemperaturen van 16°C tot 32°C.

UM (uitgebreid matig): Dit koelapparaat is bedoeld voor gebruik bij omgevingstemperaturen van 10°C tot 32°C.

3.4 Temperatuuraanduiding

Om u te helpen uw koelkast beter in te stellen hebben we deze uitgerust met een temperatuuraanduiding die zich bevindt in het koudste deel.

Zorg er voor een betere bewaring van het voedsel in uw koelkast, in het bijzonder in het koudste deel, voor dat het bericht 'OK' op de temperatuuraanduiding verschijnt. Als « OK » niet verschijnt, betekent dit dat de temperatuur niet goed is ingesteld.

Als u de aanduiding niet goed kunt zien, zorg er dan voor dat deze goed verlicht is. Wacht na iedere wijziging van de temperatuurinstelling op de stabilisatie van de temperatuur in het apparaat voordat u, indien nodig, verdergaat met een nieuwe temperatuurinstelling. Wijzig de stand van de temperatuurinstelling in toenemende mate en wacht minstens 12 uur voordat u opnieuw controleert en een potentiële wijziging aanbrengt.

 **OPMERKING:** Nadat de deur herhaaldelijk (of voor langere tijd) is geopend of nadat er vers voedsel in het apparaat is geplaatst, is het normaal dat de aanduiding 'OK' niet in de temperatuuraanduiding verschijnt. Als er zich een buitengewone vorming van ijskristallen voordoet in het koelkastgedeelte (bodem van het apparaat), verdamper (te vol geladen apparaat, hoge kamertemperatuur, regelmatig openen van de deur), zet u de temperatuurinstelling op een lagere stand totdat de afkoelingsperiodes van de compressor weer worden verkregen.

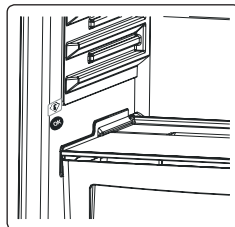


Bewaar het voedsel in het koudste deel van de koelkast.



Uw voedsel wordt beter bewaard als u het in het meest geschikte koelgedeelte legt. Het koudste deel bevindt zich net boven de groentelade.

Het volgende symbool geeft het koudste deel van uw koelkast aan.



Om er zeker van te zijn dat u een lage temperatuur in dit gedeelte heeft, zorgt u ervoor dat het schap is geplaatst op het niveau van dit symbool, zoals

getoond in de afbeelding.

De bovenste limiet van het koudste gedeelte wordt aangeduid door de onderkant van de sticker (punt van de pijl). Het bovenste schap voor het koudste gedeelte moet zich op hetzelfde niveau bevinden als de pijlpunt. Het koudste gedeelte bevindt zich onder dit niveau.

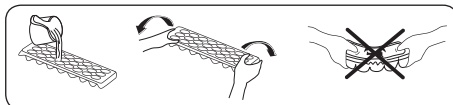
Deze schappen zijn verplaatsbaar, dus zorg ervoor dat ze zich altijd op hetzelfde niveau bevinden met deze zonelimieten zoals beschreven op de stickers om de temperatuur in dit gedeelte te garanderen.

3.5 Accessoires

Visuele en tekstuele omschrijvingen op het gedeelte van de accessoires kunnen afhankelijk van het model van uw apparaat variëren.

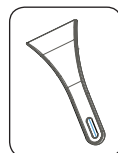
3.5.1 Ijsblokjesvorm (in bepaalde modellen)

- Vul de ijsblokjesvorm met water en plaats in het diepvriesgedeelte.
- Nadat het water volledig bevroren is, kunt u de ijsblokjesvorm buigen zoals hieronder om de ijsblokjes te verwijderen.

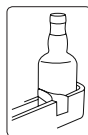


3.5.2 De kunststof krabber (in bepaalde modellen)

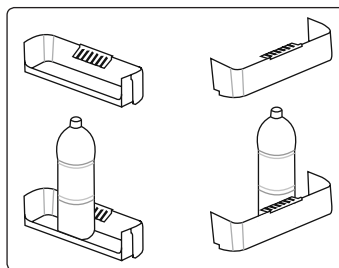
Na verloop van tijd kan er in bepaalde delen van de diepvriezer rijp ontstaan. De opgehoopte rijp in de diepvriezer dient regelmatig te worden verwijderd. Gebruik indien nodig de bijgeleverde kunststof krabber. Gebruik hiervoor geen scherpe metalen voorwerpen. Deze kunnen het koelcircuit doorboren en onherstelbare schade aan de eenheid veroorzaken.



3.5.3 De flessenhouder (in bepaalde modellen)



Gebruik de flessenhouder om te voorkomen dat flessen wegglijden of omvallen.



4 BEWAREN VAN VOEDSEL

4.1 Koelkastgedeelte

- Om de vochtigheid te verminderen en de rijpvorming die daarmee gepaard gaat te voorkomen, moeten vloeistoffen altijd in de koelkast worden bewaard in afgesloten bakjes. Ijsvorming concentreert zich doorgaans in de koudste delen van de verdampende vloeistof en uw apparaat zal met de tijd vaker moeten worden ontdooit.
- Bereide gerechten moeten afgedekt blijven als ze in de koelkast worden bewaard. Plaats geen warm voedsel in de koelkast. Plaats het als het is afgekoeld, anders zal de temperatuur/vochtigheid in de koelkast toenemen en de efficiëntie van de koelkast verminderen.
- Zorg dat er geen items in direct contact staan met de achterwand van het apparaat. Want dit zorgt voor ijsvorming en de verpakking zal zich hieraan hechten. Open de deuren niet vaak.
- We raden aan vlees en schoongemaakte vis los ingewikkeld te bewaren op het glazen schap net boven de groentelade. Hier is de lucht koeler en dit biedt de beste bewaarcondities.
- Bewaar los fruit en groenten los in de groentenladen.
- Het afzonderlijk bewaren van fruit en groenten voorkomt dat ethyleengevoelige groenten (groene bladgroente, broccoli, wortel, enz.) worden aangetast door fruit dat ethyleen afgeeft (banaan, perzik, abrikoos, vijg, enz.)
- Plaats geen natte groenten in de koelkast.
- De bewaartijd van alle etenswaar is afhankelijk van de kwaliteit die de etenswaar had toen u het plaatste en de ononderbroken koelcyclus die vooraf ging aan de bewaring in de koelkast.
- Het vocht dat uit vlees lekt kan andere producten in de koelkast besmetten.

U moet vleesproducten verpakken en gelekte vloeistoffen op de schappen schoonmaken.

- Plaats geen etenswaren voor de luchtdoorgang.
- Consumeer verpakte etenswaar voor de aanbevolen vervaldatum.

Laat voedsel niet in contact komen met de temperatuursensor, die zich bevindt in het koelvak, om het koelvak van de optimale temperatuur te voorzien.

- Voor normale werkomstandigheden is het voldoende de temperatuur van uw koelkast in te stellen op +4°C.
- De temperatuur van het koelvak moet zich bevinden tussen de 0 en 8°C, vers voedsel onder de 0°C bevriest en rottende bacteriën vermenigvuldigen zich boven de 8°C en bederven het voedsel.
- Zet heet voedsel niet direct in de koelkast, maar wacht tot het afkoelt. Heet voedsel verhoogt de temperatuur van uw koelkast en kan voedselvergiftiging veroorzaken en uw voedsel onnodig laten bederven.
- Vlees, vis e.d. dient te worden bewaard in het koelvak van voedsel en het groentevak heeft de voorkeur voor groenten (indien aanwezig).
- Om kruisbesmetting te voorkomen, moeten vleesproducten en fruit/groenten niet samen bewaard worden.
- Voedsel dient in gesloten containers of afgedekt in de koelkast te worden geplaatst om vorming van vocht en geuren te voorkomen.

De onderstaande tabel is een snelle gids die de meest efficiënte manier aangeeft hoe het merendeel van de voedselgroepen in uw koelvak te bewaren.

Etenswaar	Maximale bewaarperiode	Hoe en waar te bewaren
Groenten en fruit	1 week	Groentevak
Vlees en vis	2 - 3 dagen	Wikkel in plastic folie, zakjes of in een vleesschaal en bewaar op het glazen schap

Etenswaar	Maximale bewaarperiode	Hoe en waar te bewaren
Verse kaas	3 - 4 dagen	In het bestemde deurschap
Boter en margarine	1 week	In het bestemde deurschap
Product in fles/pak, zoals melk en yoghurt	Tot de vervaldatum die door de producent wordt aanbevolen	In het bestemde deurschap
Eieren	1 maand	In het bestemde eierrek
Bereid voedsel	2 dagen	Alle schappen

OPMERKING:



Geen aardappelen, uien of knoflook in de koelkast bewaren.

4.2 Diepvriesgedeelte

- De vriezer wordt gebruikt voor het bewaren van bevroren voedsel, invriezen van vers voedsel en het maken van ijsblokjes.
- Vloeibaar voedsel moet worden ingevroren in plastic bakjes en ander voedsel moet worden ingevroren in plastic folie of zakken. Voor het invriezen van vers voedsel; wikkel vers voedsel goed afgedicht in, zodat de verpakking luchtdicht is en niet lekt. Speciale vrieszakken, aluminium folie, plastic zakjes en kunststoffen bakken zijn hier ideaal voor.
- Plaats verse levensmiddelen niet tegen reeds ingevroren levensmiddelen, want zo kunnen reeds ingevroren levensmiddelen ontdooien.
- Verdeel het verse voedsel voor het in te vriezen in porties die in een keer geconsumeerd kunnen worden.
- Consumeer ontdooid voedsel binnen korte tijd na ontdooien.
- Volg altijd de instructies van de producent op de verpakking op bij het bewaren van diepvriesvoedsel. Indien geen informatie op de verpakking wordt vermeld, dient u de levensmiddelen niet langer dan 3

maanden vanaf de datum van aankoop te bewaren.

- Zorg er bij de aankoop van diepvriesproducten voor dat deze zijn bewaard onder de geschikte condities en dat de verpakking niet beschadigd is.
- Diepvriesproducten moeten in geschikte bakken worden vervoerd en zo snel mogelijk in de diepvriezer worden geplaatst.
- Koop geen diepvriesproducten waarvan de verpakking tekenen van vocht of abnormale uitzetting vertoont. Deze kunnen mogelijk zijn bewaard bij ongeschikte temperatuur en de inhoud kan bedorven zijn.
- De bewaartijd van ingevroren levensmiddelen is afhankelijk van de kamertemperatuur, de instelling van de thermostaat, hoe vaak de deur wordt geopend, het soort voedsel en de tijd die nodig was om het product van de winkel naar uw huis over te brengen. Volg altijd de instructies die op de verpakking staan afgedrukt en overschrijd nooit de aangegeven maximum bewaartijd.
- Als de deur van de diepvriezer voor een lange tijd open heeft gestaan of niet goed sluit, zal er rijpvorming plaatsvinden die efficiënte luchtcirculatie in de weg staat. Los dit op door de stekker van de diepvriezer uit het stopcontact te trekken en hem te laten ontdooien. Maak de vriezer na volledig te zijn ontdooid schoon.
- De capaciteit van de vriezer die op het etiket wordt vermeld is de capaciteit zonder manden, deksels enz.
- Vries ontdooid voedsel niet opnieuw in. Dit kan uw gezondheid in gevaar brengen en problemen als voedselvergiftiging veroorzaken.

OPMERKING: Als u tracht de deur van de vriezer te openen meteen nadat u deze heeft gesloten, merkt u dat dat niet makkelijk gaat. Dit is normaal. Nadat het evenwicht is teruggekeerd, zal de deur makkelijk opengaan.



De onderstaande tabel is een snelle gids die de meest efficiënte manier aangeeft hoe het merendeel van de voedselgroepen in uw vriesvak te bewaren.

Vlees en vis	Vorbereiden	Maximale bewaarperiode (maanden)
Biefstuk	In folie wikkelen	6 - 8
Lamsvlees	In folie wikkelen	6 - 8
Kalfsbraadstuk	In folie wikkelen	6 - 8
Kalfsvlees in blokjes	In kleine stukjes	6 - 8
Lamsvlees in blokjes	In stukjes	4 - 8
Gehakt	Verpakt zonder kruiden	1 - 3
Orgaanvlees (in stukjes)	In stukjes	1 - 3
Bolognese-worst/salami	Moet worden verpakt zelfs als er een vel omzit	
Kip en kalkoen	In folie wikkelen	4 - 6
Gans en eend	In folie wikkelen	4 - 6
Hert, konijn, wildzwijn	In porties van 2,5 kg en als filets	6 - 8
Zoetwatervis (zalm, karper, meerval)	Ontdoe de vis van de ingewanden en schubben, was en droog de vis. Verwijder indien nodig de kop en staart.	2
Magere vis (zeebaars, tarbot, tong)		4
Vette vis (tonijn, makreel, zeeforel, ansjovis)		2 - 4
Schelpdieren	Schoongemaakt en in een zak	4 - 6
Kaviaar	In zijn verpakking, in een aluminium of plastic bakje	2 - 3
Slakken	In zout water of in een aluminium of plastic bakje	3
 OPMERKING: Ontdooit vlees dient als vers vlees te worden bereid. Als het vlees na het ontdooien niet wordt bereid, mag het niet opnieuw worden ingevroren.		

Groenten en fruit	Vorbereiden	Maximale bewaarperiode (maanden)
Snijbonen en bonen	Gewassen, in kleine stukjes gesneden en gekookt in water	10 - 13
Bonen	Gedopt en gekookt in water	12
Kool	Gewassen en gekookt in water	6 - 8
Wortel	Gewassen, in plakjes gesneden en gekookt in water	12
Paprika	Snijd de steel eraf, snijd doormidden en verwijder de zaadlijsten en kook in water	8 - 10
Spinazie	Was en kook in water	6 - 9
Bloemkool	Haal het blad eraf, snijd het hart in stukjes en laat het even staan in water met wat citroensap	10 - 12
Aubergine	Wassen en in stukken van 2 cm snijden	10 - 12
Maïs	Was en verpak met steel of als maïskolf	12
Appel en peer	Schil en snijd in plakken	8 - 10
Abrikoos en perzik	Snijd doormidden en verwijder de pit	4 - 6

Groenten en fruit	Vorbereiden	Maximale bewaarperiode (maanden)
Aardbeien en bosbessen	Wassen en schoonmaken	8 - 12
Gekookt fruit	Voeg 10% suiker aan het bakje toe	12

Groenten en fruit	Vorbereiden	Maximale bewaarperiode (maanden)
Pruimen, kersen, zure bessen	Wassen en de steeltjes verwijderen	8 - 12

	Maximale bewaarperiode (maanden)	Ontdooiperiode op kamertemperatuur (in uren)	Ontdooiperiode in oven (in minuten)
Brood	4 - 6	2 - 3	4 - 5 (220-225°C)
Koekjes	3 - 6	1 - 1,5	5 - 8 (190-200°C)
Gebak	1 - 3	2 - 3	5 - 10 (200-225°C)
Taart	1 - 1,5	3 - 4	5 - 8 (190-200°C)
Filodeeg	2 - 3	1 - 1,5	5 - 8 (190-200°C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15 - 20 (200°C)

Zuivelproducten	Vorbereiden	Maximale bewaarperiode (maanden)	Bewaarwijze
Pak (homogene) melk	In eigen verpakking	2 - 3	Pure melk - in eigen verpakking
Kaas, met uitzondering van witte kaas	In plakken	6 - 8	Voor lang bewaren moet de oorspronkelijke verpakking worden gebruikt. Voor langere perioden moet het in folie worden gewikkeld.
Boter, margarine	In eigen verpakking	6	

5 REINIGING EN ONDERHOUD

-  Verwijder de stekker uit het stopcontact voor het reinigen.
-  Giet geen water in en over uw apparaat.
-  Gebruik geen schurende producten, schoonmaakmiddelen of zeep om uw apparaat te reinigen. Na het reinigen afspoelen met schoon water en zorgvuldig drogen. Steek na het reinigen de stekker weer in het stopcontact met droge handen.

- Zorg ervoor dat er geen water terechtkomt in de lampbehuizing en andere elektrische onderdelen.
- Het apparaat moet regelmatig gereinigd worden met een oplossing van natriumbicarbonaat en lauwwater.

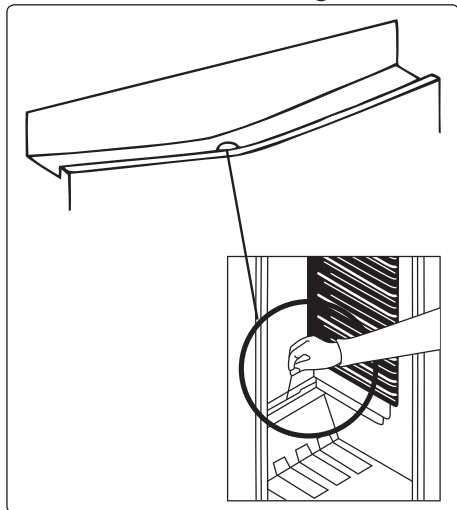
- Reinig de accessoires afzonderlijk handmatig met zeep en water. Was de accessoires niet in de vaatwasmachine.
- Reinig de condensator minstens tweemaal per jaar met een borstel. Dit draagt bij aan energiebesparing en verhoogt de productiviteit.



-  **De stekker van het apparaat moet tijdens het reinigen uit het stopcontact zijn getrokken.**

5.1 Ontdooien

Ontdooien van het koelkastgedeelte



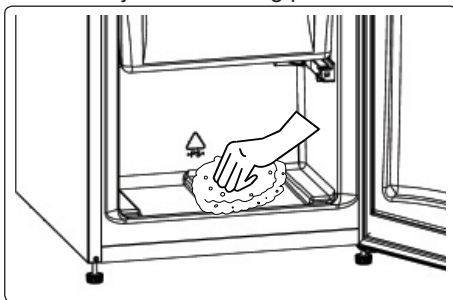
- Het ontdooien vindt in het koelkastgedeelte tijdens de werking automatisch plaats. Het water wordt opgevangen in het verdampingsreservoir en automatisch verdampt.
- Het verdampingsreservoir en de waterafvoeropening moeten periodiek gereinigd worden met de ontdooiplug om te verhinderen dat zich onderin de koelkast water verzamelt in plaats van weg te stromen.
- U kunt de waterafvoeropening ook reinigen door er een half glas water door te gieten.

Ontdooiproces diepvriezer

- Binnenin uw diepvriezer hopen zich, afhankelijk van hoelang de deur openstaat of de hoeveelheid vloeistof dat geplaatst is, kleine hoeveelheden rijp op. Het is van belang ervoor te zorgen dat er zich geen rijp of ijs vormt op plaatsen waar dit van invloed is op het goed afsluiten van de deur. Dit kan zorgen dat lucht de kast binnenkomt en voortdurend draaien van de compressor veroorzaken. Dunne rijpvorming is behoorlijk zacht en kan met een borstel of plastic krabbel worden verwijderd.

Gebruik geen metalen of scherpe krabbers, mechanische apparaten of anderen middelen om het ontdooiproces te versnellen. Verwijder alle losgeraakte rijp uit de bodem van de kast. Het is voor verwijdering van dunne rijp niet noodzakelijk het apparaat uit te schakelen.

- Voor verwijdering van zware ijsvorming dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te trekken en de inhoud in kartonnen dozen te doen en die in dikke dekens of lagen papier wikkelen om alles koud te houden. Het ontdooien is het meest effectief bij een bijna lege diepvriezer en dient zo snel mogelijk te worden uitgevoerd om te voorkomen dat de inhoud ontdooit.
- Gebruik geen metalen of scherpe krabbers, mechanische apparaten of anderen middelen om het ontdooiproces te versnellen. Een temperatuurverhoging in het ingevroren voedsel tijdens het ontdooien verkort de houdbaarheid. Houd de inhoud goed ingewikkeld en koel terwijl de ontdooiing plaatsvindt.



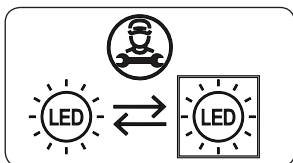
- Droog de binnenkant van het vak met een spons of een schone doek.
- Een of meerdere kommen warm water in het diepvriesvak kan het ontdooiproces versnellen.
- Controleer de inhoud bij het terugplaatsen in de diepvriezer. Als blijkt dat een pakket ontdooit is, dient het binnen 24 uur opgegeten te worden of te worden bereid en daarna opnieuw worden ingevroren.

- Reinig nadat het ontdooien voltooid is de binnenkant van het apparaat met warm water en wat zuiveringszout en droog het daarna grondig af. Was alle uitneembare delen op dezelfde wijze en zet alles weer in elkaar. Steek de stekker van het apparaat weer in het stopcontact en laat het apparaat 2 tot 3 uur op instellingsnummer MAX staan voordat u het voedsel terug in de diepvriezer plaatst.

Vervangen van ledverlichting

Neem contact op met het dichtstbijzijnde erkende servicecentrum om leds te vervangen.

 **Opmerking:** Het aantal en de plaats van de ledstrips kunnen afhankelijk van het model verschillen.



Als het product met een ledlamp is uitgerust

Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse <E>.

Indien product uitgerust met LED-strip(s) of LED-kaart(en)

Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse <F>.

6 VERVOER EN VERPLAATSEN

6.1 Vervoer en van plaats veranderen

- Originele verpakkingen en piepschuim kan voor hertransport bewaard worden (optioneel).
- U moet uw apparaat stevig verpakken en met banden of sterke touwen vastmaken en de instructies voor vervoer op de verpakking opvolgen.
- Verwijder alle beweegbare delen of maak ze met banden vast aan het apparaat om ze tijdens herplaatsing of vervoer te behoeden tegen schokken.

 Draag uw apparaat altijd in verticale stand.

6.2 Omzetten van de deur

- Als de deurhendels van uw apparaat op de voorkant van de deur zijn gemonteerd, is het niet mogelijk de draairichting van de deur te veranderen.
- Op modellen zonder handvaten is het mogelijk om de draairichting van de deur van uw koelkast te veranderen.
- Als de draairichting van uw koelkast deur veranderd kan worden, moet u hiervoor contact opnemen met de dichtstbijzijnde erkende onderhoudsdienst.

7 VOORDAT U CONTACT OPNEEMT MET KLANTENSERVICE

Als u een probleem ondervindt met uw **apparaat**, controleer dan het volgende voordat u contact op neemt met de klantenservice.

Uw apparaat werkt niet

Controleer of:

- er stroom is;
- de stekker correct in het stopcontact is gestoken;
- de stekker of zekering is gesprongen;
- het stopcontact defect is. Steek om dit te controleren de stekker van een functionerend apparaat in hetzelfde stopcontact.

Het apparaat presteert slecht

Controleer of:

- het apparaat overladen is;
- de deur van het apparaat goed gesloten is;
- er geen stof op de condensator zit;
- er zich voldoende ruimte aan de achterkant en zijkanten bevindt.

Uw apparaat werkt luidruchtig

Normale geluiden

Krakend geluid komt voor:

- tijdens het automatisch ontdooien;
- als het apparaat wordt gekoeld of opwarmt (door uitzetting van materiaal in het apparaat).

Kort krakend geluid komt voor:

wanneer de compressor door de thermostaat in en uit wordt geschakeld.

Motorgeluiden: geeft aan dat de compressor normaal werkt. De compressor kan korte tijd meer geluid produceren als deze voor het eerst wordt geactiveerd.

Pruttel- en spettergeluid komt voor: door de stroom van koelvloeistof in de leidingen van het systeem.

Waterstromingsgeluid komt voor:

door water dat naar de verdampbak loopt. Dit geluid is normaal tijdens het ontdooien.

Geluid van blazen van lucht: dit komt voor in bepaalde modellen tijdens normale werking van het systeem door de circulatie van lucht.

De randen van het apparaat die de deurnaden raken zijn warm

De oppervlakken die de deurnaden raken kunnen, in het bijzonder tijdens de zomer (warme seizoenen), warmen worden tijdens de werking van de compressor. Dit is normaal.

Er bestaat een ophoping van vocht in het apparaat

Controleer of:

- alle etenswaren juist zijn verpakt; bakjes droog zijn voordat ze in het **apparaat** worden gezet;
- de deuren van het **apparaat** frequent worden geopend. De vochtigheid in de omgeving komt bij het openen van de deuren in het **apparaat** terecht. De vochtigheid neemt toe als de deuren vaker worden geopend, in het bijzonder als de vochtigheid in de ruimte hoog is.

De deur opent of sluit niet correct

Controleer of:

- er levensmiddelen of verpakkingen het sluiten van de deur in de weg staan;
- de scharnieren kapot of gescheurd zijn;
- uw **apparaat** op een vlakke ondergrond staat.

De compressor kan luid draaien of het geluid van de compressor/koelkast kan verhogen bij sommige modellen wanneer ze in bepaalde omstandigheden werken als het product voor de eerste keer wordt aangesloten, afhankelijk van wijzigingen in de omgevingstemperatuur of verandering in gebruik. Dit is normaal. Wanneer de koelkast de vereiste temperatuur bereikt, vermindert het geluid automatisch.

Aanbevelingen

- Wacht nadat het apparaat uitgeschakeld is of de stekker uit het stopcontact is getrokken 5 minuten voordat u de stekker weer terugsteekt of het apparaat weer inschakelt om te voorkomen dat de compressor schade oploopt.
- Als u uw apparaat gedurende lange tijd (bijv. in de zomervakantie) gebruikt, trek dan de stekker eruit. Reinig uw apparaat zoals beschreven in hoofdstuk over reiniging en laat de deur open om de vorming van vocht en geuren te voorkomen.
- Als een bepaald probleem blijft bestaan nadat u alle bovenstaande instructies heeft opgevolgd, neemt u contact op met de dichtstbijzijnde erkende onderhoudsservice.
- Het apparaat dat u heeft gekocht is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor commercieel of gemeenschappelijk gebruik. Als de consument het apparaat gebruikt op een wijze die hier niet aan voldoet, benadrukken we dat de fabrikant en het verkooppunt niet aansprakelijk zijn voor reparatie en storingen binnen de garantieperiode.

8 TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN

1. Installeer het apparaat in een koele, goed geventileerde ruimte, maar niet in direct zonlicht, noch dichtbij een warmtebron (zoals een radiator of oven), ander moet een isolatieplaat worden gebruikt.
2. Laat warme etenswaar en dranken afkoelen voordat u ze in het apparaat plaatst.
3. Plaats ontdooiend voedsel in het koelkastgedeelte indien beschikbaar. De lage temperatuur van het ingevroren voedsel zal helpen het koelkastgedeelte te koelen wanneer het ontdooit. Dit zal energie besparen. Het ontdooien van ingevroren voedsel buiten het apparaat is energieverspilling.
4. Dranken en andere vloeistoffen moeten in het apparaat worden afgedekt. Als ze onafgedekt blijven zal de vochtigheid in het apparaat toenemen en het apparaat meer energie verbruiken. Het afdekken van dranken en vloeistoffen behoudt beter het aroma en de smaak.
5. Vermijd het lang open laten staan van de deuren en het frequent openen van de deuren. Warme lucht kan dan in het apparaat komen en ervoor zorgen dat de compressor onnodig vaak aanslaat.
6. Houd de deksels van vakken met een andere temperatuur in het apparaat gesloten (zoals de groentelade en koeler indien beschikbaar).
7. Houd deurpakkingen schoon en buigzaam. Vervang de pakking als deze versleten is.

9 TECHNISCHE GEGEVENS

De technische informatie staat vermeld op het typeplaatje op de binnenkant van het apparaat en op het energielabel.

De QR-code op het energielabel dat met het apparaat wordt geleverd, voorziet in een weblink naar de informatie die betrekking heeft op de prestaties van het apparaat in de EPREL-database.

Bewaar het energielabel ter naslagwerk bij de gebruikershandleiding en alle andere documenten die met dit apparaat zijn geleverd.

U kunt dezelfde informatie over EPREL vinden via de link <https://eprel.ec.europa.eu>, de modelnaam en het productnummer dat u aantreft op het typeplaatje van het apparaat.

Gebruik de link www.theenergylabel.eu voor gedetailleerde informatie over het energielabel.

10 INFORMATIE VOOR TESTINSTITUTEN

Installatie en voorbereiding van het apparaat voor EcoDesign-keuring dienen te voldoen aan EN 62552. De ventilatievereisten, afmetingen van de nis en minimale vrije ruimte aan de achterkant dienen te voldoen aan de vereisten van DEEL 2 in deze gebruikershandleiding. Neem contact op met de fabrikant voor eventuele verdere informatie, waaronder laadplannen.

11 SERVICE EN ONDERDELEN

Gebruik altijd originele reserveonderdelen.
Zorg ervoor dat u de volgende gegevens bij de hand hebt wanneer u contact opneemt met ons geautoriseerde servicecentrum: model, serienummer en service-index.

De informatie staat op het typeplaatje.
Wijzigingen voorbehouden.

De originele reserveonderdelen voor sommige specifieke componenten zijn beschikbaar gedurende minimaal 7 tot 10 jaar, afhankelijk van het type component, vanaf het in de handel brengen van de laatste stuks van het model.

Bezoek onze website om:

<http://www.daewooelectronics.com/>

<http://www.daewooelectronics.com/service>



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



52462345