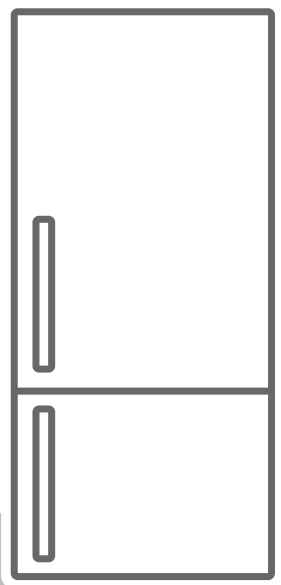




**ES** Refrigerador - Congelador / Manual de Uso

**EN** Fridge - Freezer / User Manual

**DE** Kühl-Gefrierkombination / Bedienungsanleitung



**FGF1803**  
**FGF1803X**

**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

|                                                                                 |           |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD .....</b>                                       | <b>4</b>  |
| 1.1 Advertencias de seguridad general .....                                     | 4         |
| 1.2 Advertencias para la instalación .....                                      | 8         |
| 1.3 Durante el uso .....                                                        | 8         |
| <b>2 DESCRIPCIÓN DEL APARATO .....</b>                                          | <b>10</b> |
| 2.1 Dimensiones .....                                                           | 11        |
| <b>3 USO DEL APARATO .....</b>                                                  | <b>12</b> |
| 3.1 Información sobre la tecnología de refrigeración de última generación ..... | 12        |
| 3.2 Pantalla y panel de control .....                                           | 12        |
| 3.3 Uso del refrigerador .....                                                  | 12        |
| 3.3.1 Botón de ajuste de temperatura .....                                      | 12        |
| 3.3.2 Ajustes de temperatura .....                                              | 12        |
| 3.3.3 Modo de supercongelación .....                                            | 13        |
| 3.3.4 Modo de superrefrigeración .....                                          | 13        |
| 3.3.5 Modo de espera .....                                                      | 13        |
| 3.3.6 Función de alarma de puerta abierta .....                                 | 13        |
| 3.4 Advertencias de ajustes de temperatura .....                                | 13        |
| 3.5 Accesorios .....                                                            | 14        |
| 3.5.1 Cubitera ( <i>En algunos modelos</i> ) .....                              | 14        |
| 3.5.2 Portabotellas ( <i>En algunos modelos</i> ) .....                         | 14        |
| 3.5.3 Compartimento del congelador .....                                        | 15        |
| 3.5.4 Estante refrigerador ( <i>En algunos modelos</i> ) .....                  | 15        |
| 3.5.5 Fresh Dial (Dial de frescura) ( <i>En algunos modelos</i> ) .....         | 16        |
| <b>4 ALMACENAMIENTO DE ALIMENTO .....</b>                                       | <b>16</b> |
| 4.1 Compartimento de refrigerador .....                                         | 16        |
| 4.2 Compartimento del congelador .....                                          | 17        |
| <b>5 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO .....</b>                                         | <b>20</b> |
| 5.1 Descongelación .....                                                        | 21        |
| <b>6 TRANSPORTE Y REUBICACIÓN .....</b>                                         | <b>21</b> |
| 6.1 Transporte y reubicación .....                                              | 21        |
| 6.2 Reinstalación de la puerta .....                                            | 21        |
| <b>7 ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO DE POSVENTA .....</b>                          | <b>22</b> |
| <b>8 CONSEJOS PARA AHORRAR ELECTRICIDAD .....</b>                               | <b>23</b> |
| <b>9 DATOS TÉCNICOS .....</b>                                                   | <b>24</b> |
| <b>10 INFORMACIÓN PARA LOS INSTITUTOS DE PRUEBAS .....</b>                      | <b>24</b> |
| <b>11 INFORMACIÓN PARA EL USUARIO .....</b>                                     | <b>24</b> |

# 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 ser utilizado en un toma con conexión a tierra de al menos 16 amperes. 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.

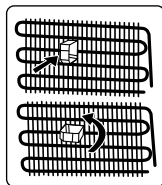
## 1.2 Advertencias para la instalación

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 100 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 la(s) guía(s) distanciadora(s) de plástico en el condensador (aspas negras en la parte trasera del aparato) girándola(s) 90° (como se muestra en la figura) para evitar que el condensador toque la pared.



## 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.

### **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.

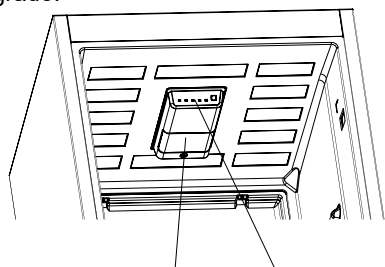


### **Notas:**

- 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.

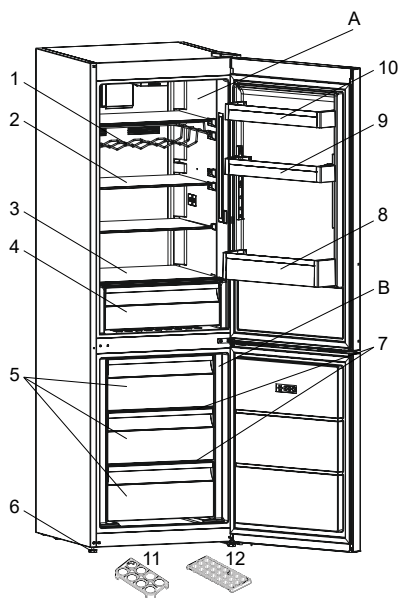
## 2 DESCRIPCIÓN DEL APARATO

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



Tapa de caja de lámpara

Perilla del termostato



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

A) Compartimento de refrigerador

B) Compartimento de congelador

1) Estante para vino \*

2) Estantes de refrigerador

3) Cubierta de cajón para fruta y verdura

4) Cajón para fruta y verdura

5) Cajones del congelador

6) Patas de nivelación

7) Estantes de vidrio del congelador \*

8) Estante portabotellas

9) Estante de puerta regulable \* /  
Estante de puerta

10) Estante de puerta

11) Huevera

12) Cubitera

*\* En algunos modelos*

### Notas generales:

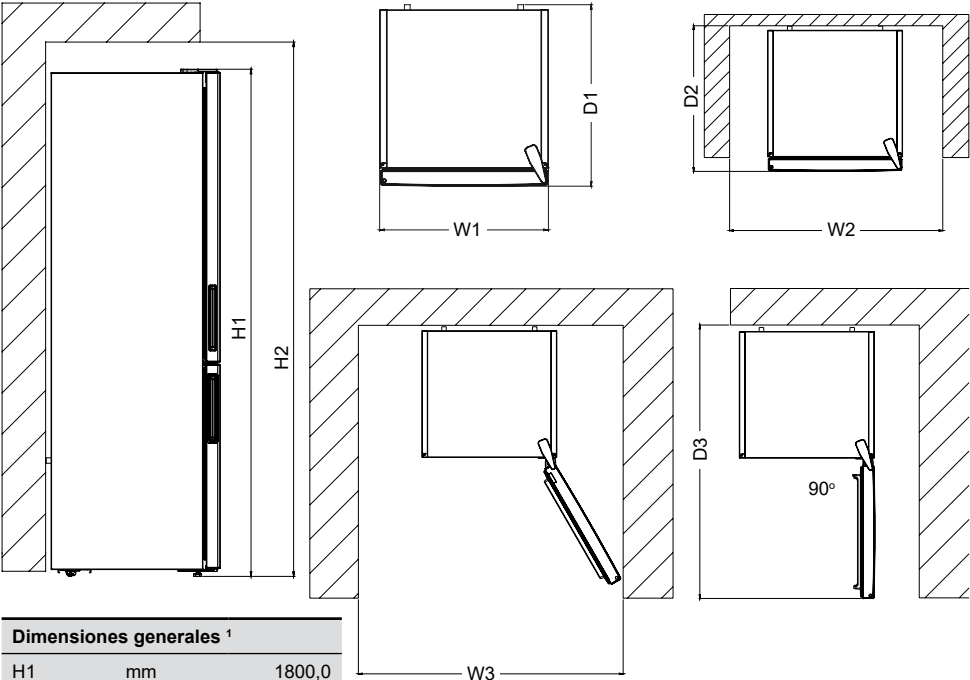
#### Compartimiento de alimentos frescos

**(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):** El uso de energía más eficiente está garantizado en la configuración con los cajones y contenedores en posición de existencias.

2.1 Dimensiones



| Dimensiones generales <sup>1</sup>                                                        |    |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------|
| H1                                                                                        | mm | 1800,0 |
| W1                                                                                        | mm | 540,0  |
| D1                                                                                        | mm | 595,0  |
| <sup>1</sup> altura, anchura y profundidad del electrodoméstico sin el mango ni las patas |    |        |

| El espacio requerido en el uso <sup>2</sup>                                                                                                                      |    |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------|
| H2                                                                                                                                                               | mm | 1950,0 |
| W2                                                                                                                                                               | mm | 640,0  |
| D2                                                                                                                                                               | mm | 692,8  |
| <sup>2</sup> 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 <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                    |    |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------|
| W3                                                                                                                                                                                                                                                                                                | mm | 650,2  |
| D3                                                                                                                                                                                                                                                                                                | mm | 1137,9 |
| <sup>3</sup> 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 de refrigeración de última generación

Los frigoríficos con tecnología de refrigeración de última generación tienen un sistema de funcionamiento distinto al de los refrigeradores estáticos. En los frigoríficos convencionales, el aire húmedo que se introduce en el refrigerador y el vapor de agua procedente de los alimentos hacen que se acumule escarcha en el congelador. Para derretir esta escarcha, debe apagarse el frigorífico. Durante el período en el que el refrigerador esté apagado, el usuario debe sacar los alimentos del refrigerador y colocarlos en otro contenedor refrigerado a fin de mantener los alimentos fríos.

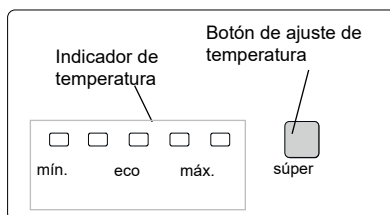
En los frigoríficos con tecnología de refrigeración de última generación, la situación del congelador es totalmente distinta. Con la ayuda de ventiladores, se distribuye aire frío y seco por numerosos puntos del congelador. Este aire frío distribuido de manera uniforme, que llega incluso a los espacios que hay entre los estantes, permite que los alimentos se congelen de manera correcta y homogénea. Además, no se formarán depósitos de escarcha.

En el compartimento del refrigerador habrá prácticamente la misma configuración que en el compartimento del congelador. El aire emitido por el ventilador, que se encuentra en la parte superior del refrigerador, se enfría al pasar por el hueco que hay detrás del conducto de aire. Al mismo tiempo, se expulsa aire por los orificios del conducto de aire para que el proceso de refrigeración se complete debidamente en el refrigerador.

Los orificios del conducto de aire están diseñados de tal modo que la distribución de aire sea homogénea en este compartimento.

Puesto que ya no queda conducto de aireación entre el congelador y el refrigerador, no se mezclarán los olores. Como resultado, su refrigerador con tecnología de última generación, no solo le proporciona una enorme capacidad y un aspecto elegante, sino que además es más fácil de usar.

### 3.2 Pantalla y panel de control



### 3.3 Uso del refrigerador

#### Iluminación (si está disponible)

Cuando el producto se enchufa por primera vez, las luces interiores pueden encenderse un minuto más tarde de lo esperado como resultado de las comprobaciones iniciales del sistema.

#### 3.3.1 Botón de ajuste de temperatura

El botón de ajuste de temperatura regula la temperatura tanto en el compartimento del refrigerador como en el del congelador. La temperatura se puede ajustar a cualquier valor entre MIN / 8 y ECO / 5 a MAX / 2, incluido el modo super. Los indicadores LED muestran los valores de temperatura establecidos.

#### 3.3.2 Ajustes de temperatura

- Al presionar el botón de ajuste de temperatura de MIN a MAX, la temperatura disminuye.
- Después de presionar el botón de ajuste, espere 3 segundos para que se valide el valor de ajuste seleccionado.
- Durante los meses de invierno, operar su refrigerador a una configuración más baja conserva energía.

**Si el frigorífico tiene compartimento congelador:**

### **3.3.3 Modo de supercongelación**

#### **¿Por qué activar?**

- Para congelar grandes cantidades de alimentos.
- Para congelar artículos perecederos.
- Para congelar rápidamente los alimentos.
- Para conservar los alimentos de temporada durante períodos prolongados.

**Si el frigorífico tiene compartimento de refrigeración:**

### **3.3.4 Modo de superrefrigeración**

#### **¿Por qué activar?**

- Refrigerar grandes cantidades de alimentos.
- Para enfriar artículos perecederos.
- Para enfriar rápidamente los alimentos.
- Para conservar los alimentos de temporada durante períodos prolongados.

#### **¿Cómo activarlo?**

- Mantenga pulsado el botón de ajuste de temperatura durante 5 segundos para activar el modo súper cuando la temperatura establecida esté en MAX.
- Todas las luces indicadoras permanecerán iluminadas continuamente.

#### **¿Cómo desactivarlo?**

Si mantiene pulsado el botón de ajuste durante 5 segundos, se desactivará el modo súper.



La duración del modo Super varía según la configuración del frigorífico: en los modelos con un compartimento congelador, permanece activo hasta 24 horas, mientras que en aquellos con solo un compartimento refrigeración, dura un máximo de 5 horas.

### **3.3.5 Modo de espera**

Cómo activarlo

Mantenga pulsado el botón de ajuste durante 5 segundos cuando esté configurado para "Mín". Todos los LED

parpadearán tres veces.

Cómo funciona

En el modo de espera; todos los componentes se desactivarán. Si el usuario pulsa el botón de ajuste mientras está en el modo de espera, todos los LED parpadearán tres veces para mostrar que el modo de espera está activado.

Cómo desactivarlo

Mantenga pulsado el botón de ajuste hasta que la pantalla vuelva a funcionar con normalidad.

### **3.3.6 Función de alarma de puerta abierta**

Si se deja la puerta abierta más de 2 minutos, la luz del interior (en caso de existir) empezará a parpadear.

### **3.4 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.

#### **Instrucciones importantes de instalación**

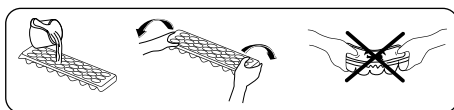
Este electrodoméstico está diseñado para funcionar en condiciones climáticas difíciles y está equipado con la tecnología 'Freezer Shield' que garantiza que los alimentos congelados en el refrigerador no se descongelarán incluso si la temperatura ambiente desciende por debajo de -15 °C. Así, podrá instalar su electrodoméstico en una estancia sin calefacción sin tener que preocuparse de que los alimentos congelados del congelador se estropeen. Cuando la temperatura ambiente vuelva a la normalidad, podrá seguir utilizando el electrodoméstico como de costumbre.

### **3.5 Accesorios**

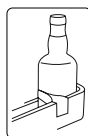
**Las descripciones visuales y textuales proporcionadas en la sección de accesorios pueden variar en función del modelo de aparato que haya adquirido.**

#### **3.5.1 Cubitera (En algunos modelos)**

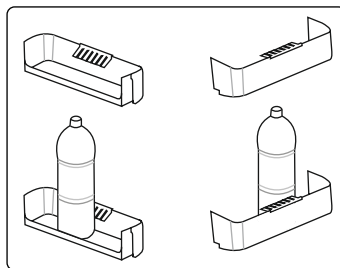
- Llene de agua la cubitera y colóquela en el congelador.
- Cuando el agua se haya congelado totalmente, puede doblar la cubitera para sacar los cubitos de hielo.



#### **3.5.2 Portabotellas (En algunos modelos)**



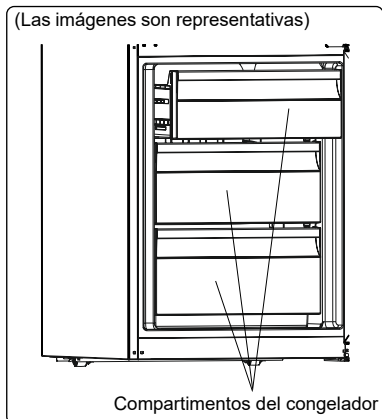
Use el portabotellas para impedir que las botellas se deslicen o caigan.



### 3.5.3 Compartimento del congelador

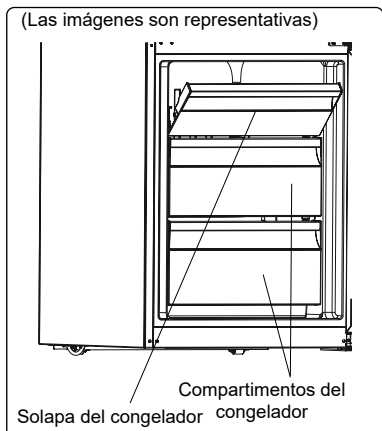
El compartimento del congelador permite acceder a los alimentos más fácilmente.

(Las imágenes son representativas)



o bien

(Las imágenes son representativas)



#### Quitar el compartimento del congelador:

- Saque el compartimento hacia fuera todo lo que pueda.
- Tire de la parte delantera del compartimento hacia arriba y hacia fuera al mismo tiempo.



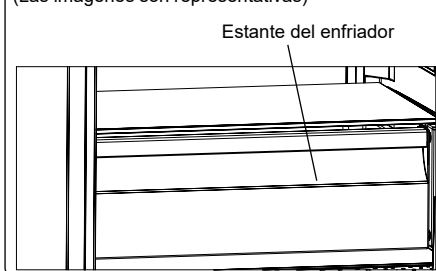
Realice lo contrario cuando vuelva a colocar el compartimento deslizando.



Siempre coja el cajón por el asa mientras lo retira.

### 3.5.4 Estante refrigerador (En algunos modelos)

(Las imágenes son representativas)



Guardar los alimentos en el compartimento enfriador, en lugar de en los compartimentos del refrigerador o del congelador, permite a los alimentos conservar su buen aspecto, frescura y sabor durante más tiempo. Cuando se ensucie la bandeja del enfriador, sáquela y lávela con agua.

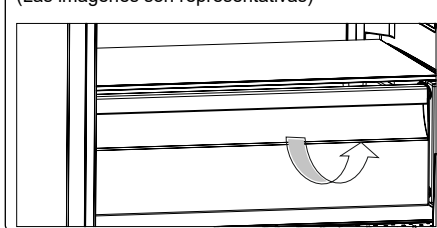
(El agua se congela a 0 °C, pero los alimentos con sal o azúcar necesitan temperaturas más bajas para congelarse).

El compartimento del enfriador se utiliza por lo general para guardar alimentos del tipo de pescado crudo, alimentos ligeramente confitados, arroz, etc.

**⚠ No coloque comida que quiera congelar o bandejas de hielo (para hacer hielo) en el compartimento refrigerador.**

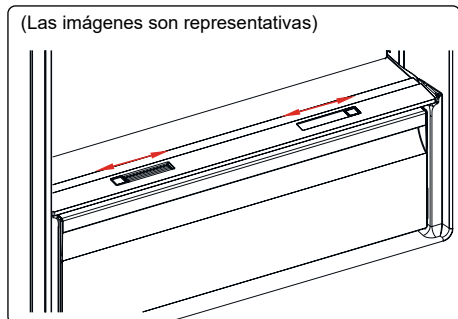
#### Extracción del estante enfriador:

(Las imágenes son representativas)

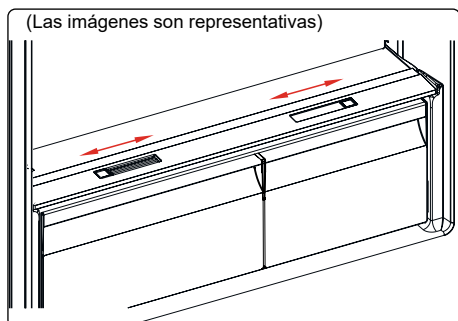


- Tire del estante enfriador hacia fuera, deslizándolo sobre los rieles.
- Tire del estante enfriador hacia arriba, desde el riel, para extraerlo.

### 3.5.5 Fresh Dial (Dial de frescura) (En algunos modelos)



o bien



Si el cajón para fruta y verdura está lleno, el indicador de frescura ubicado en la parte frontal del cajón debe dejarse abierto. De este modo se controla el aire y la humedad que hay dentro del cajón para aumentar la vida de los alimentos que haya en su interior.

El indicador, que se encuentra tras el estante, debe abrirse si se detecta condensación en el estante de cristal.

**Nota:** No cargue ningún alimento en el deslizador de humedad.

## 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                                                                                       |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Vegetales y frutas</b>                         | 1 semana                                                 | Cajón para vegetales                                                                                            |
| <b>Carne y pescado</b>                            | 2-3 días                                                 | Envolver en bolsas o film de plástico o guardar en un recipiente para carne y colocar en el estante de cristal. |
| <b>Queso fresco</b>                               | 3-4 días                                                 | En su estante de puerta                                                                                         |
| <b>Mantequilla y margarina</b>                    | 1 semana                                                 | En su estante de puerta                                                                                         |
| <b>Productos embotellados, como leche y yogur</b> | Hasta la fecha de caducidad recomendada por el productor | En su estante de puerta                                                                                         |
| <b>Huevos</b>                                     | 1 mes                                                    | En el estante para huevos                                                                                       |
| <b>Alimentos cocinados</b>                        | 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.
- Use el estante de congelación rápida para congelar alimentos cocinados por usted (y cualquier otro alimento que necesite congelarse rápidamente) con mayor rapidez gracias al mayor poder de congelación del estante de congelación. El estante de congelación rápida es el cajón inferior del compartimento congelador.
  - Para que el rendimiento del aparato sea óptimo y obtener la máxima capacidad de congelación, seleccione la temperatura más fría en el selector del termostato 24 horas antes de colocar alimentos frescos en el congelador.
  - Por lo general, es suficiente seleccionar la temperatura más baja del termostato otras 24 horas tras colocar los alimentos frescos en el congelador. Una vez transcurrido este tiempo, reduzca el ajuste del termostato si fuese necesario.
  - **Atención.** Si va a congelar pocos alimentos y quiere ahorrar electricidad, no seleccione la temperatura más baja en el termostato.



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) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Bistec</b>                                                                                                                                                                                                                                     | Envolver en film.                                                                                                   | 6 - 8                                 |
| <b>Carne de cordero</b>                                                                                                                                                                                                                           | Envolver en film.                                                                                                   | 6 - 8                                 |
| <b>Ternera asada</b>                                                                                                                                                                                                                              | Envolver en film.                                                                                                   | 6 - 8                                 |
| <b>Tacos de ternera</b>                                                                                                                                                                                                                           | En trozos pequeños.                                                                                                 | 6 - 8                                 |
| <b>Tacos de cordero</b>                                                                                                                                                                                                                           | En trozos.                                                                                                          | 4 - 8                                 |
| <b>Carne picada</b>                                                                                                                                                                                                                               | En un envase sin especias.                                                                                          | 1 - 3                                 |
| <b>Menudillos (piezas)</b>                                                                                                                                                                                                                        | En trozos.                                                                                                          | 1 - 3                                 |
| <b>Salami/salchichas de Bolonia</b>                                                                                                                                                                                                               | Se deben guardar en un paquete aunque tengan piel.                                                                  |                                       |
| <b>Pollo y pavo</b>                                                                                                                                                                                                                               | Envolver en film.                                                                                                   | 4 - 6                                 |
| <b>Ganso y pato</b>                                                                                                                                                                                                                               | Envolver en film.                                                                                                   | 4 - 6                                 |
| <b>Ciervo, conejo y jabalí</b>                                                                                                                                                                                                                    | En porciones de 2,5 kg o en filetes.                                                                                | 6 - 8                                 |
| <b>Pescados de agua dulce (salmón, carpa, siluro)</b>                                                                                                                                                                                             | Tras limpiar las entrañas y escamas del pescado, lávelo y séquelo. Si fuese necesario, quítele la cola y la cabeza. | 2                                     |
| <b>Pescados magros (lubina, rodaballo, lenguado)</b>                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                     | 4                                     |
| <b>Pescados grasos (atún, verdel, anjova, anchoa)</b>                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                     | 2 - 4                                 |
| <b>Mariscos</b>                                                                                                                                                                                                                                   | Limpios y en una bolsa.                                                                                             | 4 - 6                                 |
| <b>Caviar</b>                                                                                                                                                                                                                                     | En su envase o en un contenedor de aluminio o de plástico.                                                          | 2 - 3                                 |
| <b>Caracoles</b>                                                                                                                                                                                                                                  | En agua salada o en un contenedor de aluminio o de plástico.                                                        | 3                                     |
|  <b>NOTA:</b> 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) |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Habichuelas y alubias</b> | Lavar, cortar en trozos pequeños y hervir en agua.                                                           | 10 - 13                               |
| <b>Alubias</b>               | Pelar, lavar y hervir en agua.                                                                               | 12                                    |
| <b>Repollo</b>               | Limpiar y hervir en agua.                                                                                    | 6 - 8                                 |
| <b>Zanahoria</b>             | Limpiar, cortar en rodajas y hervir en agua.                                                                 | 12                                    |
| <b>Pimienta</b>              | Cortar el tallo, cortar en dos trozos, quitar el corazón y hervir en agua.                                   | 8 - 10                                |
| <b>Espinacas</b>             | Lavar y hervir en agua.                                                                                      | 6 - 9                                 |
| <b>Coliflor</b>              | Quitar las hojas, cortar en pedazos el corazón y dejar en agua con un poco de jugo de limón durante un rato. | 10 - 12                               |
| <b>Berenjena</b>             | Cortar en trozos de 2 cm tras lavar.                                                                         | 10 - 12                               |
| <b>Maíz</b>                  | Limpiar y envasar con su tallo o como maíz tierno.                                                           | 12                                    |

| Vegetales y frutas | Preparación                | Tiempo máximo de conservación (meses) |
|--------------------|----------------------------|---------------------------------------|
| 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

 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.

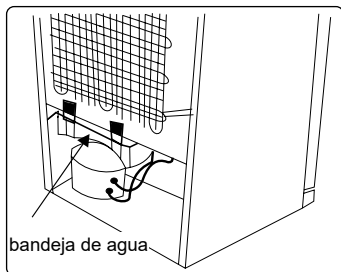
- Asegúrese de que no entre agua en el receptáculo de las luces ni otros componentes eléctricos.
- El aparato debe limpiarse periódicamente con una solución de agua tibia y bicarbonato sódico.
- Limpie los accesorios por separado, a mano y con agua y jabón. No lave los accesorios en el lavavajillas.

- 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



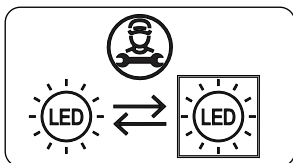
- Este aparato se descongela automáticamente. El agua resultante de la descongelación pasa por el canal de recogida de agua, entra en la bandeja de agua que se encuentra detrás del refrigerador y ahí se evapora.
- Asegúrese de haber desconectado el enchufe del aparato antes de limpiar la bandeja de agua.
- Retire la bandeja de agua de su posición quitando los tornillos (si los tiene). Límpiela con agua y jabón a intervalos específicos. De este modo se evitará que se generen olores.

## Cambio de las luces LED

Para reemplazar cualquiera de los LEDs, por favor comuníquese con el Centro de Servicio Autorizado más cercano.



**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 electrodoméstico para cualquier verificación de Diseño Ecológico deberá cumplir con la norma EN 62552. Los requisitos de ventilación, las dimensiones de las cavidades y las distancias mínimas de la parte trasera se indicarán en este Manual de usuario en la PARTE 2.

Póngase en contacto con el fabricante para cualquier otra información, 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:  
[www.codilamar.com](http://www.codilamar.com)

## Thank you for choosing this product.

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

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

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

# CONTENTS

|                                                               |           |
|---------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 SAFETY INSTRUCTIONS .....</b>                            | <b>27</b> |
| 1.1 General Safety Warnings .....                             | 27        |
| 1.2 Installation warnings .....                               | 31        |
| 1.3 During Usage.....                                         | 31        |
| <b>2 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE .....</b>                   | <b>33</b> |
| 2.1 Dimensions.....                                           | 34        |
| <b>3 USING THE APPLIANCE .....</b>                            | <b>35</b> |
| 3.1 Information about New Generation Cooling Technology ..... | 35        |
| 3.2 Display and Control Panel.....                            | 35        |
| 3.3 Operating your Fridge.....                                | 35        |
| 3.3.1 Temperature Set Button.....                             | 35        |
| 3.3.2 Temperature Settings .....                              | 35        |
| 3.3.3 Super Freeze Mode.....                                  | 35        |
| 3.3.4 Super Cooling Mode.....                                 | 36        |
| 3.3.5 Stand-By Mode.....                                      | 36        |
| 3.3.6 Door Open Alarm Function .....                          | 36        |
| 3.4 Temperature Settings Warnings .....                       | 36        |
| 3.5 Accessories .....                                         | 37        |
| 3.5.1 Ice Tray ( <i>In some models</i> ).....                 | <b>37</b> |
| 3.5.2 The Bottle Holder ( <i>In some models</i> ).....        | <b>37</b> |
| 3.5.3 The Freezer Box.....                                    | 37        |
| 3.5.4 The Chill Drawer ( <i>In some models</i> ).....         | <b>38</b> |
| 3.5.5 The Fresh Dial ( <i>In some models</i> ) .....          | <b>38</b> |
| <b>4 FOOD STORAGE .....</b>                                   | <b>39</b> |
| 4.1 Refrigerator Compartment.....                             | 39        |
| 4.2 Freezer Compartment .....                                 | 40        |
| <b>5 CLEANING AND MAINTENANCE .....</b>                       | <b>42</b> |
| 5.1 Defrosting .....                                          | 43        |
| <b>6 SHIPMENT AND REPOSITIONING .....</b>                     | <b>43</b> |
| 6.1 Transportation and Changing Positioning .....             | 43        |
| 6.2 Repositioning the Door.....                               | 43        |
| <b>7 BEFORE CALLING AFTER-SALES SERVICE .....</b>             | <b>44</b> |
| <b>8 TIPS FOR SAVING ENERGY .....</b>                         | <b>45</b> |
| <b>9 TECHNICAL DATA.....</b>                                  | <b>45</b> |
| <b>10 INFORMATION FOR TEST INSTITUTES .....</b>               | <b>46</b> |
| <b>11 CUSTOMER CARE AND SERVICE.....</b>                      | <b>46</b> |

# 1 SAFETY INSTRUCTIONS

## 1.1 General Safety Warnings

**Read this user manual carefully.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- While carrying and positioning the fridge, do not damage the cooler gas circuit.
- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- This appliance is intended to be used in household and domestic applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
  - farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments.
  - bed and breakfast type environments;
  - catering and similar non-retail applications.
- If the socket does not match the refrigerator plug, it must be replaced by the manufacturer, a service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- A specially grounded plug has been connected to the power cable of your refrigerator. This plug should be used with a specially grounded socket of at least 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:**

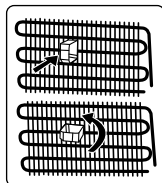
- Opening the door for long periods can cause a significant increase of the temperature in the compartments of the appliance.
- Clean regularly surfaces that can come in contact with food and accessible drainage systems
- Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator, so that it 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 100 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 plastic distance guide(s) on the condenser (black vanes at the rear of the appliance) by turning it 90° (as shown in the figure) to prevent the condenser from touching the wall.



## 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.

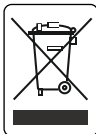
- When removing ice from the ice-making compartment, do not touch it. Ice may cause frost burns and/or cuts.
- Do not touch frozen goods with wet hands. Do not eat ice-cream or ice cubes immediately after they are removed from the ice-making compartment.
- Do not re-freeze thawed frozen food. This may 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.

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

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



### **Packaging and the Environment**

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

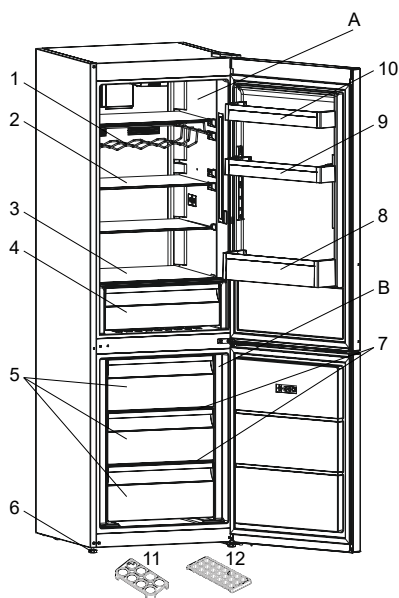
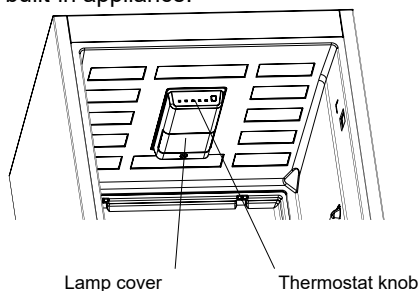


### **Notes:**

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

## 2 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

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



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

A) Refrigerator compartment

B) Freezer compartment

- 1) Wine rack \*
- 2) Refrigerator shelves
- 3) Crisper cover
- 4) Crisper
- 5) Freezer baskets
- 6) Levelling feet
- 7) Freezer glass shelves \*
- 8) Bottle shelf
- 9) Adjustable door shelf \* / door shelf
- 10) Door shelf
- 11) Egg holder
- 12) Ice box tray

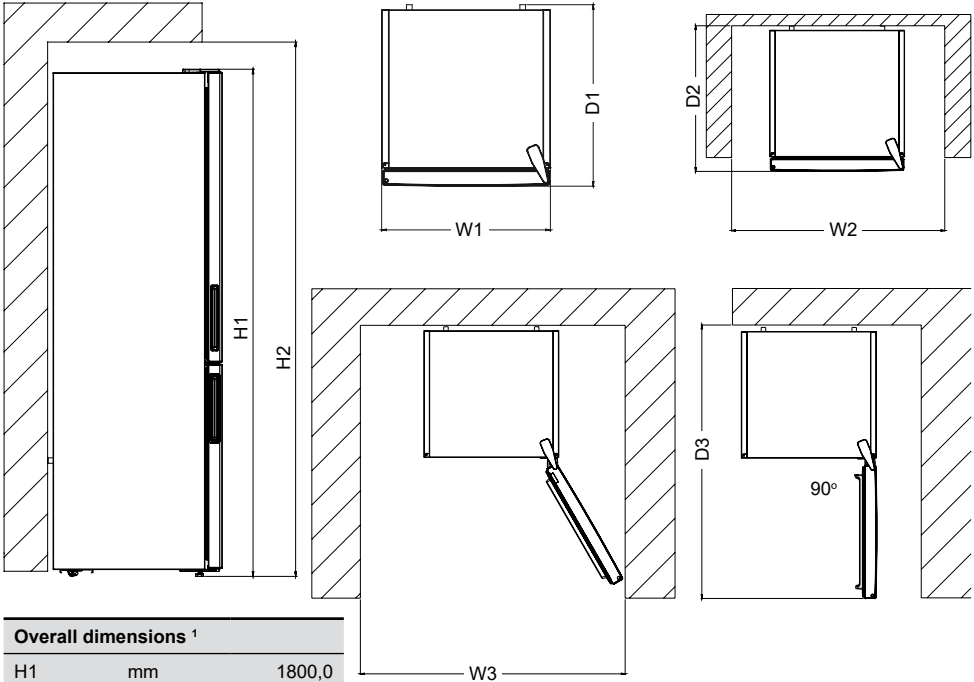
*\* In some models*

### General notes:

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

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

2.1 Dimensions



| Overall dimensions <sup>1</sup>                                               |    |        |
|-------------------------------------------------------------------------------|----|--------|
| H1                                                                            | mm | 1800,0 |
| W1                                                                            | mm | 540,0  |
| D1                                                                            | mm | 595,0  |
| <sup>1</sup> the height, width and depth of the appliance without the handle. |    |        |

| Space required in use <sup>2</sup>                                                                                                                |    |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------|
| H2                                                                                                                                                | mm | 1950,0 |
| W2                                                                                                                                                | mm | 640,0  |
| D2                                                                                                                                                | mm | 692,8  |
| <sup>2</sup> the height, width and depth of the appliance including the handle, plus the space necessary for free circulation of the cooling air. |    |        |

| Overall space required in use <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                          |    |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------|
| W3                                                                                                                                                                                                                                                                  | mm | 650,2  |
| D3                                                                                                                                                                                                                                                                  | mm | 1137,9 |
| <sup>3</sup> the height, width and depth of the appliance including the handle, plus the space necessary for free circulation of the cooling air, plus the space necessary to allow door opening to the minimum angle permitting removal of all internal equipment. |    |        |

## 3 USING THE APPLIANCE

### 3.1 Information about New Generation Cooling Technology

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

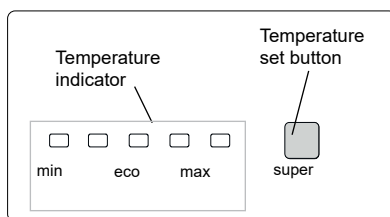
In fridges with new-generation cooling technology, a fan blows dry cold air evenly throughout the fridge and freezer compartments. The cold air cools your food evenly and uniformly, preventing humidity and ice build-up.

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

There is no air passage between the freezer and refrigerator compartments, therefore preventing the mixing of odours.

As a result, your fridge, with new-generation cooling technology, provides you with ease of use as well as a huge volume and aesthetic appearance.

### 3.2 Display and Control Panel



### 3.3 Operating your Fridge

#### Lighting (If available)

When the product is plugged in for the first time, the interior lights may turn on one minute later than expected as a result of initial system checks.

#### 3.3.1 Temperature Set Button

The temperature set button regulates the temperature in both the refrigerator and freezer compartments. The temperature can be set to any value between MIN/8 and ECO/5 to MAX/2, including super mode. LED indicators display the temperature set values.

#### 3.3.2 Temperature Settings

- Pressing the temperature set button from MIN to MAX decreases the temperature.
- After pressing the set button, wait for 3 seconds for the selected set value to be validated.
- During winter months, operating your refrigerator at a lower setting conserves energy.

**If the refrigerator has a freezer compartment:**

#### 3.3.3 Super Freeze Mode

##### Why activate?

- To freeze large quantities of food.
- To freeze perishable items.
- To rapidly freeze food.
- To store seasonal food for extended periods.

## If the refrigerator is Cooler:

### 3.3.4 Super Cooling Mode

#### Why activate?

- To cool large quantities of food.
- To cool perishable items.
- To rapidly cool food.
- To store seasonal food for extended periods.

#### How to activate?

- Hold down the temperature set button for 5 seconds to activate super mode when the set temperature is at MAX.
- All indicator lights will remain illuminated continuously.

#### How to deactivate?

If you hold down set button for 5 seconds, super mode will be deactivated.



Super mode duration varies based on the refrigerator's configuration: in models with a freezer compartment, it remains active for up to 24 hours, while in those with only a cooler compartment, it lasts for a maximum of 5 hours.

### 3.3.5 Stand-By Mode

#### How to Activate?

Hold down set button for 5 seconds when it is set for "Min". All leds are blink three times.

#### How It Works?

In stand-by mode; all components will be disabled. If user push set button while in stand-by mode, all leds will blink three times to show stand-by mode is active.

#### How To Deactivate ?

Push and hold set button until display returns to normal working.

### 3.3.6 Door Open Alarm Function

If the door is left open for more than 2 minutes, the interior lighting (if available) will start flashing.

## 3.4 Temperature Settings Warnings

- Your appliance is designed to operate in the ambient temperature ranges stated in the standards, according to the climate

class stated in the information label. It is not recommended that your fridge is operated in the environments which are outside of the stated temperature ranges. This will reduce the cooling efficiency of the appliance.

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

#### Climate class and meaning:

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

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

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

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

#### Important installation instructions

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

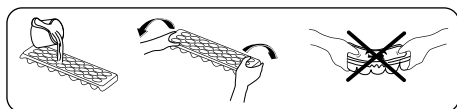
spoilt. When the ambient temperature returns to normal, you may continue using the appliance as usual.

### 3.5 Accessories

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

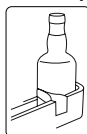
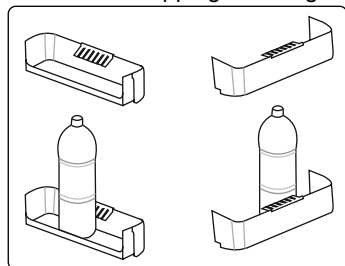
#### 3.5.1 Ice Tray (In some models)

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



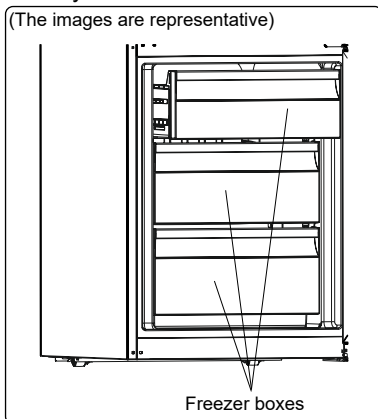
#### 3.5.2 The Bottle Holder (In some models)

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

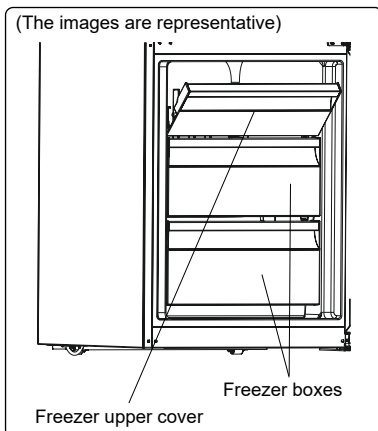


### 3.5.3 The Freezer Box

The freezer box allows food to be accessed more easily.



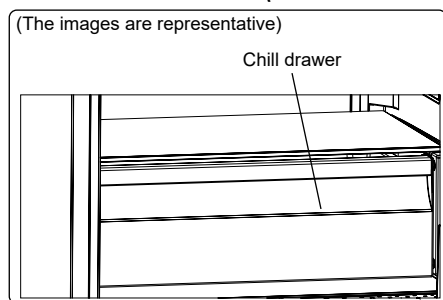
or



#### Removing the freezer box:

- Pull the box out as far as possible
  - Pull the front of the box up and out
- ⚠ Carry out the opposite of this operation when refitting the sliding compartment.
- ✋ Always keep hold of the handle of the box while removing it.

### 3.5.4 The Chill Drawer (In some models)



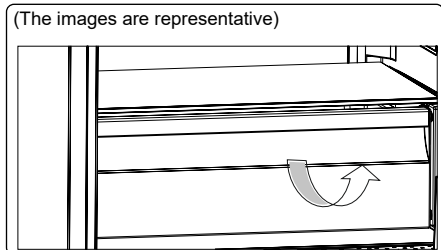
Keeping food in the chill drawer, instead of the freezer or refrigerator compartments, allows food to retain freshness and flavour for longer, while preserving its fresh appearance. When the chill drawer tray becomes dirty, remove it and wash with water.

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

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

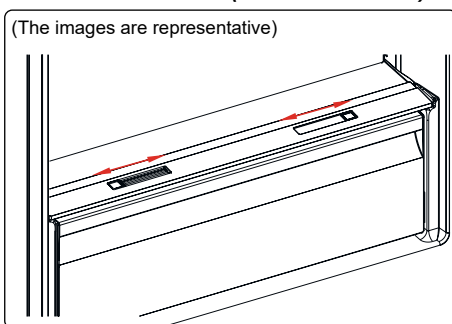
**! Do not put food you want to freeze or ice trays (to make ice) in the chill drawer.**

#### To remove the Chill Drawer:

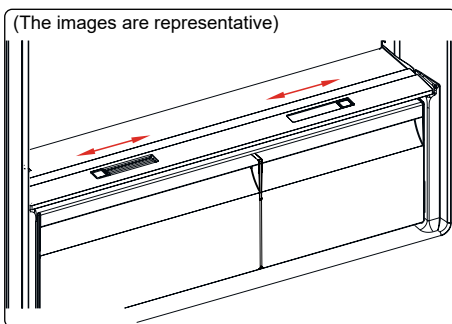


- Pull the chill drawer towards you by sliding it on the rails.
- Pull the chill drawer up from the rail and remove it from the fridge.

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



or



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

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

**Note:** Do not load any foodstuff on the fresh dial.

## 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 stored 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                                                          |
|------------------------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Vegetables and fruits</b> | 1 week               | Vegetable bin                                                                   |
| <b>Meat and fish</b>         | 2 - 3 days           | Wrap in plastic foil, bags, or in a meat container and store on the glass shelf |
| <b>Fresh cheese</b>          | 3 - 4 days           | On the designated door shelf                                                    |
| <b>Butter and margarine</b>  | 1 week               | On the designated door shelf                                                    |

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

#### NOTE:



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

## 4.2 Freezer Compartment

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

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

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

- Use the fast freezing shelf to freeze home cooking (and any other food which needs to be frozen quickly) more quickly because of the freezing shelf's greater freezing power. Fast freezing shelf is the bottom drawer of the freezer compartment.
- For optimum appliance performance to reach maximum freezing capacity, turn the thermostat knob to the coldest setting 24 hours before placing fresh food in the freezer.
- It is generally sufficient to set the thermostat to the coldest setting for a further 24 hours after placing the fresh food in the freezer. After this time, reduce the thermostat knob setting if required.

- **Attention.** To save energy, if you are only freezing small amounts of food, do not set the thermostat knob to the coldest setting.



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

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

| Vegetables and Fruits  | Preparation                                                                                              | Maximum storage time (months) |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| String beans and beans | Wash, cut into small pieces and boil in water                                                            | 10 - 13                       |
| Beans                  | Hull, wash and boil in water                                                                             | 12                            |
| Cabbage                | Clean and boil in water                                                                                  | 6 - 8                         |
| Carrot                 | Clean, cut into slices and boil in water                                                                 | 12                            |
| Pepper                 | Cut the stem, cut into two pieces, remove the core and boil in water                                     | 8 - 10                        |
| Spinach                | Wash and boil in water                                                                                   | 6 - 9                         |
| Cauliflower            | Remove the leaves, cut the heart into pieces and leave it in water with a little lemon juice for a while | 10 - 12                       |

| Vegetables and Fruits     | Preparation                                   | Maximum storage time (months) |
|---------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------|
| Eggplant                  | Cut into pieces of 2cm after washing          | 10 - 12                       |
| Corn                      | Clean and pack with its stem or as sweet corn | 12                            |
| Apple and pear            | Peel and slice                                | 8 - 10                        |
| Apricot and Peach         | Cut into two pieces and remove the stone      | 4 - 6                         |
| Strawberry and Blackberry | Wash and hull                                 | 8 - 12                        |
| 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

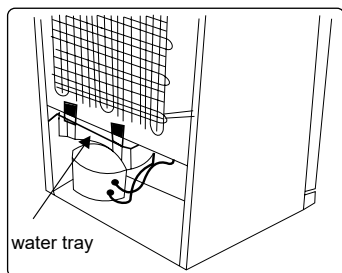
-  Disconnect the unit from the power supply before cleaning.
-  Do not wash your appliance by pouring water on it.
-  Do not use abrasive products, detergents or soaps for cleaning the appliance. After washing, rinse with clean water and dry carefully. When you have finished cleaning, reconnect the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

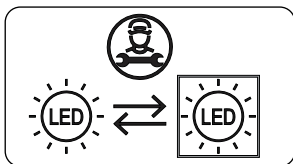


- Your appliance performs automatic defrosting. The water formed as a result of defrosting passes through the water collection spout, flows into the water tray behind your appliance and evaporates there.
- Make sure you have disconnected the plug of your appliance before cleaning the water tray.
- Remove the water tray from its position by removing the screws (if it has screws). Clean it with soapy water at specific time intervals. This will prevent odours from forming.

### Replacing LED Lighting

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

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



### If product equipped with LED lamp

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

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

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

## 6 SHIPMENT AND REPOSITIONING

### 6.1 Transportation and Changing Positioning

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



Always carry your appliance in the upright position.

### 6.2 Repositioning the Door

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

## 7 BEFORE CALLING AFTER-SALES SERVICE

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

### Your appliance is not operating

#### Check if:

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

### The appliance performs poorly

#### Check if:

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

### Your appliance is operating noisily

#### Normal noises

##### Cracking noise occurs:

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

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

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

##### Bubbling noise and splash occurs:

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

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

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

### The edges of the appliance in contact

### with the door joint are warm

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

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

#### Check if:

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

### The door does not open or close properly

#### Check if:

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

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

### Recommendations

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

- The appliance you have purchased is designed for domestic use only. It is not suitable for commercial or common use. If the consumer uses the appliance in a way that does not comply with this, we emphasise that the manufacturer and the dealer will not be responsible for any repair and failure within the guarantee period.

## 8 TIPS FOR SAVING ENERGY

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

## 9 TECHNICAL DATA

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

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

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

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

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

## 10 INFORMATION FOR TEST INSTITUTES

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

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

## 11 CUSTOMER CARE AND SERVICE

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:  
[www.codilamar.com](http://www.codilamar.com)

**Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben.**

Diese Gebrauchsanweisung enthält wichtige Sicherheitshinweise sowie Hinweise zum Gebrauch und der Wartung Ihres Gerätes. Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

| Symbol                                                                             | Typ                                       | Bedeutung                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------------|
|  | <b>WARNUNG</b>                            | Gefahr von schweren Verletzungen oder Lebensgefahr |
|  | <b>GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES</b> | Gefährliche Spannung                               |
|  | <b>BRANDGEFAHR</b>                        | Warnung: Brandgefahr / entflammbare Materialien    |
|  | <b>ACHTUNG</b>                            | Gefahr von Personen- und Sachschäden               |
|  | <b>WICHTIG</b>                            | Bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes           |

# INHALT

|                                                                  |           |
|------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 SICHERHEITSHINWEISE .....</b>                               | <b>49</b> |
| 1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise .....                         | 49        |
| 1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen .....                | 53        |
| 1.3 Im Betrieb .....                                             | 53        |
| <b>2 GERÄTEBESCHREIBUNG .....</b>                                | <b>55</b> |
| 2.1 Abmessungen .....                                            | 56        |
| <b>3 VERWENDEN DES GERÄTS .....</b>                              | <b>57</b> |
| 3.1 Informationen zur Kühltechnologie der neuen Generation ..... | 57        |
| 3.2 Display und Bedienfeld .....                                 | 57        |
| 3.3 Bedienen des Kühlgeräts .....                                | 57        |
| 3.3.1 Temperatureinstelltaste .....                              | 57        |
| 3.3.2 Temperatur-Einstellungen .....                             | 57        |
| 3.3.3 Superfrostmodus .....                                      | 57        |
| 3.3.4 Superkühlmodus .....                                       | 58        |
| 3.3.5 Bereitschaftsmodus .....                                   | 58        |
| 3.3.6 Tür-offen-Alarmfunktion .....                              | 58        |
| 3.4 Warnhinweise zur Temperatureinstellung .....                 | 58        |
| 3.5 Zubehör .....                                                | 59        |
| 3.5.1 Eismwürfelschale <i>(bei einigen Modellen)</i> .....       | <b>59</b> |
| 3.5.2 Der Flaschenhalter <i>(bei einigen Modellen)</i> .....     | <b>59</b> |
| 3.5.3 Gefrierbox .....                                           | 59        |
| 3.5.4 Kühlade <i>(In einigen Modellen)</i> .....                 | <b>60</b> |
| 3.5.5 Der Frischereger <i>(In einigen Modellen)</i> .....        | <b>60</b> |
| <b>4 LEBENSMITTELLAGERUNG .....</b>                              | <b>61</b> |
| 4.1 Kühlteil .....                                               | 61        |
| 4.2 Gefrierteil .....                                            | 62        |
| <b>5 REINIGUNG UND WARTUNG .....</b>                             | <b>65</b> |
| 5.1 Abtauen .....                                                | 66        |
| <b>6 VERSAND UND UMSETZUNG .....</b>                             | <b>66</b> |
| 6.1 Transportieren und Umstellen .....                           | 66        |
| 6.2 Türanschlag ändern .....                                     | 66        |
| <b>7 VOR DEM ANRUF BEIM KUNDENDIENST .....</b>                   | <b>67</b> |
| <b>8 ENERGIESPARTIPPS .....</b>                                  | <b>68</b> |
| <b>9 TECHNISCHE DATEN .....</b>                                  | <b>69</b> |
| <b>10 INFORMATIONEN FÜR PRÜFINSTITUTE .....</b>                  | <b>69</b> |
| <b>11 KUNDENDIENST .....</b>                                     | <b>69</b> |

# 1 SICHERHEITSHINWEISE

## 1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

**Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch.**

**⚠️ WARNUNG:** Die Belüftungsöffnungen am Gerätegehäuse bzw. am Einbaugehäuse stets freihalten.

**⚠️ WARNUNG:** Den Abtauvorgang nicht mit mechanischen oder anderen Mitteln beschleunigen, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden.

**⚠️ WARNUNG:** Keine elektrischen Geräte in den Lebensmittelfächern des Geräts verwenden, die nicht den Empfehlungen des Herstellers entsprechen.

**⚠️ WARNUNG:** Den Kühlmittelkreislauf nicht beschädigen.

**⚠️ WARNUNG:** Vergewissern Sie sich beim Aufstellen des Gerätes, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.

**⚠️ WARNUNG:** Schließen Sie nicht mehrere tragbare Steckdosen oder Stromversorgungen hinten am Gerät an.

**⚠️ WARNUNG:** Um Gefahren durch mögliche Instabilität des Geräts zu vermeiden, ist es entsprechend Anweisungen zu fixieren.

**⚠️** Bei Geräten mit dem Kühlmittel R600a (siehe Typenschild des Kühlgeräts) ist beim Transport und beim Aufstellen darauf zu achten, dass die

Kühlelemente nicht beschädigt werden. R600a ist ein umweltfreundliches, natürliches, jedoch explosives Gas. Wenn die Kühlelemente aufgrund von Beschädigungen undicht werden, das Gerät von offenem Feuer und Wärmequellen fernhalten und den Aufstellraum mehrere Minuten gut lüften.

- Beim Tragen und Aufstellen des Geräts den Kühlmittelkreislauf nicht beschädigen.
- Keine explosiven Gegenstände wie Spraydosen mit Treibgas im Gerät lagern.
- Das Gerät ist auf die Nutzung im Haushalt und in ähnlichen Umgebungen ausgelegt, z. B.:
  - Im Bereich von Personalküchen in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen.
  - In landwirtschaftlichen Betrieben, für Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen.
  - In Pensionen und vergleichbaren Umgebungen.
  - Im Catering und ähnlichen Anwendungen außerhalb des Bereichs Handel.
- Wenn der Kühlschrankstecker nicht für die Steckdose geeignet ist, muss er vom Hersteller, von einem Servicebeauftragten oder einer vergleichbar qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Netzanschlusskabel des Kühlschranks ist mit einem speziell geerdeten Stecker ausgestattet. Dieser Stecker muss an eine speziell geerdete Steckdose (mindestens 16 Ampere) angeschlossen

werden. Wenn keine solche Steckdose vorhanden ist, muss eine geeignete Steckdose von einem Elektrofachbetrieb installiert werden.

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Menschen mit körperlichen, sensorischen oder mentalen Einschränkungen oder ohne Erfahrung und besondere Kenntnisse verwendet werden, sofern sie unter Aufsicht sind oder in die sichere Nutzung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren kennen. Das Gerät darf nicht als Kinderspielgerät verwendet werden. Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen oder warten.
- Kinder im Alter von 3 bis 8 Jahren dürfen Gegenstände in Kühlschränken einlagern und herausnehmen. Kinder dürfen keine Reinigung oder einfache Wartung des Gerätes durchführen. Sehr junge Kinder (0 bis 3 Jahre) dürfen das Gerät nicht verwenden. Junge Kinder (3 bis 8 Jahre) dürfen das Gerät zur Gewährleistung einer sicheren Nutzung nur bei kontinuierlicher Beaufsichtigung verwenden. Ältere Kinder (8 bis 14 Jahre) und gefährdete Personen können das Gerät sicher verwenden, sofern sie angemessen beaufsichtigt und in der Benutzung des Gerätes unterwiesen wurden. Stark gefährdeten Personen dürfen das Gerät zur Gewährleistung der Sicherheit nur bei kontinuierlicher Beaufsichtigung verwenden.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem Servicebeauftragten oder einer vergleichbar qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht für die Nutzung in Höhen über 2000 m ausgelegt.

**Bitte beachten Sie zur Vermeidung einer Lebensmittelkontamination die folgenden Hinweise:**

- Durch längeres Öffnen der Tür kann die Temperatur in den Fächern des Gerätes deutlich ansteigen.
- Reinigen Sie Flächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sowie erreichbare Ablaufsysteme regelmäßig.
- Bewahren Sie rohes Fleisch und Fisch in geeigneten Behältern im Kühlschrank auf, damit sie nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Zwei-Sterne-Gefrierfächer eignen sich zur Aufbewahrung von Tiefkühlkost, zur Aufbewahrung und Herstellung von Eiscreme und zur Herstellung von Eiswürfeln.
- Ein-, Zwei- und Drei-Sterne-Gefrierfächer eignen sich nicht zum Einfrieren frischer Lebensmittel.
- Falls das Kühlgerät lange Zeit nicht verwendet wird, sollten Sie es abschalten, abtauen, reinigen, abtrocknen und die Tür offen lassen, damit sich kein Schimmel im Gerät bildet.

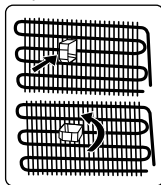
## 1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen

Beachten Sie bitte die folgenden Punkte, bevor Sie die Kühl-Gefrierkombination zum ersten Mal verwenden:

- Die Betriebsspannung für die Kühl-Gefrierkombination beträgt 220-240 V bei 50 Hz.
- Der Stecker muss nach dem Aufstellen und Anschließen zugänglich sein.
- Bei der ersten Inbetriebnahme kann die Kühl-Gefrierkombination ausdünsten. Das ist völlig normal und der Geruch lässt nach, sobald die Kühlung der Kühl-Gefrierkombination beginnt.
- Stellen Sie vor dem Anschließen der Kühl-Gefrierkombination sicher, dass die Werte der Netzstromversorgung mit den Daten auf dem Typenschild (Spannung und Anschlussleistung) übereinstimmen. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen Elektriker.
- Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose mit entsprechendem Erdungsanschluss. Wenn die Steckdose über keine Erdung verfügt oder der Stecker nicht passt, wenden Sie sich unbedingt an einen Elektriker.
- Das Gerät muss an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose mit Sicherung angeschlossen werden. Die Stromversorgung (AC) und Spannung am Betriebsstandort müssen mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen (das Typenschild befindet sich auf der Innenseite links im Gerät).
- Für Schäden, die auf fehlende Erdung zurückzuführen sind, wird keine Haftung übernommen.
- Die Kühl-Gefrierkombination keinem direkten Sonnenlicht aussetzen.
- Die Kühl-Gefrierkombination darf unter keinen Umständen im Freien betrieben oder Regen ausgesetzt werden.
- Der Abstand des Geräts zu Öfen, Gasherden und Feuerstellen muss mindestens 50 cm, zu Elektroöfen

mindestens 5 cm betragen.

- Wenn die Kühl-Gefrierkombination neben einem Tiefkühlgerät steht, muss zwischen den beiden Geräten ein Abstand von mindestens 2 cm eingehalten werden, damit sich an der Außenseite keine Feuchtigkeit bildet.
- Die Kühl-Gefrierkombination nicht abdecken, da dadurch die Leistung des Geräts beeinträchtigt würde.
- Zur Oberseite des Geräts ist ein Abstand von mindestens 100 mm erforderlich. Keine Gegenstände auf dem Gerät abstellen.
- Keine schweren Gegenstände auf dem Gerät abstellen.
- Vor der Verwendung das Gerät sorgfältig reinigen (siehe „Reinigung und Wartung“).
- Vor der Verwendung der Kühl-Gefrierkombination alle Teile mit einer Lösung aus warmem Wasser und einem Teelöffel Natron abwischen. Anschließend mit klarem Wasser abspülen und trocknen. Nach dem Reinigen alle Teile wieder in die Kühl-Gefrierkombination einsetzen.
- Richten Sie das Gerät aus und sorgen Sie für einen stabilen Stand, indem Sie die höhenverstellbaren Standfüße (vorn) entsprechend einstellen. Drehen Sie dazu die Füße vorne am Gerät in die jeweilige Richtung. Führen Sie diesen Schritt vor dem Beladen des Geräts mit Lebensmitteln aus.
- Befestigen Sie das/die Distanzstück(e) aus Plastik am Kondensator (schwarzes Gitter auf der Rückseite des Geräts), indem Sie es um 90° drehen (wie in der Skizze zu sehen), um zu verhindern, dass der Kondensator die Wand berührt.



## 1.3 Im Betrieb

- Die Kühl-Gefrierkombination nicht über ein Verlängerungskabel an das Stromnetz anschließen.

- Keine beschädigten, aufgerissenen oder alten Stecker verwenden.
- Das Kabel nicht ziehen, knicken oder anderweitig beschädigen.
- Verwenden Sie keine Steckeradapter.
- Das Gerät ist für die Nutzung durch Erwachsene ausgelegt. Es ist kein Spielzeug. Kinder nicht an die Tür hängen lassen.
- Das Netzkabel bzw. den Stecker nie mit nassen Händen anfassen. Dadurch kann ein Kurzschluss oder ein Stromschlag verursacht werden.
- Keine Glasflaschen oder Dosen im Eisfach lagern; sie können platzen, wenn der Inhalt gefriert.
- Keine explosiven oder brennbaren Stoffe im Kühlschrank lagern. Getränke mit hohem Alkoholgehalt stehend im Kühlschrank lagern und darauf achten, dass der Deckel fest verschlossen ist.
- Eis beim Herausnehmen aus dem Eisfach nicht berühren. Eis kann Kälteverbrennungen und Schnitte verursachen.
- Gefriergut nicht mit nassen Händen anfassen. Speiseeis oder Eiswürfel nicht sofort nach dem Herausnehmen aus dem Eisfach essen.
- Aufgetaute Lebensmittel nicht wieder einfrieren. Das kann zu gesundheitlichen Problemen bis hin zu Lebensmittelvergiftungen führen.

### **Alte und nicht mehr funktionstüchtige Kühlschränke**

- Wenn der alte Kühl- oder Gefrierschrank mit einem Schloss versehen ist, dieses vor dem Entsorgen des Geräts zerstören oder entfernen, da ansonsten die Gefahr besteht, dass sich Kinder versehentlich einschließen.
- Dämmmaterial und Kühlmittel alter Kühl- und Gefrierschränke enthalten FCKW. Beim Entsorgen deshalb sorgfältig vorgehen, um Umweltschäden zu vermeiden.

### **Entsorgung von Altgeräten**

Das Symbol auf dem Gerät bzw. auf der Verpackung weist darauf hin, dass es nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Das Gerät muss bei der entsprechenden Sammelstelle abgegeben werden, sodass elektrische und elektronische Teile der Weiterverwertung zugeführt werden können. Durch die ordnungsgemäße Entsorgung von Altgeräten leisten Sie einen wertvollen Beitrag zum Schutz von Umwelt und Gesundheit. Ausführliche Informationen zum Entsorgen des Geräts erhalten Sie beim zuständigen Abfallwirtschaftsamt, beim Abfallentsorgungsunternehmen oder beim Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.



### **Verpackung und Umwelt**

Verpackungsmaterialien schützen Ihr Gerät vor Schäden, die während des Transports auftreten können. Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich, da sie recycelt werden können. Der Einsatz recycelter Materialien reduziert den Verbrauch von Rohstoffen und verringert somit die Abfallproduktion.



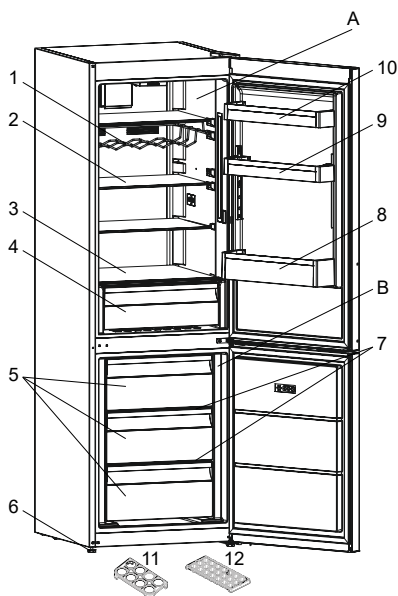
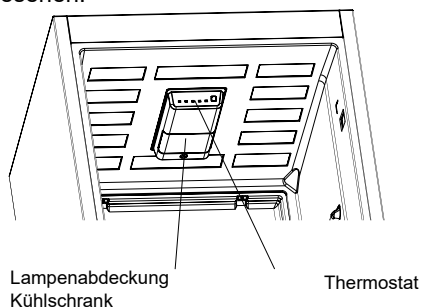
### **Hinweise:**

- Lesen Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät aufstellen und verwenden. Es wird keine Haftung für Schäden infolge von falscher Handhabung übernommen.
- Befolgen Sie die Anweisungen in der Gebrauchsanleitung des Geräts und bewahren Sie die Anleitung an einem sicheren Ort auf, damit Sie bei evtl. auftretenden Problemen jederzeit Zugriff darauf haben.
- Das Gerät ist zur Nutzung im Haus ausgelegt und ausschließlich zur Lagerung bzw. Kühlung von Lebensmitteln vorgesehen. Es ist nicht für die gewerbliche oder öffentliche Nutzung konzipiert und nicht für die Lagerung anderer Stoffe als Lebensmittel vorgesehen. Bei Nichteinhaltung wird

keine Haftung für eventuell daraus entstehende Verluste übernommen.

## 2 GERÄTEBESCHREIBUNG

Dieses Gerät ist nicht als Einbaugerät vorgesehen.



 Die Abbildung stellt eine Übersicht über die Zubehörteile des Geräts dar. Die Zubehörteile sind je nach Modell unterschiedlich.

A) Kühlteil

B) Gefrierteil

- 1) Weinregal \*
- 2) Kühlfachablage
- 3) Gemüsefachabdeckplatte
- 4) Gemüsefach
- 5) Gefrierfachschublade
- 6) Verstellbare Füße
- 7) Glaseinschub \*
- 8) Flaschenablage
- 9) Verstellbares Türfach \* / Türfach
- 10) Oberes Türfach
- 11) Eierhalter
- 12) Eiswürfelschale

*\* bei bestimmten Modellen*

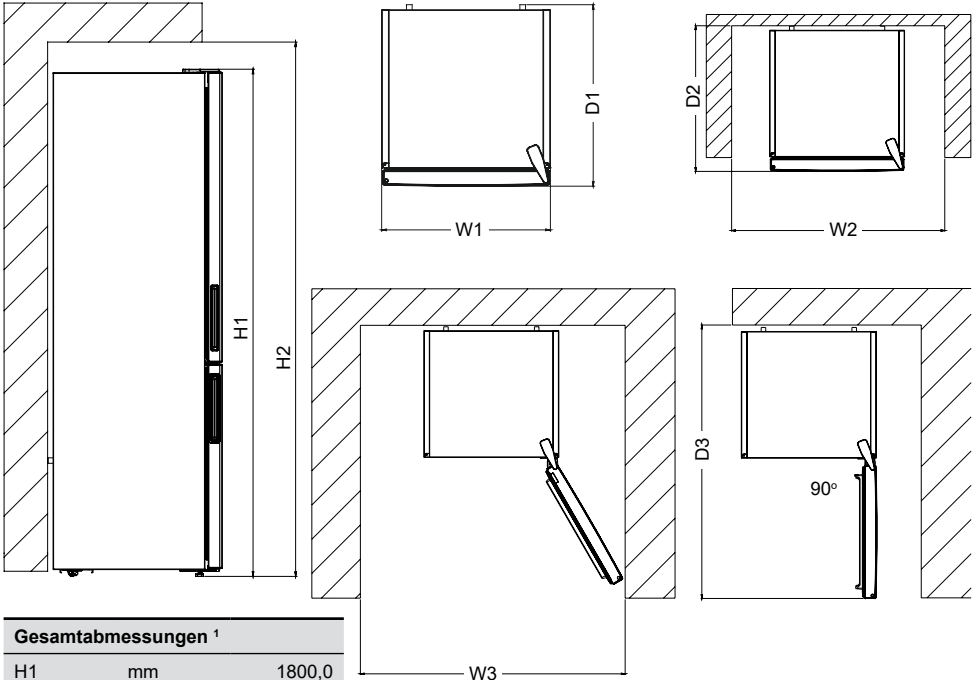
### Allgemeine Hinweise:

#### Fach für frische Lebensmittel (Kühlteil):

Die effektivste Energienutzung wird durch die Schubladenanordnung in der unteren Hälfte des Geräts gewährleistet sowie durch die gleichmäßige Verteilung der Regale. Die Anordnung der Türkästen wirkt sich nicht auf den Energieverbrauch aus.

**Tiefkühlfach (Gefrierteil):** Die effektivste Energienutzung wird durch die lagermäßige Einteilung der Schubladen - und Kastenordnung erreicht.

2.1 Abmessungen



| Gesamtabmessungen <sup>1</sup>                                      |    |        |
|---------------------------------------------------------------------|----|--------|
| H1                                                                  | mm | 1800,0 |
| W1                                                                  | mm | 540,0  |
| D1                                                                  | mm | 595,0  |
| <sup>1</sup> Höhe, Breite und Tiefe des Geräts ohne Griff und Füße. |    |        |

| Platzbedarf im Einsatz <sup>2</sup>                                                                                                            |    |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------|
| H2                                                                                                                                             | mm | 1950,0 |
| W2                                                                                                                                             | mm | 640,0  |
| D2                                                                                                                                             | mm | 692,8  |
| <sup>2</sup> Höhe, Breite und Tiefe des Geräts einschließlich des Handgriffs sowie des für die freie Kühlluftzirkulation erforderlichen Raums. |    |        |

| Gesamtplatzbedarf im Einsatz <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                             |    |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------|
| W3                                                                                                                                                                                                                                                                    | mm | 650,2  |
| D3                                                                                                                                                                                                                                                                    | mm | 1137,9 |
| <sup>3</sup> Höhe, Breite und Tiefe des Geräts einschließlich des Handgriffs, zuzüglich des für die freie Kühlluftzirkulation erforderlichen Raumes sowie des notwendigen Platzes zum Öffnen der Tür so weit, dass die gesamte Innenausstattung entfernt werden kann. |    |        |

## 3 VERWENDEN DES GERÄTS

### 3.1 Informationen zur Kühltechnologie der neuen Generation

Kühlgeräte der neuen Generation arbeiten mit einer anderen Methode als Geräte mit statischem Kühlsystem. In herkömmlichen Kühlgeräten bildet die Feuchtigkeit, die durch feuchte Luft in das Gerät gelangt oder aus den Lebensmitteln dampft, im Gefrierteil Reif. Um diesen Reif zu schmelzen, muss das Kühlgerät zum abtauen abgeschaltet werden. Während dieser Zeit muss das Gefriergut außerhalb des Geräts kühl gehalten werden und das Eis im Gerät entfernt werden.

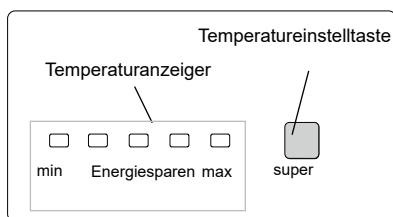
Mit der Kühltechnologie der neuen Generation sieht die Situation im Gefrierteil ganz anders aus. Mit einem Lüfter wird an mehreren Stellen kalte, trockene Luft in das Gefrierteil geblasen. Durch die gleichmäßig verteilte kalte Luft, die sogar bis in die Freiräume zwischen den Fächern gelangt, wird das Gefriergut gleichmäßig und richtig gefroren. Darüber hinaus bildet sich so kein Reif.

Im Kühlteil stellt sich die Situation ähnlich wie im Gefrierteil dar. Die Luft, die durch den Lüfter oben im Kühlteil in das Gerät strömt, wird gekühlt, während sie den Spalt hinter dem Luftkanal passiert. Gleichzeitig strömt Luft durch die Öffnungen im Luftkanal, wodurch der Kühlprozess im Kühlteil optimal abgeschlossen wird. Die Öffnungen im Luftkanal sind so gestaltet, dass eine gleichmäßige Luftverteilung im Kühlteil gewährleistet ist.

Die Luftkreisläufe von Gefrier- und Kühlteil sind getrennt, sodass sich keine Gerüche aus den beiden Teilen vermischen.

Das Kühlgerät bietet Ihnen somit nicht nur ein großes Volumen und ein ansprechendes Äußeres, sondern Sie profitieren dank der neuen Kühltechnologie auch von einer einfachen Verwendung.

### 3.2 Display und Bedienfeld



### 3.3 Bedienen des Kühlgeräts

#### Beleuchtung (falls vorhanden)

Beim erstmaligen Anschließen des Produkts an das Stromnetz kann sich die Innenbeleuchtung aufgrund der anfänglichen Systemprüfungen eine Minute später als erwartet einschalten.

#### 3.3.1 Temperatureinstelltaste

Die Temperatureinstelltaste regelt die Temperatur sowohl im Kühl- als auch im Gefrierfach. Die Temperatur kann auf einen beliebigen Wert zwischen MIN/8 und ECO/5 bis MAX/2 eingestellt werden, einschließlich Super-Modus. LED-Anzeigen zeigen die eingestellten Temperaturwerte an.

#### 3.3.2 Temperatur-Einstellungen

- Durch Drücken der Temperatureinstelltaste von MIN auf MAX wird die Temperatur gesenkt.
- Warten Sie nach dem Drücken der Set-Taste 3 Sekunden, bis der ausgewählte Set-Wert validiert wurde.
- In den Wintermonaten sparen Sie Energie, wenn Sie Ihren Kühlschrank auf einer niedrigeren Stufe betreiben.

#### Wenn der Kühlschrank über ein Gefrierfach verfügt:

#### 3.3.3 Superfrostmodus

##### Warum aktivieren?

- Zum Einfrieren großer Mengen von Lebensmitteln.
- Zum Einfrieren verderblicher Artikel.
- Zum schnellen Einfrieren von Lebensmitteln.
- Zum Lagern von saisonalen Lebensmitteln über längere Zeiträume.

**Wenn der Kühlschrank kühler ist:**

### 3.3.4 Superkühlmodus

#### Warum aktivieren?

- Zum Kühlen großer Lebensmittelmengen.
- Zum Kühlen verderblicher Artikel.
- Zum schnellen Abkühlen von Lebensmitteln.
- Zum Lagern von saisonalen Lebensmitteln über längere Zeiträume.

#### Wie aktivieren?

- Halten Sie die Temperatureinstellungstaste 5 Sekunden lang gedrückt, um den Supermodus zu aktivieren, wenn die eingestellte Temperatur auf MAX liegt.
- Alle Kontrollleuchten leuchten dauerhaft.

#### Wie deaktivieren?

Wenn Sie die Einstelltaste 5 Sekunden lang gedrückt halten, wird der Supermodus deaktiviert.



Die Dauer des Super-Modus variiert je nach Konfiguration des Kühlschranks: Bei Modellen mit Gefrierfach bleibt er bis zu 24 Stunden aktiv, während er bei Modellen mit nur einem Kühlfach maximal 5 Stunden dauert.

### 3.3.5 Bereitschaftsmodus

Wie wird er aktiviert?

Halten Sie den Einstellknopf bei „Min“-Einstellung 5 Sekunden lang gedrückt. Alle LEDs blinken dreimal.

Wie funktioniert es?

Im Bereitschaftsmodus werden alle Komponenten deaktiviert. Wenn Sie den Einstellknopf im Bereitschaftsmodus drücken, blinken alle LEDs dreimal, um zu zeigen, dass der Bereitschaftsmodus aktiviert ist.

Wie deaktivieren?

Drücken Sie den Einstellknopf und halten Sie ihn gedrückt, bis das Display zur normalen Anzeige zurückkehrt.

### 3.3.6 Tür-offen-Alarmfunktion

Wenn die Tür länger als 2 Minuten offensteht, beginnt die Innenbeleuchtung (sofern vorhanden) zu blinken.

### 3.4 Warnhinweise zur Temperatureinstellung

- Trennen Sie bei einem Stromausfall das Gerät vom Netz, um eine Beschädigung des Kompressors zu vermeiden. Es wird nicht empfohlen, Ihren Kühlschrank in Umgebungen zu betreiben, die außerhalb der angegebenen Temperaturbereiche liegen. So vermeiden Sie Schäden an den Gerätekompontenten.
- Die Einstellung der Temperatur sollte sich nach der Häufigkeit des Türöffnens, der Menge des Kühlguts im Gerät und der Umgebungstemperatur am Aufstellort des Kühlgeräts richten.
- Nach dem ersten Einschalten benötigt das Gerät 24 Stunden, um die Betriebstemperatur zu erreichen. Öffnen Sie während dieser Zeit nicht die Tür und füllen Sie das Gerät nicht mit großen Mengen an Lebensmitteln.
- Eine Verzögerungsfunktion von 5 Minuten verhindert Schäden am Kompressor des Kühlgeräts, wenn das Gerät an das Netz angeschlossen bzw. vom Netz getrennt wird oder die Stromversorgung ausfällt. Nach 5 Minuten nimmt das Kühlgerät den Normalbetrieb auf.

#### Klimaklasse und -definition:

**T (tropisch):** Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von 16 bis 43 °C vorgesehen.

**ST (subtropisch):** Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von 16 bis 38 °C vorgesehen.

**N (temperiert):** Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von 16 bis 32 °C vorgesehen.

**SN (ausgedehnt temperiert):** Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von 10 bis 32 °C vorgesehen.

#### Wichtige Anweisungen zum Aufstellen

Dieses Gerät ist auf den Betrieb unter schwierigen klimatischen Bedingungen ausgelegt und wird mit der „Freezer Shield“-Technologie betrieben. Diese sorgt dafür, dass das Gefriergut im

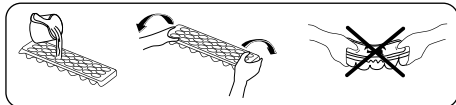
Gefrierschrank nicht auftaut, auch wenn die Umgebungstemperatur auf  $-15^{\circ}\text{C}$  abfällt. So können Sie Ihr Gerät auch in einem unbeheizten Raum aufstellen, ohne zu befürchten, dass das Gefriergut im Gefrierschrank verdirbt. Sobald die Umgebungstemperatur wieder den normalen Wert erreicht, können Sie das Gerät wie gewöhnlich verwenden.

### 3.5 Zubehör

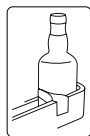
**Die Darstellungen und Beschreibungen im Abschnitt über Zubehör können je nach Modell von Ihrem Gerät abweichen.**

#### 3.5.1 Eiswürfelschale (bei einigen Modellen)

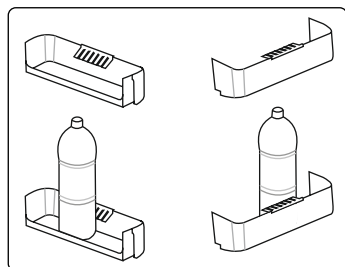
- Füllen Sie die Eiswürfelschale mit Wasser und legen Sie sie in das Gefrierteil.
- Wenn das Wasser vollständig gefroren ist, können Sie die Schale wie in der Abbildung gezeigt umdrehen, um die Eiswürfel zu entnehmen.



#### 3.5.2 Der Flaschenhalter (bei einigen Modellen)

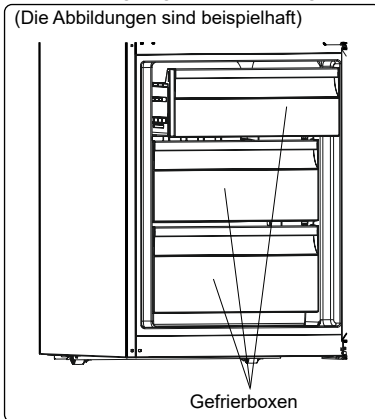


Verwenden Sie den Flaschenhalter, damit Flaschen nicht rutschen oder umfallen.

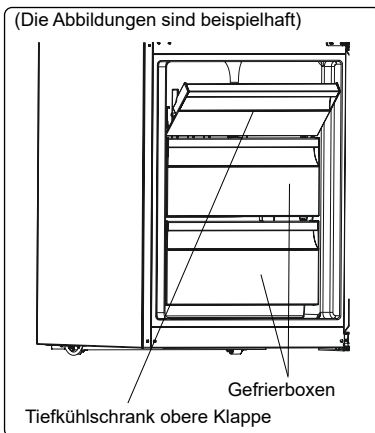


### 3.5.3 Gefrierbox

Die Gefrierbox ermöglicht einen einfacheren Zugang zum Gefriergut.



oder



#### Entfernen der Gefrierbox:

- Ziehen Sie die Box so weit wie möglich heraus.
- Ziehen Sie die Box vorne hoch und dann heraus.



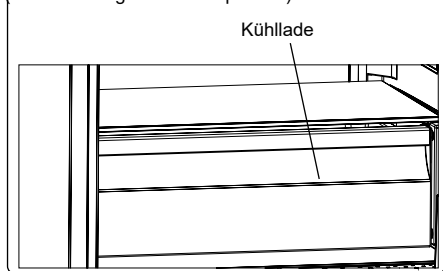
Führen Sie diesen Vorgang in umgekehrter Reihenfolge aus, um das Einschubfach wieder einzusetzen.



Halten Sie die Box beim Herausnehmen immer am Griff fest.

### 3.5.4 Kühlade (In einigen Modellen)

(Die Abbildungen sind beispielhaft)



Lebensmittel, die im kühlade, anstelle von Kühl- oder Gefrierfächern aufbewahrt werden, bleiben länger frisch und aromatisch und behalten ihr frisches Aussehen. Wenn das kühlade verschmutzt ist, nehmen Sie es heraus und waschen sie es mit Wasser ab.

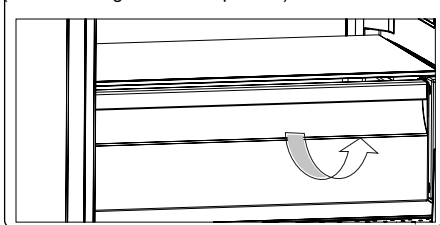
(Wasser gefriert bei kühlade. Lebensmittel hingegen, die Salz oder Zucker enthalten, gefrieren bei niedrigeren Temperaturen.)

Das kühlade wird in der Regel zum Aufbewahren von beispielsweise rohem Fisch, leicht eingelegten Lebensmitteln, Reis usw. verwendet.

**⚠ Legen Sie keine Lebensmittel zum Einfrieren oder Eisschalen (zur Eisherstellung) in die Frischhaltelade.**

**Das kühlade Entfernen:**

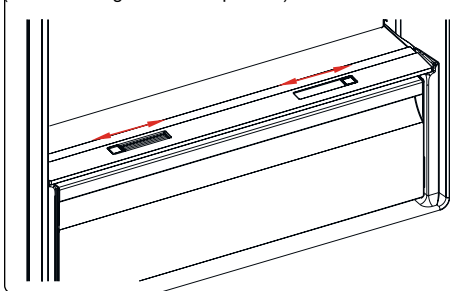
(Die Abbildungen sind beispielhaft)



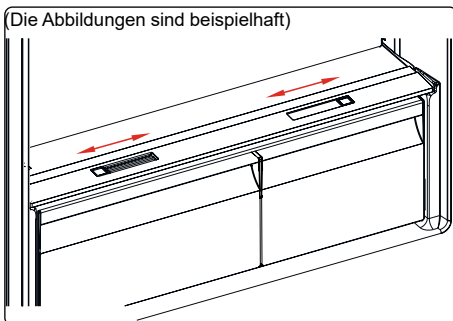
- Ziehen Sie das kühlade in Ihre Richtung, indem Sie es über die Schienen gleiten lassen.
- Heben Sie das Kälterege von den Schienen ab.

### 3.5.5 Der Frischeregler (In einigen Modellen)

(Die Abbildungen sind beispielhaft)



oder



Bei vollem Gemüsefach sollte der Frischeregler vorne am Gemüsefach geöffnet werden. So kann die Luft und die Feuchtigkeit im Gemüsefach reguliert werden, um die Haltbarkeit der Lebensmittel im Fach zu verlängern. Wenn sich Kondenswasser am Glasablagefach bildet, muss der Frischeregler hinter dem Fach geöffnet werden. Hinweis: Legen Sie keine Lebensmittel auf den Luftfeuchtigkeitsregler.

## 4 LEBENSMITTELLAGERUNG

### 4.1 Kühlteil

- Bewahren Sie Flüssigkeiten stets in verschlossenen Behältern im Kühlschrank auf, um Feuchtigkeit und die daraus entstehende Bildung von Reif zu vermeiden. Reif konzentriert sich an den kältesten Stellen, an denen die Flüssigkeit verdunstet, und im Lauf der Zeit muss das Gerät immer häufiger abgetaut werden.
- Gekochte Speisen müssen abgedeckt bleiben, wenn sie im Kühlschrank aufbewahrt werden. Stellen Sie keine warmen Speisen in den Kühlschrank, sondern erst, wenn sie abgekühlt sind, da sonst die Temperatur/Luftfeuchtigkeit im Kühlschrank ansteigt und die Effizienz des Kühlschranks sinkt.
- Achten Sie darauf, dass das Kühlgut nicht die Geräterückwand berührt, da sich Reif bildet und die Verpackung an der Rückwand haften bleibt. Öffnen Sie die Kühlschranktür nicht zu häufig.
- Es empfiehlt sich, Fleisch und rohen Fisch locker einzuschlagen und auf dem Glasfachboden direkt über der Gemüsebox zu lagern.
- Hier bieten sich aufgrund der kühleren Luft die besten Lagerbedingungen dafür.
- Obst und Gemüse sollte getrennt gelagert werden, damit ethylenempfindliche Gemüsesorten (grüne Blätter, Brokkoli, Karotten usw.) nicht durch ethylenausscheidendes Obst (Bananen, Pfirsiche, Aprikosen, Feigen usw.) angegriffen werden.
- Legen Sie kein feuchtes Gemüse in den Kühlschrank.
- Die Lagerdauer für Lebensmittel hängt zum einen von der Anfangsqualität des Produkts ab. Zum anderen ist aber auch eine ununterbrochene Kühlkette vor der Einlagerung im Kühlschrank ein wichtiges Kriterium.

- Das aus dem Fleisch austretende Wasser kann andere Produkte im Kühlschrank verderben. Verpacken Sie Fleischprodukte deshalb immer gut und wischen Sie ausgetretene Flüssigkeiten auf den Fachböden ab.
- Legen Sie keine Lebensmittel vor den Luftkanälen ab.
- Verbrauchen Sie abgepackte Lebensmittel vor dem empfohlenen Mindesthaltbarkeitsdatum.

Bitte passen Sie auf, dass die Lebensmittel nicht den Sensor berühren, der sich im Kühlschrankabteil befindet.

Die Lebensmittel dürfen den Sensor nicht berühren, damit die optimale Aufbewahrungstemperatur im Kühlabteil erhalten bleibt.

- Für den normalen Betrieb reicht eine Temperatureinstellung Ihres Kühlschranks auf +4 °C aus.
- Das Kühlfach sollte eine Temperatur im Bereich von 0 - 8 °C haben, frische Lebensmittel unter 0 °C vereisen und verfaulen und über 8 °C erhöht sich die Keimbelastung und der Fäulnisprozess.
- Legen Sie keine heißen Lebensmittel in den Kühlschrank, sondern lassen Sie diese erst außerhalb abkühlen. Heiße Nahrungsmittel führen zu einer Erhöhung des Kühlgrades Ihres Kühlschranks und verursachen Lebensmittelvergiftungen sowie unnötige Lebensmittelverderbnis.
- Fleisch, Fisch usw. sollten in dem für diese Lebensmittel geeigneten Kühlfach aufbewahrt werden und das Gemüsefach ist für Gemüse vorgesehen. (falls vorhanden)
- Um Geruchsvermischung zu vermeiden, werden Fleischprodukte, Früchte und Gemüse nicht zusammen gelagert.
- Lebensmittel sollten in geschlossenen Behältern in den Kühlschrank gestellt oder abgedeckt werden, um Feuchtigkeit und Gerüche zu vermeiden.

In der folgenden Tabelle sind die wichtigsten Lebensmittelgruppen und die jeweils beste Aufbewahrungsart und -dauer im Kühlteil aufgeführt.

| Lebensmittel                              | Maximale Lagerdauer                            | Lagerart und -ort                                                                   |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Obst und Gemüse</b>                    | 1 Woche                                        | Gemüsebox                                                                           |
| <b>Fleisch und Fisch</b>                  | 2 - 3 Tage                                     | In Kunststoffolie oder -beutel oder im Fleischbehälter auf dem Glasfachboden lagern |
| <b>Käse</b>                               | 3 - 4 Tage                                     | Im dafür vorgesehenen Türfach                                                       |
| <b>Butter und Margarine</b>               | 1 Woche                                        | Im dafür vorgesehenen Türfach                                                       |
| Flaschenprodukte, z. B. Milch und Joghurt | Bis zum vom Hersteller angegebenen Ablaufdatum | Im dafür vorgesehenen Türfach                                                       |
| <b>Eier</b>                               | 1 Monat                                        | Im dafür vorgesehenen Eierfach                                                      |
| <b>Gekochte Lebensmittel</b>              | 2 Tage                                         | Alle Ablagefächer                                                                   |

#### HINWEIS:



Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch sollten nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden.

#### 4.2 Gefrierteil

- Im Gefrierteil werden gefrorene Lebensmittel aufbewahrt, frische Lebensmittel eingefroren und Eiswürfel erzeugt.
- Lebensmittel in flüssiger Form sollten in Plastikbechern und andere Lebensmittel in Plastikfolien oder -beuteln eingefroren werden. Zum Einfrieren frischer Lebensmittel; wickeln und versiegeln Sie frische Lebensmittel richtig, d.h. die Verpackung sollte luftdicht sein und nicht auslaufen. Spezielle Gefrierbeutel, Alufolie, Polyäthylenbeutel und Kunststoffbehälter sind dazu am besten geeignet.
- Lagern Sie frische Lebensmittel nicht neben gefrorenen Lebensmitteln ein, da diese sonst angetaut werden können.
- Frieren Sie frische Lebensmittel portionsweise ein.
- Brauchen Sie angetautes Gefriergut innerhalb kurzer Zeit nach dem Auftauen auf.
- Halten Sie sich beim Lagern von Tiefkühlkost stets an die Anweisungen des Herstellers auf der Lebensmittelverpackung. Wenn keine Angaben zur Lagerdauer verfügbar sind, bewahren Sie Lebensmittel maximal 3 Monate ab Kaufdatum im Gefrierteil auf.
- Achten Sie beim Kauf von Tiefkühlprodukten darauf, dass sie sachgemäß gelagert wurden und die Verpackung nicht beschädigt ist.
- Tiefkühlprodukte müssen in geeigneten Behältnissen transportiert und sobald wie möglich in den Gefrierschrank gebracht werden.
- Kaufen Sie keine Tiefkühlprodukte, deren Packung feucht oder aufgequollen ist. Dies können Anzeichen für Lagerung bei falschen Temperaturen und für verdorbenen Inhalt sein.
- Die Haltbarkeit gefrorener Lebensmittel hängt von der Raumtemperatur, den Thermostateinstellungen, der Häufigkeit des Türöffnens, der Art der Lebensmittel und der Dauer des Transports vom Laden zu Ihnen nach Hause ab. Befolgen Sie immer die auf der Verpackung angegebenen Anweisungen; überschreiten Sie die Aufbewahrungsdauer nicht.
- Dies kann die Luftzirkulation beeinträchtigen. Vermeiden Sie dies, indem Sie zunächst das Kabel ziehen und warten, bis das Eis getaut ist. Nach Abtauen dieses Eises sollten Sie den Tiefkühlbereich reinigen. Reinigen Sie den Gefrierschrank, wenn er vollständig abgetaut ist.

- Die auf den Produkten angegebenen Volumenangaben beziehen sich immer auf die Lebensmittel ohne Verpackung.
- Bitte frieren Sie einmal gefrorene Lebensmittel nach dem Auftauen nicht wieder ein. Es kann gesundheitsschädlich sein, da möglicherweise giftige Stoffwechselprodukte entstehen können.

**HINWEIS:** Wenn Sie direkt nach dem Schließen der Gefrierteiltür versuchen, sie wieder zu öffnen, werden Sie feststellen, dass sie sich nur sehr schwer öffnen lässt. Das ist völlig normal. Sobald der Unterdruck ausgeglichen ist, lässt sie sich ganz normal öffnen.

- Verwenden Sie die Schnellgefrierablage zum schnelleren Einfrieren von Hausmannskost (und anderen Lebensmitteln, die schnell eingefroren werden sollen) aufgrund der höheren Gefrierleistung der Tiefkühlablage. Das Schnellgefrierfach ist die unterste Schublade des Tiefkühlfachs.
- Um die beste Geräteleistung und das maximale Gefriervermögen zu erreichen, stellen Sie den Temperaturregler 24 Stunden vor dem Einlagern der frischen Lebensmittel im Gefrierteil auf die tiefste Temperatur.
- In der Regel reicht es aus, nach dem Einlagern der frischen Lebensmittel den Temperaturregler weitere 24 Stunden auf die tiefste Temperatur einzustellen. Stellen Sie danach den Temperaturregler ggf. auf eine kleinere Stufe.
- **Achtung.** Stellen Sie aus Energiespargründen den Temperaturregler nicht auf die höchste Stufe, wenn Sie nur kleine Lebensmittelmengen einfrieren.



In der folgenden Tabelle sind die wichtigsten Lebensmittelgruppen und die jeweils beste Aufbewahrungsart und -dauer im Gefrierteil aufgeführt.

| Fleisch und Fisch                                                                                                                                                                                                                                                               | Vorbereitung                                                                                      | Maximale Lagerdauer (Monate) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Steak                                                                                                                                                                                                                                                                           | In Folie wickeln                                                                                  | 6 - 8                        |
| Lammfleisch                                                                                                                                                                                                                                                                     | In Folie wickeln                                                                                  | 6 - 8                        |
| Kalbsbraten                                                                                                                                                                                                                                                                     | In Folie wickeln                                                                                  | 6 - 8                        |
| Kalbsgulasch                                                                                                                                                                                                                                                                    | In kleinen Stücken                                                                                | 6 - 8                        |
| Lammgulasch                                                                                                                                                                                                                                                                     | In Stücken                                                                                        | 4 - 8                        |
| Hackfleisch                                                                                                                                                                                                                                                                     | Verpackt ohne Gewürze                                                                             | 1 - 3                        |
| Innereien (Stücke)                                                                                                                                                                                                                                                              | In Stücken                                                                                        | 1 - 3                        |
| Mortadella/Salami                                                                                                                                                                                                                                                               | Verpackt, auch wenn sie eine Haut hat                                                             |                              |
| Hühnchen und Pute                                                                                                                                                                                                                                                               | In Folie wickeln                                                                                  | 4 - 6                        |
| Gans und Ente                                                                                                                                                                                                                                                                   | In Folie wickeln                                                                                  | 4 - 6                        |
| Hirsch, Hase, Wildschwein                                                                                                                                                                                                                                                       | In Portionen von 2,5 kg oder filetiert                                                            | 6 - 8                        |
| Süßwasserfisch (Lachs, Karpfen, Wels)                                                                                                                                                                                                                                           | Nach dem Schuppen und Ausnehmen, den Fisch waschen und trocknen. Ggf. Schwanz und Kopf entfernen. | 2                            |
| Fettarmer Fisch (Barsch, Steinbutt, Flunder)                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                   | 4                            |
| Fetter Fisch (Thunfisch, Makrele, Blaubarsch, Anchovis)                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                   | 2 - 4                        |
| Meeresfrüchte                                                                                                                                                                                                                                                                   | Geputzt im Beutel                                                                                 | 4 - 6                        |
| Kaviar                                                                                                                                                                                                                                                                          | In der Verpackung oder in einem Aluminium-/Kunststoffbehälter                                     | 2 - 3                        |
| Schnecken                                                                                                                                                                                                                                                                       | In Salzwasser oder in einem Aluminium-/Kunststoffbehälter                                         | 3                            |
|  <b>HINWEIS:</b> Gefrorenes Fleisch sollte nach dem Auftauen wie frisches Fleisch gegart werden. Wenn das Fleisch nach dem Auftauen nicht gegart ist, darf es nicht wieder eingefroren werden. |                                                                                                   |                              |

| Obst und Gemüse     | Vorbereitung                                                                                      | Maximale Lagerdauer (Monate) |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Buschbohnen, Bohnen | Waschen, in Stücke schneiden und blanchieren                                                      | 10 - 13                      |
| Dicke Bohnen        | Enthülsen, waschen und blanchieren                                                                | 12                           |
| Kohl                | Putzen und blanchieren                                                                            | 6 - 8                        |
| Karotten            | Putzen, in Scheiben schneiden und blanchieren                                                     | 12                           |
| Paprika             | Entstielen, in zwei Teile schneiden, Kerngehäuse herauslösen und blanchieren                      | 8 - 10                       |
| Spinat              | Waschen und blanchieren                                                                           | 6 - 9                        |
| Blumenkohl          | Blätter entfernen, Herz in Stücke schneiden und eine Weile in Wasser mit etwas Zitronensaft legen | 10 - 12                      |
| Aubergine           | Nach dem Waschen in 2 cm große Stücke schneiden                                                   | 10 - 12                      |
| Mais                | Putzen und mit Strunk verpacken oder als Zuckermais                                               | 12                           |
| Äpfel und Birnen    | Schälen und in Scheiben schneiden                                                                 | 8 - 10                       |

| Obst und Gemüse         | Vorbereitung                               | Maximale Lagerdauer (Monate) |
|-------------------------|--------------------------------------------|------------------------------|
| Aprikosen und Pfirsiche | In zwei Teile schneiden und Kern entfernen | 4 - 6                        |

| Obst und Gemüse                   | Vorbereitung                        | Maximale Lagerdauer (Monate) |
|-----------------------------------|-------------------------------------|------------------------------|
| Erdbeeren und Brombeeren          | Waschen und entstielen              | 8 - 12                       |
| Gekochte Früchte                  | 10 % Zucker in den Behälter zugeben | 12                           |
| Pflaumen, Kirschen, Sauerkirschen | Waschen und entstielen              | 8 - 12                       |

|           | Maximale Lagerdauer (Monate) | Auftauzeit bei Raumtemperatur (Stunden) | Auftauzeit im Ofen (Minuten) |
|-----------|------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------|
| Brot      | 4 - 6                        | 2 - 3                                   | 4-5 (220-225 °C)             |
| Plätzchen | 3 - 6                        | 1 - 1,5                                 | 5-8 (190-200 °C)             |
| Gebäck    | 1 - 3                        | 2 - 3                                   | 5-10 (200-225 °C)            |
| Kuchen    | 1 - 1,5                      | 3 - 4                                   | 5-8 (190-200 °C)             |
| Filoteig  | 2 - 3                        | 1 - 1,5                                 | 5-8 (190-200 °C)             |
| Pizza     | 2 - 3                        | 2 - 4                                   | 15-20 (200 °C)               |

| Milchprodukte                       | Vorbereitung              | Maximale Lagerdauer (Monate) | Lagerbedingungen                                                                             |
|-------------------------------------|---------------------------|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| (Homogenisierte) Milch im Tetrapack | In der eigenen Verpackung | 2 - 3                        | Reine Milch – in der eigenen Verpackung                                                      |
| Käse – außer Quark                  | In Scheiben               | 6 - 8                        | Originalverpackung für kurzfristiges Einfrieren. In Folie gewickelt für längere Lagerzeiten. |
| Butter, Margarine                   | In der eigenen Verpackung | 6                            |                                                                                              |

## 5 REINIGUNG UND WARTUNG

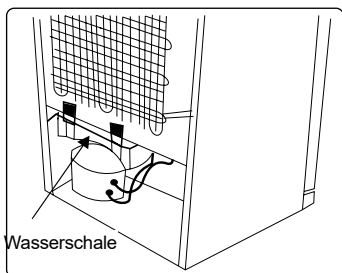
-  Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen vom Netz.
-  Schütten Sie kein Wasser über das Gerät.
-  Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Mittel, Reinigungsmittel oder Seifen. Spülen Sie das Gerät nach dem Reinigen sorgfältig mit klarem Wasser. Stecken Sie nach dem Reinigen den Gerätestecker mit trockenen Händen wieder in die Netzsteckdose.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Lampengehäuse und andere elektrische Komponenten gelangt.

- Das Gerät muss regelmäßig mit einer Lösung aus Natron und lauwarmem Wasser gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Zubehör separat von Hand mit Wasser und Seife. Waschen Sie das Zubehör nicht im Geschirrspüler.
- Reinigen Sie den Verflüssiger mindestens zweimal jährlich mit einer Bürste. So sparen Sie Energie und steigern die Leistung des Geräts.



**Zum Reinigen das Gerät stets vom Stromnetz trennen.**

## 5.1 Abtauen

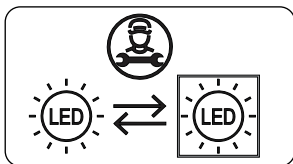


- Das Kühlgerät wird automatisch abgetaut. Das Tauwasser fließt durch den Tauwasserablauf in den Verdunstungsbehälter an der Rückseite des Kühlgeräts und verdunstet dort.
- Trennen Sie das Kühlgerät unbedingt vom Stromnetz, bevor Sie den Wasserschale reinigen.
- Entfernen Sie die Wasserschale aus ihrer Position, indem Sie die Schrauben entfernen (falls sie Schrauben hat). Reinigen Sie diese in bestimmten Zeitabständen mit Seifenlauge. Dadurch wird eine Geruchsbildung verhindert.

### LED-Beleuchtung auswechseln

Zum Austausch der LEDs wenden Sie sich bitte an die zuständige autorisierte Kundendienststelle.

 **HINWEIS:** Die Anzahl und Position der LED-Streifen kann sich je nach Modell ändern.



### Wenn das Produkt mit einer LED-Lampe ausgestattet ist

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse <E>.

### Wenn das Produkt mit LED-Streifen oder LED-Karte(n) ausgestattet ist

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse <F>.

## 6 VERSAND UND UMSETZUNG

### 6.1 Transportieren und Umstellen

- Die Originalverpackung und das Schaumstofffüllmaterial können für eventuelle spätere Transporte aufbewahrt werden (optional).
- Sichern Sie das Gerät mit einer stabilen Verpackung, Bändern oder starken Schnüren und halten Sie sich an die Transportanweisungen auf der Verpackung.
- Entfernen Sie alle beweglichen Teile oder fixieren Sie sie mit Bändern gegen Stöße, wenn Sie das Gerät umpositionieren oder transportieren.

 Transportieren Sie das Gerät immer aufrecht.

### 6.2 Türanschlag ändern

- Es ist nicht möglich, die Öffnungsrichtung Ihrer Gerätetür zu ändern, wenn Türgriffe an der Vorderseite der Gerätetür angebracht sind.
- Es ist möglich, die Öffnungsrichtung der Tür bei Modellen ohne Griffe zu ändern.
- Wenn die Türöffnungsrichtung Ihres Geräts geändert werden kann, wenden Sie sich an die nächste autorisierte Kundendienststelle, um die Öffnungsrichtung zu ändern.

## 7 VOR DEM ANRUF BEIM KUNDENDIENST

Wenn Sie ein Problem mit Ihrem **Gerät** haben, überprüfen Sie bitte die folgenden Punkte, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden.

**Ihr Gerät ist nicht in Betrieb**

**Überprüfen Sie, ob...**

- Strom fließt
- Netzanschluss besteht
- Ist die Temperatur-Einstellung auf der richtigen Ebene?
- Die Steckdose ist defekt. Stecken Sie zum Prüfen der Steckdose ein anderes funktionstüchtiges Gerät ein.

**Die Kühlleistung des Geräts ist schlecht**

**Überprüfen Sie, ob...**

- das Gerät überladen ist
- Die Türen richtig geschlossen sind
- der Verflüssiger verstaubt ist
- genügend Freiraum zwischen Wand und Rückseite bzw. Seite besteht

**Das Gerät ist laut**

**Normale Geräusche**

**Krachen (brechendes Eis)**

- beim automatischen Abtauen
- wenn das Gerät kühler oder wärmer wird (aufgrund der Ausdehnung des Materials)

**Kurzes Knackgeräusch tritt auf:**

Wenn der Thermostat den Kompressor ein-/ausschaltet.

**Motorgeräusch:** Zeigen an, dass der Kompressor normal arbeitet. Der Kompressor kann beim Anlaufen kurzfristig stärkere Geräusche machen.

**Es entstehen Blasengeräusche und Spritzer:** Durch den Fluss des Kältemittels in den Röhren des Systems verursacht.

**Es treten Fließgeräusche des Wassers auf:** Durch das zum Verdunstungsbehälter fließende Wasser. Dieses Geräusch ist beim Abtauen völlig normal.

**Es treten Luftblasengeräusche auf:**

Bei einigen Modellen während des normalen Betriebs des Systems aufgrund der Luftzirkulation.

**Die Kanten des Geräts, die mit der Türfuge in Berührung kommen, sind warm**

Besonders im Sommer (heißes Wetter)), die Oberflächen, die die Scharniere berühren, können sich während des Betriebs des Kompressors erwärmen.

**Im Inneren des Geräts hat sich Feuchtigkeit angesammelt.**

**Überprüfen Sie, ob...**

- alle Lebensmittel gut verpackt sind. Die Behälter müssen trocken sein, bevor sie in das **Gerät** gestellt werden.
- Die **Gerätetür** wird häufig geöffnet. Die Feuchtigkeit des Raums dringt in das **Gerät** ein, wenn die Türen geöffnet werden. Die Feuchtigkeit nimmt schneller zu, je häufiger die Türen geöffnet werden, vor allem bei hoher Luftfeuchtigkeit im Raum.

**Wenn die Türen nicht richtig geöffnet und geschlossen werden;**

**Überprüfen Sie, ob...**

- Lebensmittel oder Verpackungen verhindern das Schließen der Tür
- die Türdichtungen beschädigt oder verdreht sind
- Ihr **Gerät** steht auf einer ebenen Fläche.

Der Kompressor des Kühlgeräts kann unter bestimmten Bedingungen, z. B. nach dem ersten Anschließen, bei starken Temperaturänderungen in der Umgebung oder bei veränderter Nutzung, lauter laufen als normal und es können sich auch andere leichte Kühlgeräusche ergeben. Das ist normal; wenn das Kühlgerät die erwünschte Temperatur erreicht hat, verringern sich diese Geräusche wieder.

## Empfehlungen

- Wenn Sie das Gerät ausschalten oder vom Netz nehmen, warten Sie vor dem erneuten Einschalten bzw. Einstecken mindestens 5 Minuten ab, da anderenfalls der Kompressor beschädigt werden kann.
- Wenn Sie Ihr Gerät längere Zeit nicht benutzen (z. B. in den Sommerferien), ziehen Sie den Netzstecker. Reinigen Sie Ihr Gerät entsprechend dem Kapitel Reinigung und lassen Sie die Tür offen, um Feuchtigkeit und Geruch zu vermeiden.
- Das Gerät ist nur zur Nutzung im Haushalt ausgelegt. Es ist nicht für gewerbliche oder öffentliche Zwecke ausgelegt.
- Wenn Sie das Gerät zu anderen als den genannten Zwecken verwenden, übernehmen weder Hersteller noch Händler Verantwortung für eventuelle Reparaturen oder Störungen während der Garantiezeit. Sollten Sie einen Service benötigen, halten Sie bitte die Seriennummer Ihres Gerätes bereit. Die Seriennummer befindet sich auf dem Typenschild. Dieses finden Sie im Kühlbereich auf der linken unteren Seite.

## 8 ENERGIESPARTIPPS

1. Stellen Sie das Gerät in einem kühlen, gut belüfteten Raum auf und setzen Sie es keiner direkten Sonneneinstrahlung und keiner Wärmequelle (z. B. Heizung oder Ofen) aus. Gegebenenfalls ist eine Isolierplatte zu verwenden.
2. Lassen Sie warme Speisen und Getränke erst abkühlen, bevor Sie sie im Kühlgerät aufbewahren.
3. Legen Sie auftauende Lebensmittel in das Kühlteil. Das Gefriergut kühlt das Kühlteil, wobei es gleichzeitig aufgetaut wird. So sparen Sie Energie. Gefrorene Lebensmittel außerhalb des Geräts aufzutauen ist Energieverschwendung.
4. Getränke und andere im Gerät aufbewahrte Flüssigkeiten müssen abgedeckt werden. Nicht abgedeckte Flüssigkeiten erhöhen die Feuchtigkeit im Gerät, was wiederum zu einem höheren Energieverbrauch führt. Durch das Abdecken behalten Getränke und andere Flüssigkeiten ihren Geruch und Geschmack.
5. Öffnen Sie die Türen nicht zu lange und zu häufig, da dadurch warme Luft in das Gerät gelangt, was dazu führt, dass der Kompressor unnötig oft anspringt.
6. Halten Sie die Abdeckungen der verschiedenen Kühlteile (z. B. Gemüsefach und 0 °C-Fach) geschlossen.
7. Die Türdichtung muss sauber und biegsam sein. Verschlissene Dichtungen müssen ausgetauscht werden.

## 9 TECHNISCHE DATEN

Die technischen Informationen befinden sich auf dem Typenschild auf der Innenseite des Gerätes sowie auf dem Energieetikett.

Der QR-Code auf dem mit dem Gerät gelieferten Energieetikett enthält einen Weblink zu den Informationen über die Leistung des Geräts in der EU EPREL-Datenbank.

Bewahren Sie dieses Energieetikett zur jederzeitigen Einsicht zusammen mit dem Benutzerhandbuch und allen anderen mit diesem Gerät gelieferten Dokumenten auf.

Dieselben Informationen finden Sie auch bei EPREL über den Link <https://eprel.ec.europa.eu>, indem Sie dort den Modellnamen und die Produktnummer vom Typenschild des Geräts eingeben.

Ausführliche Informationen über das Energieetikett finden Sie unter dem Link [www.theenergylabel.eu](http://www.theenergylabel.eu).

## 10 INFORMATIONEN FÜR PRÜFINSTITUTE

Installation und Vorbereitung des Geräts für eine eventuelle Ökodesign-Prüfung müssen in Übereinstimmung mit EN 62552 erfolgen. Dazu müssen die Belüftungsanforderungen, Aussparungsabmessungen und Mindestabstände auf der Rückseite den Angaben in Teil 2 dieses Benutzerhandbuchs entsprechen. Bitte wenden Sie sich für weitere Informationen, einschließlich der Ladepläne, an den Hersteller.

## 11 KUNDENDIENST

Verwenden Sie ausschließlich originale Ersatzteile.

Wenn Sie Kontakt mit unserem Kundendienst aufnehmen, halten Sie bitte folgende Informationen bereit: Modellbezeichnung, Seriennummer und Service Index (SI).

Diese Informationen sind auf dem Typenschild des Gerätes zu finden.

Das Typenschild befindet sich im Kühlbereich auf der linken unteren Seite.

Laut Gesetz gewährleistet der Hersteller die Verfügbarkeit originaler Ersatzteile für bestimmte Komponenten für 7-10 Jahre ab dem Inverkehrbringen der letzten Einheit des Modells.

Für allgemeine Fragen besuchen Sie die Webseite des technischen Kundendienstes:  
[www.codilamar.com](http://www.codilamar.com)







52556090

