



TEKA

User Manual
RBF 78615 RTR



ES DE
PT FR
EN

www.teka.com

Gracias por elegir este producto.

Este Manual de usuario contiene información de seguridad e instrucciones importantes relacionadas con el uso y mantenimiento del aparato.

Tómese el tiempo que necesite para leer este Manual de usuario antes de usar el aparato y guárdelo por si tuviese que consultarlo más adelante.

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

ÍNDICE

1 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	4
1.1 Advertencias de seguridad general	4
1.2 Advertencias para la instalación	8
1.3 Durante el uso	8
2 DESCRIPCIÓN DEL APARATO	11
2.1 Dimensiones	12
3 USO DEL APARATO	13
3.1 Información sobre la tecnología de refrigeración de última generación	13
3.2 Pantalla y panel de control	13
3.3 Funcionamiento del frigorífico combinado	13
3.3.1 Ajustes de la temperatura del congelador	14
3.3.2 Ajustes de la temperaturas del frigorífico	14
3.3.3 Modo supercongelación	14
3.3.4 Función de alarma para la apertura de la puerta	15
3.4 Advertencias de ajustes de temperatura	15
3.5 Accesorios	16
3.5.1 Cubitera	16
3.5.2 Compartimento del congelador	16
3.5.3 Cajón ZERO BOX.....	16
3.5.4 VitaCare Box	17
3.5.5 FlexiRack	17
3.5.6 Estante de Cristal Ajustable <i>(En algunos modelos)</i>	18
3.5.7 Tecnología de ionización natural IonClean.....	18
3.5.8 Dispositivo de preservación de máxima frescura <i>(En algunos modelos)</i>	18
4 ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	19
4.1 Compartimento de refrigerador	19
4.2 Compartimento del congelador	20
5 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	23
5.1 Descongelación	24
6 TRANSPORTE Y REUBICACIÓN	24
6.1 Transporte y reubicación	24
6.2 Reinstalación de la puerta	24
7 ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO DE POSVENTA	25
8 CONSEJOS PARA AHORRAR ELECTRICIDAD	28
9 DATOS TÉCNICOS	28
10 INFORMACIÓN PARA LOS INSTITUTOS DE PRUEBAS	29
11 INFORMACIÓN PARA EL USUARIO	29

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 encuentra la nevera.

- 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 diseñada para ser utilizado en aplicaciones domésticas, como:
 - Cocinas para personal de tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
 - Casas rústicas y habitaciones para clientes de hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
 - Establecimientos de tipo “Bed & Breakfast”.
 - Aplicaciones minoristas de catering y similares.
- Para evitar peligros, si la toma eléctrica no fuese compatible con el enchufe, deberá cambiarla el fabricante, un agente de servicio o una persona con una cualificación equivalente.
- El cable de alimentación del refrigerador dispone de un enchufe con conexión a tierra especial. Este enchufe debe usarse con una toma con conexión a tierra especial de 16 amperios. Si su vivienda no dispone de una toma de estas características, contrate a un electricista homologado para que instale una.

- Esta nevera 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 y 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.

- Esta nevera no ha sido diseñada para ser utilizada a una altitud superior a 2000 m.

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

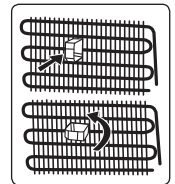
- La apertura de la puerta durante largos períodos de tiempo puede provocar un aumento significativo de la temperatura en los compartimentos del aparato.
- Limpie regularmente las superficies que puedan entrar en contacto con los alimentos y los sistemas de drenaje accesibles.
- Almacene la carne y el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

1.2 Advertencias para la instalación

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

- El voltaje de funcionamiento del refrigerador-congelador es de 220-240 V a 50 Hz.
- El enchufe debe quedar accesible tras la instalación.
- Puede que el refrigerador-congelador emita cierto olor cuando se utilice por primera vez. Este olor es normal y desaparecerá cuando el refrigerador-congelador comience a enfriarse.
- Antes de conectar el refrigerador-congelador, asegúrese de que la información que se muestra en la placa de características (voltaje y carga conectada) concuerde con las características del suministro eléctrico. Si tiene alguna duda, póngase en contacto con un electricista cualificado.
- Inserte el enchufe en una toma eléctrica que disponga de una conexión a tierra eficaz. Si la toma eléctrica no tiene toma a tierra o el enchufe no es compatible con la toma eléctrica, le recomendamos que se ponga en contacto con un electricista cualificado.
- El aparato debe conectarse a una toma eléctrica con fusible debidamente instalada. El suministro eléctrico (CA) y el voltaje del lugar en el que se vaya a colocar el aparato deben coincidir con los datos que se muestran en la placa de características del propio aparato, que se encuentra en su lateral interior izquierdo.
- No nos hacemos responsables de los daños que se produzcan al conectar el aparato sin conexión a tierra.
- No coloque el refrigerador-congelador en un lugar en el que esté expuesto a la luz directa del sol.
- El refrigerador-congelador no se debe usar nunca en exteriores ni en un lugar en el que esté expuesto a la lluvia.
- El aparato debe estar separado como mínimo 50 cm de cocinas, hornos de gas y radiadores y 5 cm de hornos eléctricos.

- Si coloca el refrigerador-congelador junto a un congelador de baja temperatura, debe estar separado de él al menos 2 cm para evitar que se forme humedad en la superficie exterior.
- No cubra el cuerpo ni la parte superior del refrigerador-congelador con encaje. Esto afecta al rendimiento del refrigerador-congelador.
- En la parte superior de la nevera debe haber un espacio de al menos 150 mm. No coloque nada sobre la nevera.
- No coloque objetos pesados sobre la nevera.
- Limpie a conciencia la nevera antes de usarla (consulte la sección de Limpieza y mantenimiento).
- Antes de usar el refrigerador-congelador, limpie todas sus piezas con una solución de agua caliente y una cucharilla de bicarbonato de sodio. A continuación, límpielas con agua limpia y séquelas. Tras limpiar las diferentes piezas, vuelva a colocarlas en el refrigerador-congelador.
- Utilice las patas delanteras regulables para asegurarse de que el aparato esté nivelado y en una posición estable. Puede ajustar las patas girándolas en cualquiera de las dos direcciones. Esto debe hacerse antes de meter alimentos en el aparato.
- Instale el separador de plástico (la pieza con paletas negras que se encuentra en la parte trasera) girándolo 90 ° (tal como se muestra en la figura) para evitar que el condensador toque la pared.
- La distancia entre el aparato y la pared debe ser de 75 mm como máximo.



1.3 Durante el uso

- No utilice un alargador para conectar el refrigerador-congelador a la red eléctrica.
- No utilice enchufes dañados, desgastados o viejos.

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

Aparatos antiguos y fuera de servicio

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

Declaración de conformidad de la CE

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

mencionados.

Desecho del antiguo aparato

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



El embalaje y el medio ambiente

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



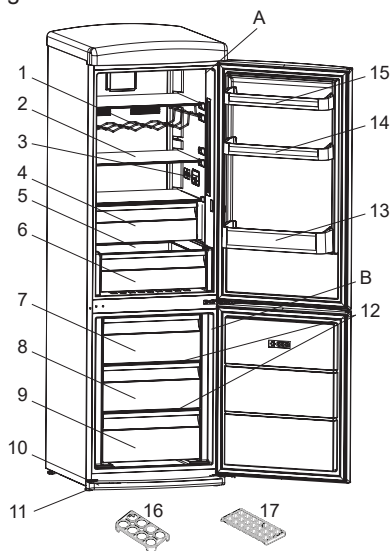
Notas:


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

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

2 DESCRIPCIÓN DEL APARATO

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



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

- A) Compartimento de refrigerador
- B) Compartimento de congelador
- 1) Estante para vino *
- 2) Estantes de refrigerador
- 3) Pantalla interior / Control interior de la estancia interior
- 4) ZERO BOX*
- 5) Cubierta de cajón para fruta y verdura
- 6) Cajón para fruta y verdura
- 7) Cajón superior del congelador
- 8) Cajón intermedio del congelador
- 9) Cajón inferior del congelador
- 10) Placa protectora contra posibles patadas *
- 11) Patas de nivelación
- 12) Estantes de vidrio del congelador *
- 13) Estante portabotellas
- 14) Estante de puerta regulable FlexiRack* / Estante de puerta
- 15) Estante de puerta
- 16) Huevera
- 17) Cubitera

* En algunos modelos

Notas generales:

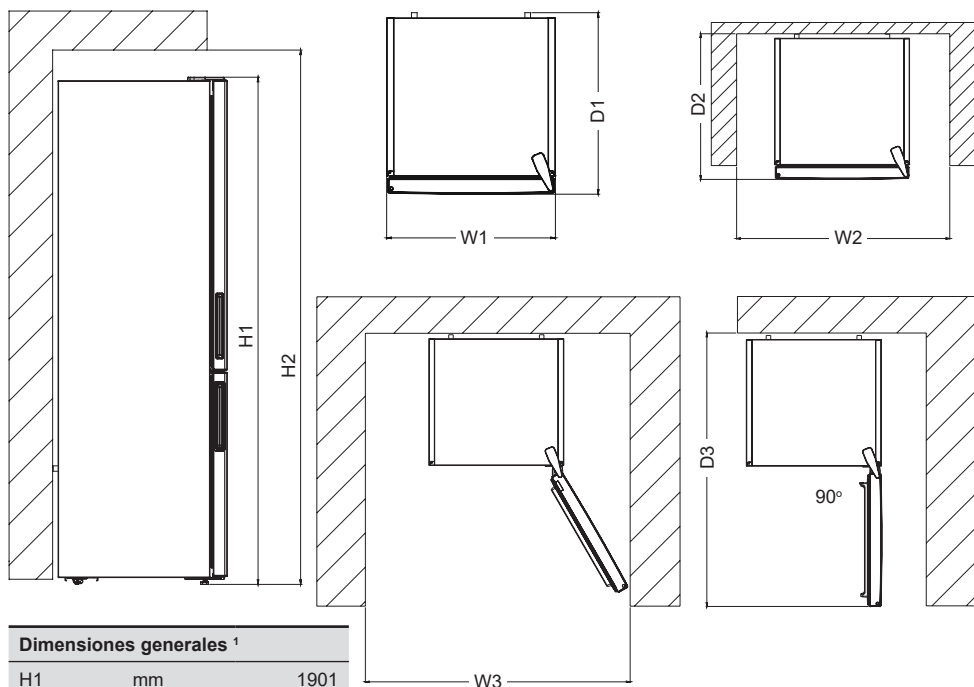
Compartimiento de alimentos frescos

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

2.1 Dimensiones



Dimensiones generales ¹

H1	mm	1901
W1	mm	605
D1	mm	681

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

El espacio requerido en el uso ²

H2	mm	2051
W2	mm	705
D2	mm	777,9

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

Espacio total requerido en el uso ³

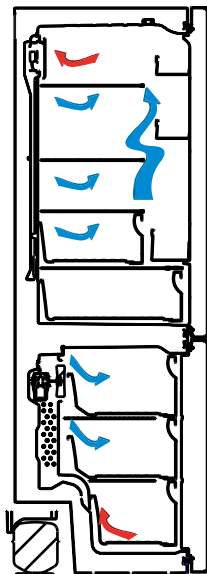
W3	mm	925,9
D3	mm	1232,5

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

3 USO DEL APARATO

3.1 Información sobre la tecnología 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.



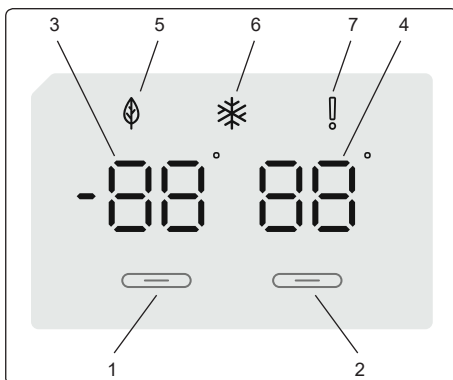
En los frigoríficos con tecnología de refrigeración de última generación, la situación del congelador es totalmente distinta. Con la ayuda de ventiladores, se distribuye aire frío y seco por numerosos puntos del congelador. Este aire frío distribuido de manera uniforme, que llega incluso a los espacios 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



Uso del panel de control

1. Permite ajustar el congelador
2. Permite ajustar el refrigerador
3. Pantalla del valor de ajuste del congelador
4. Pantalla del valor de ajuste del refrigerador
5. Símbolo de modo económico.
6. Símbolo de supercongelación.
7. Símbolo de alarma.

3.3 Funcionamiento del frigorífico combinado

Iluminación (si está disponible)

Cuando el producto se enchufa por primera vez, las luces interiores pueden

encenderse 1 minuto más tarde debido a las pruebas de apertura.

Una vez enchufado el electrodoméstico, todos los símbolos aparecerán durante en la pantalla durante dos segundos y los valores iniciales serán de -18 °C en el indicador de ajustes del congelador y 4 °C en el indicador de ajustes del frigorífico.

3.3.1 Ajustes de la temperatura del congelador

- La temperatura inicial del congelador es de -18 °C.
- Pulse una vez el botón de ajuste del congelador.

Cuando pulse el botón por primera vez, el valor anterior parpadeará en la pantalla.

- Cada vez que presione el botón, se establecerá una temperatura más baja (-16 °C, -18 °C, -20 °C, -22 °C o -24 °C).
- Si continúa presionando el botón, la temperatura volverá a -16 °C.

NOTA: El modo económico se activa automáticamente cuando la temperatura del compartimento del congelador se ajusta a -18°C.



3.3.2 Ajustes de la temperaturas del frigorífico

- La temperatura inicial del frigorífico es de 4°C.
- Pulse una vez el botón del frigorífico.
- Cada vez que presione el botón, se establecerá una temperatura más baja (8 °C, 6 °C, 5 °C, 4 °C o 2 °C).
- Si continúa presionando el botón, la temperatura volverá a 8°C.

3.3.3 Modo supercongelación

Finalidad

- Para congelar una gran cantidad de alimentos que no puedan guardarse en el estante de congelación rápida.
- Para congelar alimentos preparados.
- Para congelar rápidamente alimentos frescos y mantener su frescura.

Cómo utilizar

Para activar el modo de supercongelación, mantenga pulsado el botón de ajuste de la temperatura del congelador durante tres segundos. Una vez fijado el modo supercongelación, se encenderá el símbolo de supercongelación en el indicador y sonará un pitido que confirme que el modo se ha activado.



Durante el modo supercongelación:

- Puede ajustarse la temperatura del frigorífico. En este caso, el modo supercongelación continuará activado.
- No se puede seleccionar el modo económico.
- El modo supercongelación se puede cancelar del mismo modo que se activa.

Notas:

- La cantidad máxima de alimento fresco (en kilogramos) que se puede congelar en 24 horas está descrita en la etiqueta del electrodoméstico.
- Para un óptimo rendimiento en cuanto a la capacidad máxima del congelador, active el modo supercongelación 3 horas antes de colocar los alimentos frescos.



El modo supercongelación se cancelará automáticamente después de 24 horas o cuando la temperatura del sensor del congelador descienda los -32 °C.

Ajustes recomendados para la temperatura de ambos compartimentos.

Compartimento del congelador	Compartimento del frigorífico	Observaciones:
-18 °C	4 °C	Para un uso habitual y un mejor rendimiento.
-20 °C, -22 °C o -24 °C	4 °C	Recomendado para cuando la temperatura ambiente supera los 30 °C.
Modo supercongelación	4 °C	Debe usarse cuando se desea congelar alimentos en un corto tiempo.

Compartimento del congelador	Compartimento del frigorífico	Observaciones:
-18 °C, -20 °C, -22 °C o -24 °C	2 °C	Estos ajustes de temperatura deben utilizarse cuando la temperatura ambiental sea alta o cuando piense que el compartimento del frigorífico no está suficientemente frío debido a que la puerta se abre con frecuencia.

3.3.4 Función de alarma para la apertura de la puerta

Si la puerta del frigorífico se deja abierta durante más de 2 minutos, el electrodoméstico comenzará a emitir un pitido.

3.4 Advertencias de ajustes de temperatura

- En lo que a eficacia se refiere, no se recomienda operar el aparato en entornos de temperaturas inferiores a los 10 °C.
- Cuando esté realizando un ajuste no comience a realizar otro ajuste.
- 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 refrigerador y la temperatura ambiental del lugar donde está instalado el aparato.
- Con el fin de permitir al frigorífico o congelador que alcance su temperatura de funcionamiento tras conectarlo a la red eléctrica, no abra a menudo las puertas ni coloque muchos alimentos en su interior. Tenga en cuenta que dependiendo de la temperatura ambiental, puede que el aparato requiera hasta 24 horas para alcanzar la temperatura normal de funcionamiento.
- 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.

- Este aparato está diseñado para trabajar en los rangos de temperatura ambiental (T/SN = 10 °C - 43 °C) indicados en los estándares, conforme a la clase climática indicada en la etiqueta de información. No recomendamos operar este aparato fuera de los límites de temperatura indicados, dado que se ve afectada su eficacia. Compruebe las Advertencias debajo.

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 de instalación importantes

Este aparato está diseñado para funcionar en condiciones climáticas adversas (hasta 43 °C o 110 °F) y está equipado con la tecnología 'Freezer Shield', que garantiza que no se descongelen los alimentos que haya en el congelador aunque la temperatura ambiental caiga hasta los -15 °C. De modo que puede instalar el aparato en una habitación sin calefacción sin tener que preocuparse porque se estropeen los alimentos congelados del congelador. Cuando la temperatura ambiental vuelva a ser normal, podrá seguir usando el aparato 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.

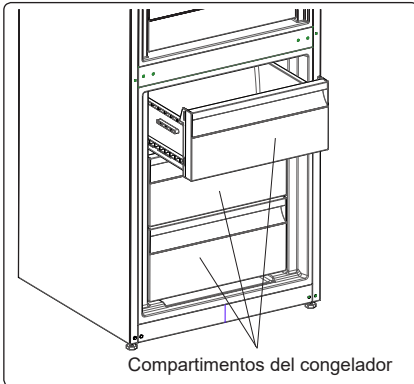
3.5.1 Cubitera

- 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 Compartimento del congelador


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



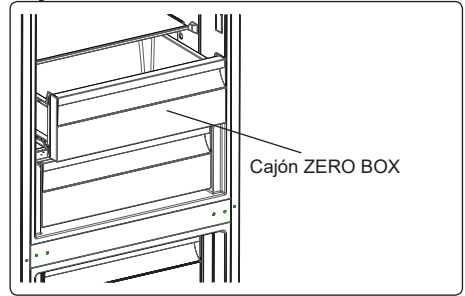
Quitar el compartimento del congelador:

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

 Para volver a instalar el compartimento, invierta el procedimiento.

 Durante el proceso de extracción, agarre en todo momento el tirador del compartimento.

3.5.3 Cajón ZERO BOX




Guardar los alimentos en el Cajón ZERO BOX, 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.

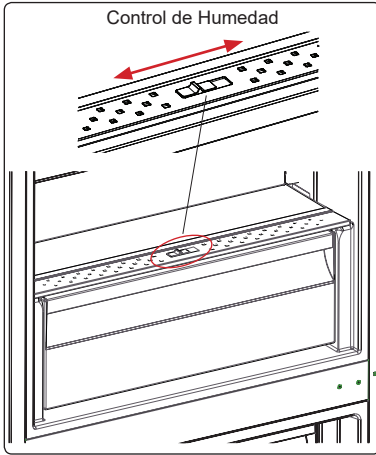
Cuando la bandeja del enfriador se ensucie, extráigala y lávela con agua.

(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 los alimentos que quiera congelar ni cubiteras (para hacer cubitos de hielo) en el compartimento del enfriador.**

3.5.4 VitaCare Box



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.

3.5.5 FlexiRack

El estante de puerta regulable ofrece seis alturas diferentes para crear las áreas de almacenamiento que necesite.

Para cambiar la posición del estante de puerta regulable:

Agarre la parte inferior del estante y extraiga los botones del lado del estante de la puerta en la dirección que indica la flecha. (Fig.1)

Coloque el estante de la puerta a la altura que necesite moviéndolo hacia arriba y hacia abajo. Después de colocar el estante de la puerta en la posición que quiera, suelte los botones del lado del estante de la puerta (fig. 2). Antes de soltar el estante de la puerta, muévalo hacia abajo y asegúrese de que esté fijo el estante de la puerta.

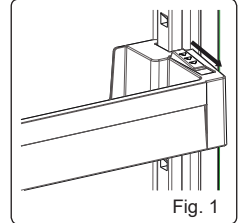


Fig. 1

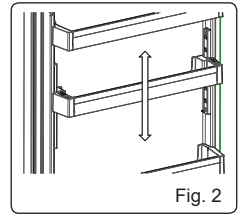
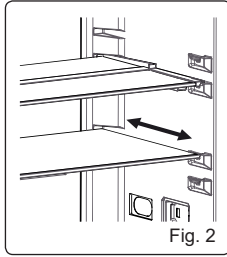
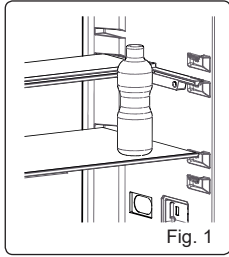


Fig. 2

Nota: Si antes de mover el estante de la puerta, está cargado, debe agarrarlo por debajo. De lo contrario, el estante de la puerta podría salirse de los rieles debido al peso. Esto podría causar daños tanto en el estante de la puerta como en los rieles.

3.5.6 Estante de Cristal Ajustable (En algunos modelos)

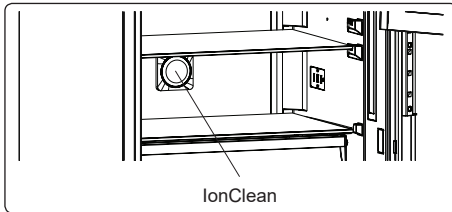
El mecanismo de estante de cristal ajustable proporciona un mayor espacio de almacenamiento con un simple movimiento.



- Para retraer el estante de cristal, empújelo.
- Podrá colocar los alimentos como desee en el espacio adicional resultante.
- Para volver a poner el estante en la posición original, tire de él hacia usted.

3.5.7 Tecnología de ionización natural IonClean

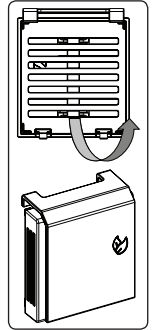
La tecnología de ionización natural IonClean emite iones negativos, que neutralizan las partículas de polvo y de olores desagradables que haya en el aire. Al eliminar estas partículas del aire del refrigerador, la tecnología de ionización natural mejora la calidad del aire y elimina los olores.



- Esta funcionalidad es opcional. Puede que su producto no disponga de ella.
- La ubicación del ionizador varía en función del producto.

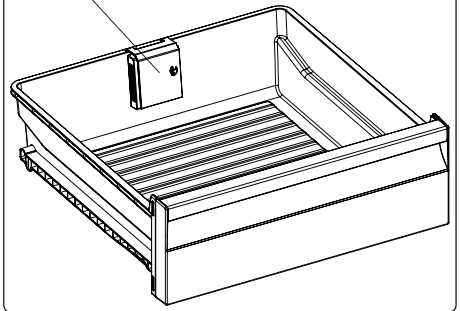
3.5.8 Dispositivo de preservación de máxima frescura (En algunos modelos)

La tecnología de preservación de máxima frescura ayuda a eliminar el gas etileno (un bioproducto que liberan los alimentos frescos de forma natural), así como los olores desagradables del cajón para fruta y verdura. De esta manera, los alimentos se conservan frescos más tiempo.




- El filtro de preservación de máxima frescura debe limpiarse una vez al año. Para limpiarlo, el filtro debe permanecer 2 horas en un horno a 65 °C.
- Para poder limpiar el filtro, extraiga la cubierta posterior del compartimento del filtro tirando de ella en la dirección que indica la flecha.
- El filtro no se debe lavar con agua o detergente.

Dispositivo de preservación de máxima frescura (En algunos modelos)



4 ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

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

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

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

4.2 Compartimento del congelador

- El congelador se utiliza para almacenar alimentos congelados, congelar alimentos frescos y hacer cubitos de hielo.
- 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.

- No coloque nunca alimentos calientes en el congelador, ya que descongelarán los alimentos congelados.
- 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.
- En la etiqueta del aparato se muestra la cantidad máxima de alimentos frescos (en kg) que se puede congelar en un período de 24 horas.
- Para aprovechar al máximo el espacio del congelador, use los estantes de cristal de la sección superior y media y el cajón inferior de la sección inferior.
- 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.


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.

Nota importante:

- No vuelva a congelar alimentos ya descongelados.
- El sabor de algunas especias de platos cocinados (anís, basilica, berros, vinagre, especias variadas, jengibre, ajo, cebolla, mostaza, tomillo, mejorana, pimienta negra, etc.) cambia y coge un sabor fuerte cuando se guardan durante mucho tiempo. Por este motivo recomendamos añadir pequeñas cantidades de especias a los alimentos que vaya a congelar o añadir las especias que se desee tras descongelar los alimentos.
- El tiempo de conservación de los alimentos depende del aceite que se utilice. Algunos de los aceites adecuados para conservar alimentos son margarina, grasa de ternero, aceite de oliva y mantequilla. El aceite de cacahuete y la grasa de cerdo no sirven para conservar alimentos.
- Los alimentos líquidos deben congelarse en recipientes de plástico. El resto de alimentos debe congelarse en bolsas o film de plástico.



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

Carne y pescado	Preparación	Tiempo máximo de conservación (meses)
Bistec	Envolver en film.	6 - 8
Carne de cordero	Envolver en film.	6 - 8
Ternera asada	Envolver en film.	6 - 8
Tacos de ternera	En trozos pequeños.	6 - 8
Tacos de cordero	En trozos.	4 - 8
Carne picada	En un envase sin especias.	1 - 3
Menuillos (piezas)	En trozos.	1 - 3
Salami/salchichas de Bolonia	Se deben guardar en un paquete aunque tengan piel.	
Pollo y pavo	Envolver en film.	4 - 6
Ganso y pato	Envolver en film.	4 - 6
Ciervo, conejo y jabalí	En porciones de 2,5 kg o en filetes.	6 - 8
Pescados de agua dulce (salmón, carpa, siluro)	Tras limpiar las entrañas y escamas del pescado, lávelo y séquelo. Si fuese necesario, quítele la cola y la cabeza.	2
Pescados magros (lubina, rodaballo, lenguado)		4
Pescados grasos (atún, verdel, anjova, anchoa)		2 - 4
Mariscos	Limpios y en una bolsa.	4 - 6
Caviar	En su envase o en un contenedor de aluminio o de plástico.	2 - 3
Caracoles	En agua salada o en un contenedor de aluminio o de plástico.	3
 NOTA:	La carne descongelada se debe cocinar como si fuese carne fresca. Si no se cocina la carne tras haberla descongelado, no debe volver a congelarse.	


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


Vegetales y frutas	Preparación	Tiempo máximo de conservación (meses)
Manzanas y peras	Pelar y cortar en rodajas.	8 - 10
Albaricoques y melocotones	Cortar en dos trozos y quitar la pipá.	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.

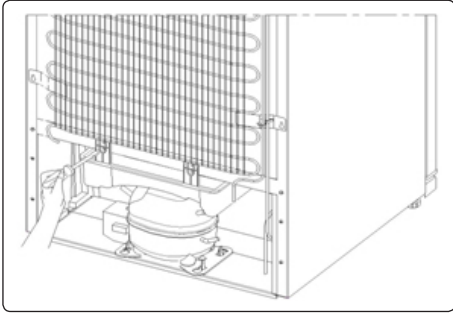
- Asegúrese de que no entre agua en el receptáculo de las luces ni otros componentes eléctricos.

- 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 el contenedor de evaporación que se encuentra detrás del refrigerador y ahí se evapora.
- Asegúrese de haber desconectado el enchufe del aparato antes de limpiar el contenedor de evaporación.
- Extraiga el contenedor de evaporación de su sitio quitando los tornillos tal como se indica. Límpielo con agua y jabón a intervalos específicos. De este modo se evitará que se generen olores.

Cambio de las luces LED



Si el aparato dispone de luces LED, póngase en contacto con el servicio de soporte técnico, ya que solo debe cambiarlas personal autorizado.

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 (estantes, accesorios, cajones para vegetales, etc.) 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

Errores

El aparato le indicará si hay algún problema o si la temperatura del congelador o del refrigerador está a un nivel inadecuado. Los códigos de advertencia se muestran en los indicadores del refrigerador y del congelador.

TIPO DE ERROR	SIGNIFICADO	POR QUÉ	QUÉ HACER
E01	Advertencia del sensor		Llame al servicio técnico lo antes posible.
E02	Advertencia del sensor		Llame al servicio técnico lo antes posible.
E03	Advertencia del sensor		Llame al servicio técnico lo antes posible.
E06	Advertencia del sensor		Llame al servicio técnico lo antes posible.
E07	Advertencia del sensor		Llame al servicio técnico lo antes posible.
E08	Advertencia "Low voltage" (Voltaje bajo).	Esta advertencia se muestra si el suministro eléctrico proporciona un voltaje inferior a 170 V.	<ul style="list-style-type: none"> - Esto no es un fallo del dispositivo, este error ayuda a evitar daños en el compresor. - La tensión necesita volver a aumentarse a los niveles necesarios <p>Si persiste esta advertencia, póngase en contacto con los técnicos autorizados.</p>
E09	El compartimento congelador no está lo suficientemente frío	Es probable que suceda después de un fallo de potencia durante mucho tiempo.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ajuste la temperatura del congelador a un valor más frío o establezca el modo de Supercongelación. Esto debería eliminar el código de error una vez alcanzada la temperatura necesaria. Mantenga las puertas cerradas para mejorar el tiempo transcurrido para alcanzar la temperatura correcta. 2. Retire cualquier producto que se haya derretido/ descongelado durante este error. Pueden usarse en un corto periodo de tiempo. 3. No añada ningún producto fresco al compartimento del congelador hasta que se haya alcanzado la temperatura correcta y no siga el error. <p>Si persiste esta advertencia, póngase en contacto con los técnicos autorizados.</p>

TIPO DE ERROR	SIGNIFICADO	POR QUÉ	QUÉ HACER
E10	El compartimento del frigorífico no está lo suficientemente frío	<p>Es probable que suceda después:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Un fallo de potencia durante mucho tiempo. - Se ha dejado comida caliente en el frigorífico. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ajuste la temperatura del frigorífico a un valor más frío o establezca el modo de Superfrío. Esto debería eliminar el código de error una vez alcanzada la temperatura necesaria. Mantenga las puertas cerradas para mejorar el tiempo transcurrido para alcanzar la temperatura correcta. 2. Vacíe la ubicación situada en la zona delantera de los orificios de los canales de los conductos de aire y evite poner alimentos cerca del sensor. <p>Si persiste esta advertencia, póngase en contacto con los técnicos autorizados.</p>
E11	El compartimento frigorífico está demasiado frío	Various	<ol style="list-style-type: none"> 1. Compruebe si está activado el modo de Superfrío. 2. Reduzca la temperatura del compartimento del frigorífico 3. Compruebe que las rendijas de ventilación estén despejadas y no obstruidas <p>Si persiste esta advertencia, póngase en contacto con los técnicos autorizados.</p>

Si tiene algún problema con el refrigerador, compruebe lo siguiente antes de ponerse en contacto con el servicio de posventa.

El refrigerador no funciona

Compruebe lo siguiente:

- ¿Hay alguna avería eléctrica?
- ¿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 temperatura es la correcta?
- ¿La toma de pared está averiada? Para comprobarlo, enchufe el refrigerador en otra toma que está seguro que funciona.

El refrigerador no funciona bien

Compruebe lo siguiente:

- ¿La temperatura es la correcta?
- ¿Abre la puerta del refrigerador con frecuencia o durante bastante tiempo?
- ¿La puerta está bien cerrada?
- ¿Colocó algún plato o comida de forma

que toque la parte trasera, y evita esto la circulación de aire?

- ¿Ha llenado el refrigerador demasiado?
- ¿Hay suficiente espacio entre el refrigerador y las paredes?
- ¿La temperatura ambiente está entre las indicadas en el manual?

El refrigerador hace ruido

El aparato puede hacer cualquiera de los siguientes ruidos durante su funcionamiento normal.

Ruido de hielo resquebrajándose:

- 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: Se produce durante el funcionamiento normal del sistema debido a la circulación del aire.

Se acumula humedad en el interior del refrigerador

Compruebe lo siguiente:

- Los alimentos están debidamente envasados. Los contenedores deben estar secos antes de colocarse en el refrigerador.
- Las puertas del refrigerador se abren con frecuencia. Cada vez que se abren las puertas del refrigerador, 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.
- Se acumulan gotas de agua en la pared trasera. Esto es algo normal tras la descongelación automática (en los modelos estáticos).

Las puertas no se abren o cierran bien

Compruebe lo siguiente:

- Hay algún alimento o envase que impida que la puerta se cierre del todo.
- Los cajones, estantes y compartimentos de la puerta están colocados correctamente.
- Las juntas de estanqueidad de las puertas están rotas o estropeadas.
- El refrigerador está nivelado.

Los bordes del refrigerador 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.

Recomendaciones

- La función de protección del compresor se activará después de interrupciones bruscas de energía, o tras desenchufar el aparato; ello se debe a que el gas de circuito de refrigeración no se ha estabilizado todavía. No se debe preocupar, ya que el refrigerador empezará a funcionar solo tras 5 minutos.
- Desenchufe el refrigerador si no lo va a utilizar durante un período prolongado de tiempo (por ejemplo, durante las vacaciones de verano). Descongele y limpie el refrigerador, dejando la puerta abierta para impedir que se forme moho y se quede algún tipo de olor.
- 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). De lo contrario, debería utilizarse una placa aislante.
2. 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. 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).
7. La junta de estanqueidad de la puerta debe estar limpia y flexible. Cambie las juntas de estanqueidad si están gastadas.

9 DATOS TÉCNICOS

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

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

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

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

10 INFORMACIÓN PARA LOS INSTITUTOS DE PRUEBAS

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

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

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

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

11 INFORMACIÓN PARA EL USUARIO

Utilice siempre recambios originales.

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

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

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

Visite nuestro sitio web:
WWW.TEKA.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
	WARNUNG	Gefahr von schweren Verletzungen oder Lebensgefahr
	GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES	Gefährliche Spannung
	BRANDGEFAHR	Warnung: Brandgefahr / entflammbare Materialien
	ACHTUNG	Gefahr von Personen- und Sachschäden
	WICHTIG	Bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes

INHALT

1 SICHERHEITSHINWEISE	32
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	32
1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen	36
1.3 Im Betrieb	37
2 GERÄTEBESCHREIBUNG	38
2.1 Abmessungen	39
3 VERWENDEN DES GERÄTS	40
3.1 Informationen zur Kühltechnologie der neuen Generation	40
3.2 Display und Bedienfeld	40
3.3 Ihre Kühl-Gefrier-Kombination in Betrieb nehmen	40
3.3.1 Tiefkühltemperatur einstellen	41
3.3.2 Kühltemperatur einstellen	41
3.3.3 Schnellgefriermodus	41
3.3.4 Tür-offen-Alarmfunktion	42
3.4 Warnhinweise zur Temperatureinstellung	42
3.5 Zubehör	42
3.5.1 Eiswürfelschale	43
3.5.2 Gefrierbox	43
3.5.3 Zero Box	43
3.5.4 VitaCare Box	43
3.5.5 FlexiRack	44
3.5.6 Verstellbares Glasablage	44
3.5.7 Natural Ion Clean	44
3.5.8 Maxi Fresh Preserver	45
4 LEBENSMITTELLAGERUNG	45
4.1 Kühlteil	45
4.2 Gefrierteil	46
5 REINIGUNG UND WARTUNG	49
5.1 Abtauen	50
6 TRANSPORTIEREN UND UMSTELLEN	50
6.1 Transportieren und Umstellen	50
6.2 Wechseln des Türanschlags	51
7 VOR DEM ANRUF BEIM KUNDENDIENST	51
8 ENERGIESPARTIPPS	54
9 TECHNISCHE DATEN	54
10 INFORMATIONEN FÜR PRÜFINSTITUTE	55
11 KUNDENDIENST	55

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. Der Stecker ist an eine entsprechend geerdete Steckdose mit 16 Ampère anzuschließen. 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:

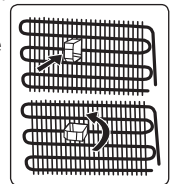
- Durch längeres Öffnen der Tür kann die Temperatur in den Fächern des Gerätes deutlich ansteigen.
- Reinigen Sie Flächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sowie erreichbare Ablaufsysteme regelmäßig.
- Bewahren Sie rohes Fleisch und Fisch in geeigneten Behältern im Kühlschrank auf, damit sie 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 150 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.
- Montieren Sie den Kunststoffabstandshalter (an den schwarzen Lamellen an der Rückseite), indem Sie ihn um 90° drehen (siehe Abbildung), damit der Verflüssiger nicht die Wand berührt.
- Das Gerät sollte mit einem lichten Abstand von nicht mehr als 75 mm von der Wand entfernt aufgestellt werden.



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.

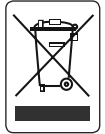
- Dämmmaterial und Kühlmittel alter Kühl- und Gefrierschränke enthalten FCKW. Beim Entsorgen deshalb sorgfältig vorgehen, um Umweltschäden zu vermeiden.

CE-Konformitätserklärung

Wir bestätigen, dass unsere Produkte die Anforderungen der anzuwendenden Europäischen Verordnungen, Richtlinien und Entscheidungen sowie der aufgeführten Normen erfüllen.

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.

Allgemeine Hinweise:

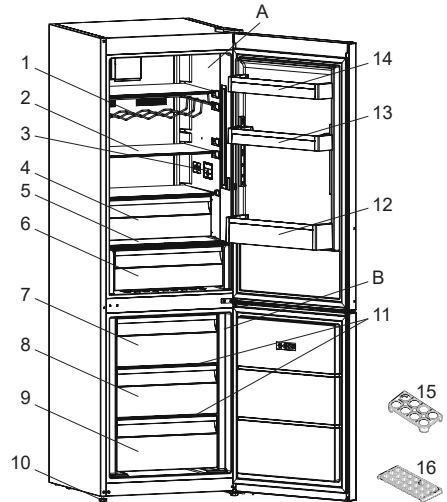
Fach für frische Lebensmittel (Kühlteil):


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 Kastenanordnung erreicht.

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.

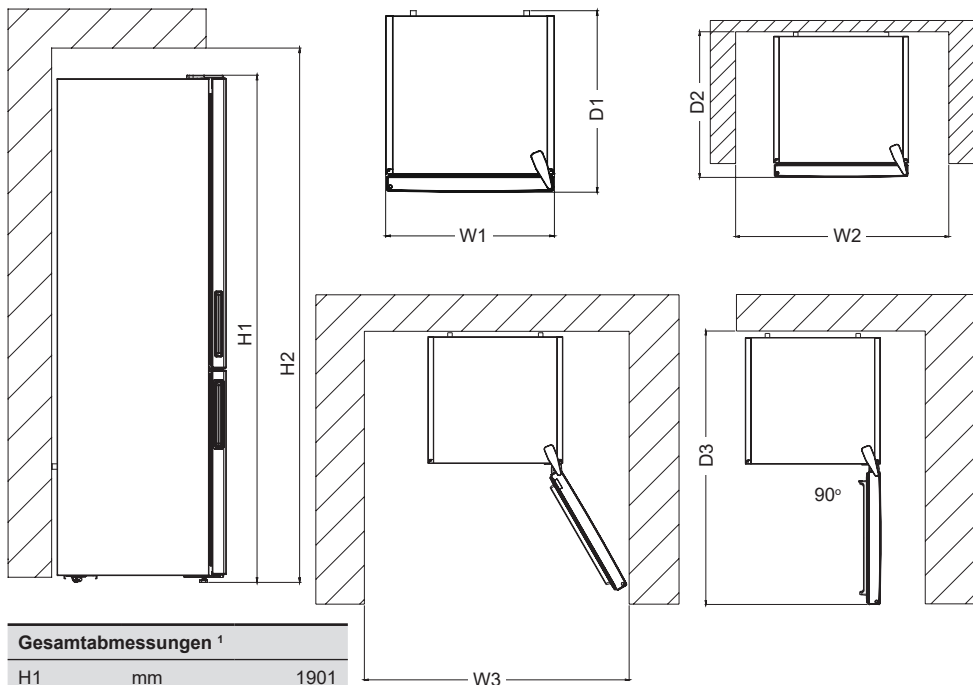
A) Kühlteil

B) Gefrierteil

- 1) Weinregal *
- 2) Kühlfachablage
- 3) Innenanzeige / Raumregelung
- 4) 0°C- Fach *
- 5) Gemüsefachabdeckplatte
- 6) Gemüsefach
- 7) Obere Gefrierfachschublade
- 8) Mittlere Gefrierfachschublade
- 9) Untere Gefrierfachschublade
- 10) Verstellbare Füße
- 11) Glaseinschub *
- 12) Flaschenablage
- 13) Verstellbares Türfach * / Türfach
- 14) Obere Türfach
- 15) Eierhalter
- 16) Eiswürfelschale

* bei bestimmten Modellen

2.1 Abmessungen



Gesamtabmessungen ¹		
H1	mm	1901
W1	mm	605
D1	mm	681

¹ Höhe, Breite und Tiefe des Geräts ohne Griff und Füße.

Platzbedarf im Einsatz ²		
H2	mm	2051
W2	mm	705
D2	mm	777,9

² Höhe, Breite und Tiefe des Geräts einschließlich des Handgriffs sowie des für die freie Kühlluftzirkulation erforderlichen Raums.

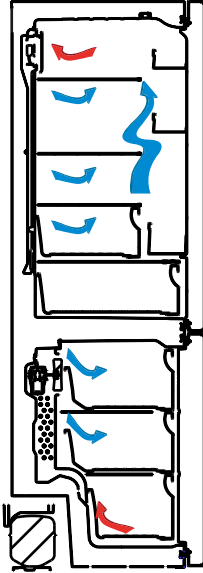
Gesamtplatzbedarf im Einsatz ³		
W3	mm	925,9
D3	mm	1232,5

³ 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 Gefriereteil 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 Gefriereteil ganz anders aus. Mit einem Lüfter wird an mehreren Stellen kalte, trockene Luft in das Gefriereteil 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.

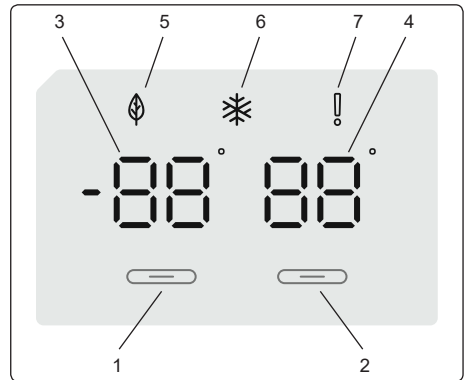
Im Kühlteil stellt sich die Situation ähnlich wie im Gefriereteil dar. Die Luft, die durch den Lüfter oben im Kühlteil in das Gerät strömt, wird gekühlt, während sie den Spalt hinter dem Luftkanal passiert. Gleichzeitig strömt Luft durch die Öffnungen im Luftkanal, wodurch der Kühlprozess im Kühlteil 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



Bedienfeld verwenden

1. Aktiviert die Einstellung des Tiefkühlbereichs.
2. Aktiviert die Einstellung des Kühlbereichs.
3. Tiefkühltemperatur-Einstellbildschirm.
4. Kühltemperatur-Einstellbildschirm.
5. Energiesparmodus.
6. Schnellgefrieren.
7. Alarmsymbol.

3.3 Ihre Kühl-Gefrier-Kombination in Betrieb nehmen

Beleuchtung (falls vorhanden)

Beim erstmaligen Anschließen des Produkts kann sich die Innenbeleuchtung aufgrund von Betriebstests mit einer Verspätung von 1 Minute einschalten. Sobald Sie das Produkt angeschlossen haben, werden alle Symbol 2 Sekunden lang angezeigt und die Anfangswerte

erscheinen, wie z. B. -18 °C an der Tiefkühlstellanzeige und +4 °C an der Kühlstellanzeige.

3.3.1 Tiefkühltemperatur einstellen

- Die Ausgangstemperatur für die Tiefkühlstellanzeige ist -18 °C.
- Drücken Sie einmal die Tiefkühltemperatur-Einstelltaste.

Bei erstmaliger Betätigung der Taste blinkt der vorherige Wert am Bildschirm.

- Jedes Mal, wenn Sie diese Taste erneut betätigen, wird eine niedrigere Temperatur eingestellt (-16 °C, -18 °C, -20 °C, -22 °C und -24 °C).
- Wenn Sie die Taste erneut drücken, wird das Gerät wieder auf -16 °C eingestellt.

HINWEIS: Der Energiesparmodus wird automatisch aktiviert, wenn die Temperatur des Tiefkühlbereichs auf -18 °C eingestellt wird.



3.3.2 Kühltemperatur einstellen

- Die Ausgangstemperatur für die Kühlstellanzeige ist +4 °C.
- Drücken Sie die Kühlbereichstaste einmal.
- Jedes Mal, wenn Sie diese Taste erneut betätigen, wird eine niedrigere Temperatur eingestellt (+8 °C, +6 °C, +5 °C, +4 °C und +2 °C).
- Wenn Sie die Taste erneut drücken, wird das Gerät wieder auf +8 °C eingestellt.

3.3.3 Schnellgefriermodus

Zweck

- Zum Einfrieren großer Mengen Lebensmittel, die nicht in die Schnellgefrierablage passen.
- Zum Einfrieren zubereiteter Lebensmittel.
- Zum schnellen Einfrieren frischer Lebensmittel zur Wahrung ihrer Frische.

Zur Nutzung

Zur Aktivierung der Schnellgefrierfunktion halten Sie die Tiefkühlbereich-Einstelltaste 3 Sekunden gedrückt. Sobald der Schnellgefriermodus eingestellt ist, quittiert das Gerät durch Anzeige des



Schnellgefriersymbols und einen Signalton, dass der Modus eingeschaltet wurde.

Während des Schnellgefriermodus:

- Die Temperatur des Kühlbereichs kann angepasst werden. In diesem Fall wird der Schnellgefriermodus fortgesetzt.
- Der Energiesparmodus kann nicht aktiviert werden.
- Der Schnellgefriermodus kann ebenso, wie er ausgewählt wurde, auch abgebrochen werden.

Hinweise:

- Welche Menge frischer Lebensmittel Sie maximal (in Kilogramm) innerhalb 24 Stunden einfrieren können, ist am Typenschild angegeben.
- Damit das Gerät bei maximaler Auslastung des Tiefkühlbereichs optimal arbeiten kann, sollten Sie den Schnellgefriermodus 3 Stunden vor dem Einlagern frischer Lebensmittel aktivieren.



Die Schnellgefrierfunktion wird automatisch nach 24 Stunden deaktiviert oder wenn die Temperatur am Tiefkühlsensor -32 °C unterschreitet.

Empfohlene Temperatureinstellungen für Kühl- und Tiefkühlbereich

Tiefkühlbereich	Kühlbereich	Anmerkungen
-18 °C	4 °C	Für reguläre Nutzung und optimale Leistung.
-20 °C, -22 °C oder -24 °C	4 °C	Empfohlen bei einer Umgebungstemperatur von über 30 °C.
Schnellgefriermodus	4 °C	Muss verwendet werden, wenn Sie frische Lebensmittel schnell einfrieren möchten.

Tiefkühlbereich	Kühlbereich	Anmerkungen
-18 °C, -20 °C, -22 °C oder -24 °C	2 °C	Diese Temperatureinstellungen müssen verwendet werden, wenn die Umgebungstemperatur hoch ist oder Sie denken, dass der Kühlbereich aufgrund häufigen Öffnen des Gerätes nicht kalt genug ist.

3.3.4 Tür-offen-Alarmfunktion

Falls die Tür des Kühlbereichs länger als 2 Minuten offen steht, gibt das Gerät einen Signalton aus.

3.4 Warnhinweise zur Temperatureinstellung

- Im Hinblick auf die Effizienz empfiehlt es sich nicht, das Kühlgerät bei Umgebungstemperaturen von weniger als 10 °C zu betreiben.
- Beginnen Sie keine weitere Einstellung, wenn Sie bereits eine Einstellung bearbeiten.
- 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.
- Damit das Kühlgerät nach dem Anschließen an das Netz die Betriebstemperatur erreichen kann, vermeiden Sie häufiges Türöffnen und lagern Sie keine zu großen Mengen an Lebensmitteln im Gerät. Abhängig von der Umgebungstemperatur kann es bis zu 24 Stunden dauern, bis das Kühlgerät die Betriebstemperatur erreicht.
- 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.

- Das Gerät ist auf den Betrieb in Umgebungstemperaturen im Bereich von 10 °C - 43 °C ausgelegt. Es wird nicht empfohlen, das Kühlgerät in Umgebungen außerhalb der angegebenen Temperaturbereiche zu betreiben. Dadurch verschlechtert sich die Kühleffizienz des Geräts.

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

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

Wichtige Anweisungen zum Aufstellen

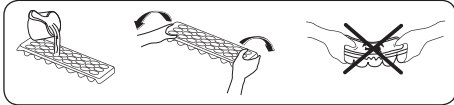
Dieses Gerät ist auf den Betrieb unter schwierigen klimatischen Bedingungen (bis zu 43 °C) ausgelegt und wird mit der „Freezer Shield“-Technologie betrieben. Diese sorgt dafür, dass das Gefriergut im Gefrierschrank nicht auftaut, auch wenn die Umgebungstemperatur auf -15 °C abfällt. Sie können dann das Gerät in einem unbeheizten Raum aufstellen und brauchen sich nicht um möglicherweise verdorbenes Gefriergut zu sorgen. 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.

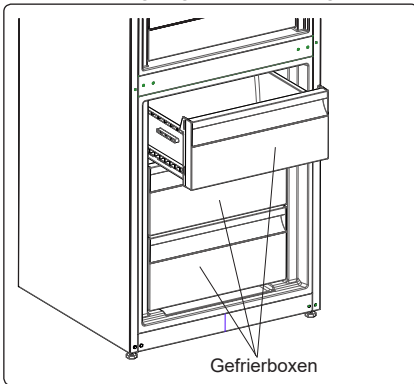
3.5.1 Eswürfelschale

- Füllen Sie die Eswürfelschale 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 Eswürfel zu entnehmen.




3.5.2 Gefrierbox


Die Gefrierbox ermöglicht einen einfacheren Zugang zum Gefriergut.



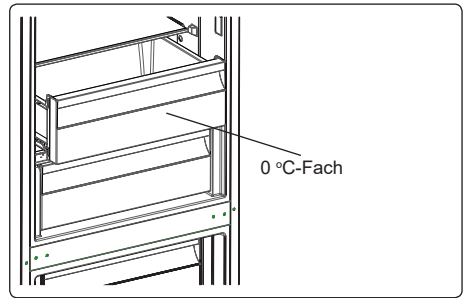
Entfernen der Gefrierbox:

- 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.


3.5.3 Zero Box



Lebensmittel, die im 0 °C-Fach, anstelle von Kühl- oder Gefrierfächern aufbewahrt werden, bleiben länger frisch und aromatisch und behalten ihr frisches Aussehen. Wenn das 0 °C-Fach verschmutzt ist, nehmen Sie es heraus und waschen Sie es mit Wasser ab.

(Wasser gefriert bei 0 °C. Lebensmittel hingegen, die Salz oder Zucker enthalten, gefrieren bei niedrigeren Temperaturen.)

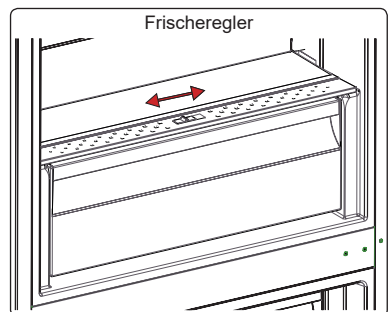
Das 0 °C-Fach wird in der Regel zum Aufbewahren von beispielsweise rohem Fisch, leicht eingelegten Lebensmitteln, Reis usw. verwendet.

 **Legen Sie Lebensmittel, die Sie einfrieren möchten, oder Eswürfelschalen (um Eswürfel zu erzeugen) nicht in das 0 °C-Fach.**

Das 0°C Fach Entfernen:

- Ziehen Sie das 0 °C Fach in Ihre Richtung, indem Sie es über die Schienen gleiten lassen.
- Heben Sie das Kälteregal von den Schienen ab.

3.5.4 VitaCare Box



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.

3.5.5 FlexiRack

Sie können mit dem verstellbaren Türfach sechs verschiedene Höhen einstellen und sich so den jeweils benötigten Raum schaffen.

Die Position des verstellbaren Türfachs ändern:

Halten Sie das Fach an der Unterseite fest und ziehen Sie die Tasten an der Seite des Türfachs in Pfeilrichtung. Abb. 1.

Schieben Sie das Türfach je nach gewünschter Höhe nach oben oder unten. Wenn Sie die gewünschte Höhe gefunden haben, lassen Sie die Tasten an der Seite des Türfachs los (Abb. 2). Bevor Sie das Türfach loslassen, bewegen Sie es nach oben und unten, um sicherzustellen, dass es sicher befestigt ist.

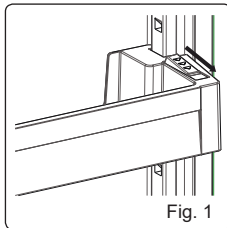


Fig. 1

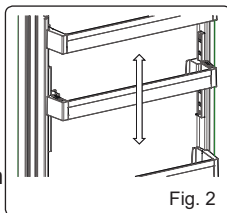


Fig. 2

Hinweis: Bevor Sie ein beladenes Türfach verschieben, stützen Sie den Boden des Fachs. Anderenfalls kann das Türfach aufgrund des Gewichts aus der Führung fallen und das Türfach sowie die Führungen können beschädigt werden.

3.5.6 Verstellbares Glasablage

Verstellbaren Glasablagenmechanismus bietet mehr Stauraum mit einer einfachen Bewegung. Zum Abdecken der Glasablage drücken.

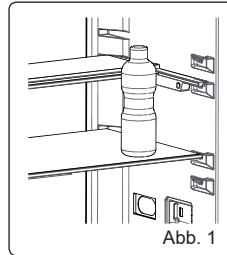


Abb. 1

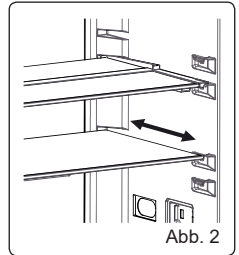


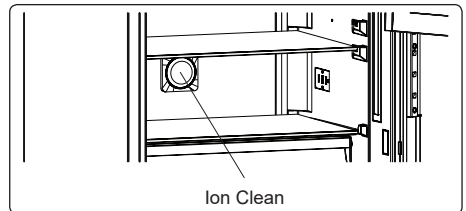
Abb. 2

Sie können Ihre Lebensmittel wie gewünscht im zusätzlichen Stauraum lagern. Bringen Sie die Ablage in ihre Originalposition, indem Sie sie zu sich ziehen.

3.5.7 Natural Ion Clean

Natural Ion Clean verteilt negative Ionen, die Partikel unangenehmer Gerüche und Staub in der Luft neutralisieren.

Durch Entfernen dieser Partikel aus der Kühlschrankluft verbessert Natural Ion Clean die Luftqualität und beseitigt Gerüche.



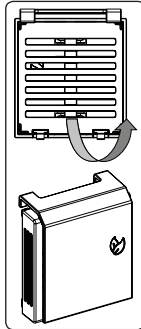
Ion Clean

- Dieses Feature ist optional und möglicherweise in Ihrem Gerät nicht verfügbar.
- Die Lage der Ionisiervorrichtung ist von

Gerät zu Gerät unterschiedlich.

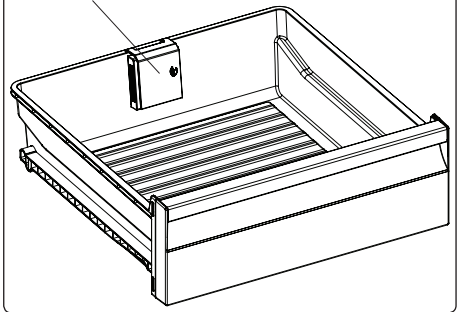
3.5.8 Maxi Fresh Preserver

Mit der Technologie Maxi Fresh Preserver werden Ethylen (ein natürliches Gas, das von frischen Früchten ausgedünstet wird) und unangenehme Gerüche aus dem Gemüsefach entfernt. So bleiben Lebensmittel länger frisch.



- Maxi Fresh Preserver muss einmal jährlich gereinigt werden. Der Filter muss in einem Ofen bei 65 °C 2 Stunden erhitzt werden.
- Um den Filter zu reinigen, nehmen Sie die hintere Abdeckung der Filterbox ab. Ziehen Sie sie dazu in Pfeilrichtung.
- Der Filter darf nicht mit Wasser oder Reinigungsmitteln gereinigt werden.

Maxi Fresh Preserver
(Nur bestimmte Modelle)




4 LEBENSMITTELAGERUNG

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.
- Stellen Sie keinesfalls warme Lebensmittel in den Kühlschrank. Warme Lebensmittel müssen zunächst bei Raumtemperatur abgekühlt werden und dann so im Kühlteil angeordnet werden, dass eine ausreichende Luftzirkulation gewährleistet ist.
- 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.
- Bewahren Sie loses Obst und Gemüse in den Gemüsefächern auf.
- 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.
- Um Verunreinigungen zwischen verschiedenen Lebensmitteln zu vermeiden, lagern Sie Fleischprodukte nicht zusammen mit Obst und Gemüse ein. 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.

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

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

4.2 Gefrierteil

- Im Gefrierteil werden gefrorene Lebensmittel aufbewahrt, frische Lebensmittel eingefroren und Eiswürfel erzeugt.
- Zum Einfrieren frischer Lebensmittel; Lebensmittel angemessen einwickeln und abdichten. Die Verpackung muss luftdicht sein und darf 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.
- Legen Sie keinesfalls warme Lebensmittel in das Gefrierteil, da sie das Gefriergut antauen können.
- 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. Halten Sie sich stets an die Anweisungen auf der Verpackung und überschreiten Sie keinesfalls die angegebene maximale Haltbarkeit.
- Auf dem Typenschild des Geräts ist die maximale Menge (in kg) an frischen Lebensmitteln angegeben, die innerhalb von 24 Stunden eingefroren werden

kann.

- Damit die gesamte Kapazität des Gefrierteils ausgenutzt wird, verwenden Sie die Glasfachböden für den oberen und mittleren Teil und die untere Schublade für den unteren Teil.
- Verwenden Sie die Schnellgefrierablage zum schnelleren Einfrieren von Hausmannskost (und anderen Lebensmitteln, die schnell eingefroren werden sollen) aufgrund der höheren Gefrierleistung der Tiefkühlablage. Die Schnellgefrierablage ist das untere Schubfach des Tiefkühlbereichs.

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.

Wichtiger Hinweis:

- Frieren Sie einmal aufgetaute Lebensmittel nicht wieder ein.
- Der Geschmack mancher Gewürze in gekochten Gerichten (Anis, Basilikum, Wasserkresse, Essig, Gewürzmischungen, Ingwer, Knoblauch, Zwiebel, Senf, Thymian, Majoran, schwarzer Pfeffer usw.) ändert sich und sie nehmen einen intensiven Geschmack

an, wenn sie über einen längeren Zeitraum eingelagert werden. Würzen Sie deshalb einzufrierende Gerichte nur spärlich, oder geben Sie die Gewürze erst nach dem Auftauen zu.

- Die Lagerdauer von Lebensmitteln hängt vom der verwendeten Öl ab. Geeignete Öle bzw. Fette sind Margarine, Kalbsfett, Olivenöl und Butter. Nicht geeignet sind Erdnussöl und Schweinefett.
- Flüssige Lebensmittel sollten in Kunststoffbechern, andere Lebensmittel in Kunststofffolien oder -beuteln eingefroren werden.



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	
Hähnchen 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



HINWEIS: Aufgetautes Fleisch muss wie frisches Fleisch gekocht werden. Wenn es nach dem Auftauen nicht gekocht wird, darf es nicht mehr 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


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

 Leeren 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.

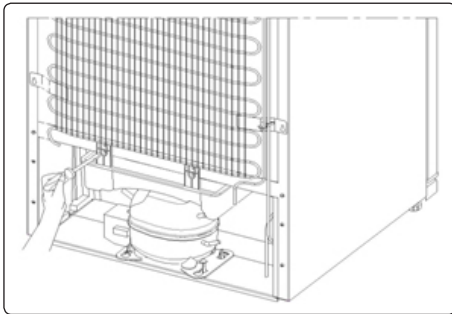
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Lampengehäuse und andere elektrische Komponenten gelangt.

- 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

Verdunstungsbehälter reinigen.

- Lösen Sie zum Ausbauen des Verdunstungsbehälters die Schrauben wie angegeben. Reinigen Sie ihn in regelmäßigen Abständen mit Seifenwasser, um unangenehme Gerüche zu vermeiden.

Austauschen der LED-Beleuchtung



Wenden Sie sich an den Helpdesk, wenn das Kühlgerät über LED-Beleuchtung verfügt, da diese nur von zugelassenem Fachpersonal ausgetauscht werden darf.

6 TRANSPORTIEREN UND UMSTELLEN

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.
- Nehmen Sie zum Transportieren oder Umstellen alle beweglichen Teile heraus (Fachböden, Zubehör, Gemüseboxen usw.) oder fixieren Sie diese im Gerät zum Schutz gegen Erschütterungen.



Transportieren Sie das Gerät immer aufrecht.

6.2 Wechseln des Türanschlags

- Wenn an der Vorderseite der Gerätetür Griffe montiert sind, kann die Öffnungsrichtung der Gerätetür nicht geändert werden.
- Bei Modellen ohne Griffe kann die Öffnungsrichtung der Tür geändert werden.
- Wenn an Ihrem Gerät der Türanschlag gewechselt werden kann, wenden Sie sich an den zuständigen Kundendienst. Dieser führt die entsprechenden Arbeiten aus.

7 VOR DEM ANRUF BEIM KUNDENDIENST

Fehler

Das Kühlgerät gibt Warnungen aus, wenn die Temperatur im Kühl- und Gefrierteil nicht dem erforderlichen Niveau entspricht oder wenn ein Problem am Gerät vorliegt. An der Gefrier- und Kühlstufenanzeige werden Warncodes eingeblendet.

FEHLERTYP	BEDEUTUNG	URSACHE	BEHEBUNG
E01	Sensorwarnung		Rufen Sie so bald wie möglich den Kundendienst zu Hilfe.
E02	Sensorwarnung		Rufen Sie so bald wie möglich den Kundendienst zu Hilfe.
E03	Sensorwarnung		Rufen Sie so bald wie möglich den Kundendienst zu Hilfe.
E06	Sensorwarnung		Rufen Sie so bald wie möglich den Kundendienst zu Hilfe.
E07	Sensorwarnung		Rufen Sie so bald wie möglich den Kundendienst zu Hilfe.
E08	Warnung „Niedrige Spannung“	Wird angezeigt, wenn die Spannung unter 170 V liegt.	<p>- Dies ist kein Gerätefehler. Dieser Fehler hilft dabei, Schäden am Kompressor zu verhindern.</p> <p>- Die Warnung verschwindet, sobald die Spannung wieder das erforderliche Niveau erreicht.</p> <p>Falls diese Warnung weiterhin auftritt, Rufen Sie so bald wie möglich den Kundendienst zu Hilfe.</p>
E09	Gefrierteil ist nicht ausreichend kühl	Diese Warnung wird insbesondere bei einem längeren Stromausfall angezeigt, oder wenn das Kühlgerät zum ersten Mal in Betrieb genommen wird.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stellen Sie die Tiefkühltemperatur auf einen geringeren Wert ein oder aktivieren Sie die Schnellgefrierfunktion. Dies sollte den Fehlercode beseitigen, sobald die erforderliche Temperatur erreicht ist. Halten Sie die Türen geschlossen, damit die richtige Temperatur schneller erreicht wird. 2. Entfernen Sie Lebensmittel, die während dieses Fehler angetaut/ aufgetaut sind. Diese sollten Sie in kurzer Zeit verzehren. 3. Geben Sie erst nach Erreichen der richtigen Temperatur und Aufhebung des Fehlers wieder frische Lebensmittel in den Tiefkühlbereich. <p>Falls diese Warnung weiterhin auftritt, Rufen Sie so bald wie möglich den Kundendienst zu Hilfe.</p>

FEHLERTYP	BEDEUTUNG	URSACHE	BEHEBUNG
E10	Kühlteil ist nicht ausreichend kühl	<p>Tritt mit hoher Wahrscheinlichkeit auf, nachdem:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Längere Zeit der Strom ausgefallen ist. - Heiße Lebensmittel in den Kühlbereich gegeben wurden. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stellen Sie die Kühltemperatur auf einen geringeren Wert ein oder aktivieren Sie die Schnellkühlfunktion. Dies sollte den Fehlercode beseitigen, sobald die erforderliche Temperatur erreicht ist. Halten Sie die Türen geschlossen, damit die richtige Temperatur schneller erreicht wird. 2. Leeren Sie den Bereich vor den Luftkanalöffnungen und platzieren Sie keine Lebensmittel in die Nähe des Sensors. <p>Falls diese Warnung weiterhin auftritt, Rufen Sie so bald wie möglich den Kundendienst zu Hilfe.</p>
E11	Kühlteil zu kalt	Verschiedenes	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prüfen Sie, ob der Schnellkühlmodus aktiviert ist. 2. Reduzieren Sie die Kühlbereichstemperatur. 3. Prüfen Sie, ob die Belüftungsöffnungen blockiert sind. <p>Falls diese Warnung weiterhin auftritt, Rufen Sie so bald wie möglich den Kundendienst zu Hilfe.</p>

Wenn Probleme mit dem Kühlgerät auftreten, überprüfen Sie Folgendes, bevor Sie den Kundendienst verständigen.

**Das Kühlgerät läuft nicht
Überprüfen Sie, ob...**

- das Kühlgerät eingesteckt und eingeschaltet ist
- die Sicherung durchgebrannt ist
- Ist die Temperatur-Einstellung auf der richtigen Ebene?
- an der Steckdose ein Fehler vorliegt. 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
- zwischen Gerät und umgebenden Wänden ausreichend Abstand besteht

Das Kühlgerät ist laut

Die folgenden Geräusche können im Normalbetrieb des Kühlgeräts auftreten.

Krachen (brechendes Eis):

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

Knacken: wenn das Thermostat den Kompressor ein-/ausschaltet

Motorgeräusche: Ein Zeichen, dass der Kompressor normal läuft. Der Kompressor kann beim Anlaufen kurzfristig stärkere Geräusche machen.

Blubbern und Platschen: durch das Fließen des Kühlmittels in den Rohren des Systems

Strömen von Wasser: durch Wasser, das in den Verdunstungsbehälter fließt. Dieses Geräusch ist beim Abtauen völlig normal.

Gebläse: bei normalem Betrieb des Systems durch die Luftzirkulation

**Feuchtigkeit im Innern des Kühlgeräts
Überprüfen Sie, ob...**

- alle Lebensmittel gut verpackt sind. Es dürfen nur trockene Behälter im Kühlgerät gelagert werden.

- die Türen des Kühlgeräts häufig geöffnet werden. Die Raumfeuchtigkeit gelangt bei jedem Öffnen der Tür auch in das Kühlgerät. Die Feuchtigkeit nimmt schneller zu, je häufiger die Türen geöffnet werden, vor allem bei hoher Luftfeuchtigkeit im Raum.

Die Türen schließen oder öffnen sich nicht richtig

Überprüfen Sie, ob...

- Lebensmittel oder deren Verpackung das Schließen der Tür behindern
- die Türfächer, -ablagefächer und Schubladen richtig eingesetzt sind
- die Türdichtungen beschädigt oder verdreht sind
- das Kühlgerät waagrecht steht

Die Kanten des Kühlgeräts, die die Scharniere berühren, sind warm



Die Flächen, die das Scharnier berühren, werden vor allem im Sommer (warmes Wetter) beim Betrieb des Kompressors wärmer. Das ist völlig normal.

Empfehlungen

- 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.
- Wenn das Gerät für einen längere Zeit nicht genutzt wird, (z. B. im Urlaub), ziehen Sie den Stecker ab. Tauen Sie das Gerät ab und reinigen Sie es und lassen Sie die Tür offen, damit sich kein Schimmel und keine Gerüche entwickeln.
- Wenn ein Problem weiterhin besteht, nachdem Sie die zuvor genannten Anleitungen befolgt haben, wenden Sie sich an den zuständigen Kundendienst.
- 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 geschmeidig 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.

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.TEKA.COM

Obrigado por escolher este produto.

Este Manual de Utilizador contém informações de segurança e instruções importantes relativamente ao manuseamento e manutenção do seu eletrodoméstico.

Por favor, despenda algum tempo a ler este Manual de Utilizador antes de utilizar o seu eletrodoméstico e guarde-o para referência futura.

Ícone	Tipo	Significado
	NOTA	Risco de lesão grave ou morte
	RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO	Risco de tensão perigosa
	INCÊNDIO	Aviso; Risco de incêndio/materiais inflamáveis
	PRECAUÇÃO	Risco de danos materiais ou lesão
	IMPORTANTE / AVISO	Manusear corretamente o sistema

ÍNDICE

1 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	58
1.1 Avisos Gerais de Segurança	58
1.2 Avisos de instalação	63
1.3 Durante a Utilização	64
2 DESCRIÇÃO DO ELETRODOMÉSTICO	65
2.1 Dimensões.....	66
3 UTILIZAR O ELETRODOMÉSTICO	67
3.1 Informações sobre a Tecnologia de Refrigeração de Nova Geração.....	67
3.2 Visor e Painel de Controlo.....	67
3.3 Funcionamento do Frigorífico/Congelador	67
3.3.1 Definições de temperatura do congelador.....	68
3.3.2 Definições de Temperatura do Frigorífico.....	68
3.3.3 Modo de Congelação Rápida.....	68
3.3.4 Função de Alarme de Porta Aberta	69
3.4 Avisos de Configurações de Temperatura.....	69
3.5 Acessórios	70
3.5.1 Bandeja de gelo.....	70
3.5.2 Caixa do Congelador.....	70
3.5.3 Zero Box.....	70
3.5.4 VitaCare Box	71
3.5.5 FlexiRack.....	71
3.5.6 Prateleira de vidro ajustável (Em alguns modelos)	72
3.5.7 Tecnologia de Ion Clean	72
3.5.8 Maxi-fresh preserver (Em alguns modelos).....	72
4 ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS	73
4.1 Compartmento do Frigorífico	73
4.2 Compartmento do Congelador	74
5 LIMPEZA E MANUTENÇÃO	77
5.1 Descongelação.....	78
6 ENVIO E REPOSICIONAMENTO	78
6.1 Transportar e alterar o posicionamento.....	78
6.2 Reposicionar a Porta	78
7 ANTES DE CONTACTAR O SERVIÇO PÓS-VENDAS	79
8 DICAS PARA POUPAR ENERGIA	82
9 DADOS TÉCNICOS	82
10 INFORMAÇÃO PARA TESTES	83
11 SERVIÇO E ASSISTÊNCIA AO CONSUMIDOR	83

1 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

1.1 Avisos Gerais de Segurança

Leia este manual cuidadosamente.

⚠️ NOTA: Mantenha as aberturas de ventilação, no revestimento do eletrodoméstico ou na estrutura embutida, livres de obstruções.

⚠️ NOTA: Não utilize dispositivos mecânicos ou outros meios para acelerar o processo de descongelamento que não os recomendados pelo fabricante.

⚠️ NOTA: Não utilize eletrodomésticos elétricos dentro dos compartimentos de armazenamento de alimentos do eletrodoméstico a menos que tal seja recomendado pelo fabricante.

⚠️ NOTA: Não danifique o circuito de refrigeração.

⚠️ NOTA: Quando posicionar o aparelho, certifique-se de que o cabo de alimentação não está preso ou danificado.

⚠️ NOTA: Não coloque várias tomadas portáteis ou fontes de alimentação portáteis na parte traseira do aparelho.

⚠️ NOTA: De modo a evitar quaisquer perigos resultantes da instabilidade do eletrodoméstico, o mesmo deverá ser fixado de acordo com as instruções.

⚠️ Se o seu eletrodoméstico utilizar R600a como refrigerante (estas informações serão fornecidas na identificação do congelador) deverá tomar cuidado

durante o transporte e instalação para evitar que elementos do congelador fiquem danificados. O R600a é amigo do ambiente e um gás natural, no entanto, explosivo. Na eventualidade de uma fuga devido a danos dos elementos do congelador, afaste o seu frigorífico de chamas vivas ou fontes de calor e ventile, durante alguns minutos, a divisão onde se localiza o frigorífico.

- Enquanto transporta e posiciona o frigorífico, não danifique o circuito de gás do congelador.
- Não armazene substâncias explosivas, como por exemplo, latas de aerossóis com propulsor inflamável neste eletrodoméstico.
- O eletrodoméstico deverá ser utilizado em aplicações domésticas e residenciais, como por exemplo:
 - áreas de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
 - quintas e por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais.
 - ambientes tipo residencial;
 - aplicações de não retalho, catering e similares.
- Se a tomada não coincidir com a ficha do frigorífico, deverá ser substituída pelo fabricante, agente de serviço ou pessoa de qualificação similar de modo a evitar perigos.
- Uma tomada de ligação a terra especial foi conectada ao cabo elétrico do seu frigorífico. Esta

tomada deverá ser utilizada com uma tomada de ligação a terra especial de 16 amperes. Se não existir tomada na sua casa, por favor, instale uma com a ajuda de um electricista autorizado.

- Este eletrodoméstico pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e superior e por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais e físicas reduzidas ou com falta de experiência ou conhecimento a menos que tenham sido supervisionados ou tenham recebido instruções relativamente à utilização do eletrodoméstico de forma segura e que tenham entendido os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o eletrodoméstico. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não deverão ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Crianças com idades entre 3 e 8 anos podem encher e esvaziar eletrodomésticos de refrigeração. As crianças não devem efetuar a limpeza ou a manutenção do eletrodoméstico; crianças muito pequenas (0–3 anos) não devem utilizar os eletrodomésticos; crianças pequenas (3–8 anos) apenas podem utilizar os eletrodomésticos de forma segura sob supervisão constante; crianças mais velhas (8–14 anos) e pessoas vulneráveis podem utilizar os eletrodomésticos de forma segura após terem sido supervisionadas ou recebido as instruções adequadas relativamente à utilização do eletrodoméstico. As pessoas muito vulneráveis

apenas podem utilizar os eletrodomésticos em segurança sob supervisão constante.

- Se o cabo elétrico estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, agente de serviço ou pessoa qualificada similar de modo a evitar perigos.
- Este eletrodoméstico não tem como objetivo ser utilizado em altitudes que excedam 2000 m.

De forma a evitar que os alimentos fiquem contaminados, respeite as instruções que se seguem:

- Manter a porta aberta durante longos períodos de tempo pode causar um aumento significativo da temperatura nos compartimentos do eletrodoméstico.
- Efetue uma limpeza regular das superfícies que entrem em contacto com qualquer alimento e dos sistemas de drenagem acessíveis.
- Armazene carne e peixe crus em recipientes adequados dentro do frigorífico, de forma que não entrem em contacto com os outros alimentos ou que não vertam para cima dos mesmos.
- Os compartimentos de duas estrelas para alimentos congelados são adequados para armazenar alimentos pré-congelados, para armazenar ou fazer gelado e cubos de gelo.
- Os compartimentos de uma, duas e três estrelas não são adequados para congelar alimentos frescos.

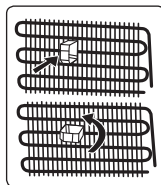
- Se o frigorífico ficar vazio durante longos períodos de tempo, este deve ser desligado, descongelado, limpo e seco, sendo necessário deixar a porta aberta para evitar o aparecimento de bolor dentro do eletrodoméstico.

1.2 Avisos de instalação

Antes de utilizar o seu congelador-rigorífico pela primeira vez, tome atenção aos seguintes pontos:

- A tensão operativa do seu congelador-rigorífico é de 220-240 V a 50Hz.
- A tomada deverá ficar acessível após a instalação.
- O seu congelador-frigorífico poderá ter um odor quando for operado pela primeira vez. Isto é normal e o odor irá desaparecer quando o seu congelador-rigorífico começar a refrigerar.
- Antes de ligar o seu congelador-rigorífico, certifique-se de que as informações da placa de informação (tensão e carga conectada) coincidem com a alimentação de eletricidade principal. Se tiver dúvidas, consulte um eletricista qualificado.
- Insira a ficha na tomada com uma conexão de terra eficiente. Se a tomada não tiver contacto de terra ou a ficha não coincidir, recomendamos que contacte um eletricista qualificado para assistência.
- O eletrodoméstico deverá estar conectado com uma tomada com fusíveis instalados adequadamente. A tensão de alimentação (CA) e tensão no ponto operativo devem coincidir com os detalhes na placa de identificação do eletrodoméstico (a placa de identificação localiza-se na parte esquerda interior do eletrodoméstico).
- Não assumimos a responsabilidade por danos que ocorram devido à utilização de equipamento sem ligação a terra.
- Coloque o seu congelador-frigorífico num local em que não fique exposto à luz direta do sol.
- O seu congelador-frigorífico nunca deve ser utilizado no exterior ou ficar exposto à chuva.

- O seu eletrodoméstico deverá estar a, pelo menos, 50 cm de distância de fogões, fornos a gás e aquecedores, e a, pelo menos, 5 cm de distância de fornos elétricos.
- Se o seu congelador-rigorífico for colocado perto de um congelador, deverão existir, pelo menos, 2 cm entre eles para evitar que se forme humidade na superfície exterior.
- Não cubra o eletrodoméstico ou o topo do congelador-rigorífico com um pano. Isto irá afetar o desempenho do congelador-frigorífico.
- É necessário um espaço de, pelo menos, 150 mm no topo do seu eletrodoméstico. Não coloque nada no topo do seu eletrodoméstico.
- Não coloque itens pesados sobre o eletrodoméstico.
- Limpe o eletrodoméstico adequadamente antes da utilização (consultar Limpeza e Manutenção).
- Antes de utilizar o seu congelador-rigorífico, limpe todas as partes com uma solução de água quente e uma colher de sopa de bicarbonato de sódio. Depois, enxague com água limpa e seque. Volte a colocar as partes no congelador-frigorífico após a limpeza.
- Utilize as pernas dianteiras ajustáveis para se certificar de que o eletrodoméstico está nivelado e estável. Pode ajustar as pernas rodando-as em qualquer direção. Isto deverá ser realizado antes de colocar alimentos no eletrodoméstico.
- Instale o guia de distância de plástico (a parte com palhetas pretas na traseira) rodando-o 90° (tal como indicado na imagem) para evitar que o condensador toque na parede.
- A distância entre o eletrodoméstico e a parede traseira deverá ser, no máximo, de 75 mm.



1.3 Durante a Utilização

- Não conecte o seu frigorífico congelador à alimentação elétrica principal utilizando uma extensão.
- Não utilize tomadas danificadas, desgastadas ou antigas.
- Não puxe, dobre ou danifique o cabo.
- Não use adaptador de ficha.
- Este eletrodoméstico foi criado para ser utilizado por adultos. Não deixe que crianças brinquem com o eletrodoméstico ou se pendurem na porta.
- Nunca toque na ficha/cabo elétrico com as mãos molhadas. Isto pode causar curto circuito ou choque elétrico.
- Não coloque garrafas de vidro ou latas no compartimento de gelo uma vez que rebentam quando o conteúdo congela.
- Não coloque material explosivo ou inflamável no seu frigorífico. Coloque bebidas com elevado conteúdo de álcool verticalmente no compartimento do frigorífico e certifique-se de que as partes superiores estão bem fechadas.
- Aquando da remoção de gelo do compartimento de gelo, não lhe toque. O gelo poderá causar queimaduras e/ou cortes.
- Não toque nos alimentos congelados com as mãos molhadas. Não coma gelado ou cubos de gelo imediatamente após os mesmos terem sido removidos do compartimento de gelo.
- Não volte a congelar alimentos descongelados. Isto poderá causar problemas de saúde como por exemplo, intoxicação alimentar.

Frigoríficos antigos e que não funcionam

- Se o seu frigorífico ou congelador antigo tiver um cadeado, quebre ou remova o cadeado antes de o eliminar, uma vez que crianças podem ficar presas dentro do mesmo e haver um acidente.
- Frigoríficos e congeladores antigos contêm material de isolamento e

refrigerante com CFC. Assim, tome cuidado para não danificar o ambiente quando eliminar o seu frigorífico antigo.

Declaração de Conformidade CE

Declaramos que os nossos produtos cumprem com as Diretivas, Decisões e Regulamentações Europeias e com os requisitos listados nos padrões referenciados.

Eliminação do seu eletrodoméstico antigo

O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não poderá ser tratado como resíduo doméstico. Ao invés disso, deverá ser entregue no ponto de recolha adequado para a reciclagem de equipamento elétrico e eletrónico. Ao assegurar que este produto é eliminado corretamente, irá ajudar a evitar consequências potencialmente negativas para o ambiente e para a saúde humana que poderiam, de outra forma, ser causadas pelo manuseamento inadequado de resíduos deste produto. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, por favor, contacte a secretaria da sua cidade, o seu serviço de eliminação de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.



Embalagem e o Ambiente

Os materiais de embalagem protegem a sua máquina contra danos que possam ocorrer durante o transporte. Os materiais de embalagem são ecologicamente corretos, pois são recicláveis. O uso de material reciclado reduz o consumo de matéria-prima e, por isso, reduz a produção de resíduos.



Notas:

- Por favor, leia o manual de instruções cuidadosamente antes de instalar e utilizar o seu eletrodoméstico. Não nos responsabilizamos por quaisquer danos incorridos devido a má utilização.
- Siga todas as instruções indicadas no seu eletrodoméstico e no manual de

instruções e guarde este manual num local seguro para resolver os problemas que possam ocorrer no futuro.

- Este eletrodoméstico é fabricado para ser utilizado em casa e só pode ser utilizado em ambientes domésticos e para os propósitos especificados. Não é adequado para utilização comercial ou comum. Tal utilização irá fazer com que a garantia do eletrodoméstico seja cancelada e a nossa empresa não se responsabilizará por perdas que possam ocorrer.
- Este eletrodoméstico foi fabricado para ser utilizado em casa e só serve para refrigerar/armazenar alimentos. Não é adequado para utilização comercial ou comum e/ou para armazenar substâncias que não alimentos. A nossa empresa não se responsabiliza pelas perdas incorridas em caso contrário.

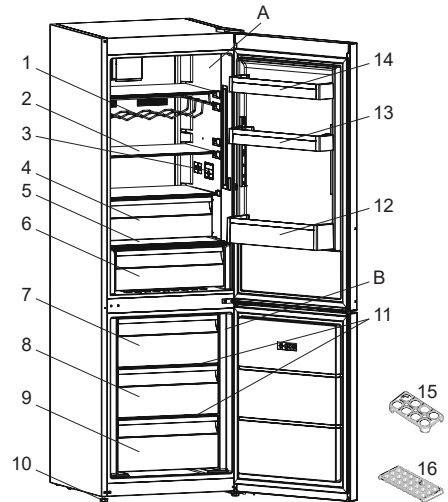
Notas gerais:

Compartmento de alimentos frescos (frigorífico): A utilização eficiente da energia é garantida pela configuração, com as gavetas na parte inferior do eletrodoméstico e uma distribuição uniforme das prateleiras, e a posição dos compartimentos das portas não afeta o consumo energético.

Compartmento para congelados (congelador): A utilização eficiente da energia é garantida pela configuração, com as gavetas e os compartimentos na posição de stock.

2 DESCRIÇÃO DO ELETRODOMÉSTICO

Este eletrodoméstico não se destina a ser encastrado.



Esta apresentação serve apenas como informação sobre partes do eletrodoméstico. As partes poderão variar de acordo com o modelo de eletrodoméstico.

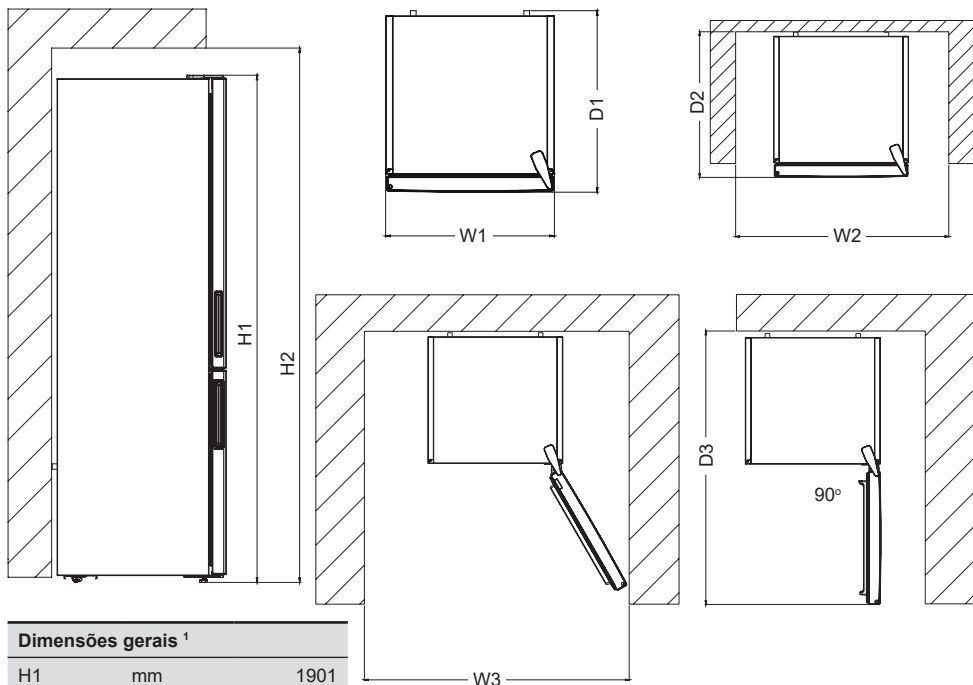
A) Compartimento do Frigorífico

B) Compartimento do congelador

- 1) Grade de vinho *
- 2) Prateleiras do frigorífico
- 3) Termóstato / Visor interior
- 4) Compartimento de arrefecimento *
- 5) Tampa da gaveta
- 6) Gaveta
- 7) Gaveta superior do congelador
- 8) Gaveta meio do congelador
- 9) Gaveta inferior do congelador
- 10) Pés de nivelção
- 11) Prateleiras de vidro do congelador *
- 12) Prateleira de garrafas
- 13) Prateleira ajustável da porta * / Prateleira de porta
- 14) Prateleira de superior porta
- 15) Suporte de ovos
- 16) Bandeja da caixa de gelo

* Em alguns modelos

2.1 Dimensões



Dimensões gerais ¹		
H1	mm	1901
W1	mm	605
D1	mm	681

¹a altura, largura e profundidade do eletrodoméstico sem o puxador

Espaço necessário para utilização ²		
H2	mm	2051
W2	mm	705
D2	mm	777,9

² a altura, largura e profundidade do eletrodoméstico, incluindo o puxador, mais o espaço necessário para a livre circulação do ar de refrigeração

Espaço geral necessário para utilização ³		
W3	mm	925,9
D3	mm	1232,5

³ a altura, a largura e a profundidade do eletrodoméstico, incluindo o puxador, mais o espaço necessário para a livre circulação do ar de refrigeração, mais o espaço necessário para permitir a abertura da porta até ao ângulo mínimo para possibilitar a remoção de todo o equipamento interno

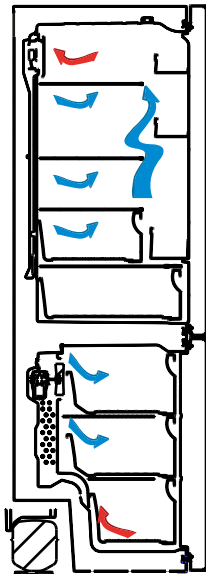
3 UTILIZAR O ELETRODOMÉSTICO

3.1 Informações sobre a Tecnologia de Refrigeração de Nova Geração

Os frigoríficos com tecnologia de refrigeração de nova geração têm um sistema de trabalho diferente dos frigoríficos estáticos. Em frigoríficos normais, o ar húmido entra no frigorífico e o vapor de água que sai dos alimentos, acumula formação de gelo no compartimento do congelador. De modo a derreter este gelo, por outras palavras, descongelar, o frigorífico deve ser desligado. Durante o período de paragem, para manter os alimentos frios, o utilizador deve retirar os alimentos para fora do frigorífico e limpar o gelo durante este período.

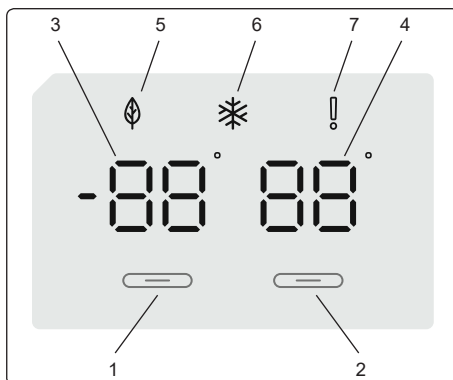
Nos frigoríficos com a tecnologia de refrigeração de nova geração, a situação no compartimento do congelador é completamente diferente. Com a ajuda da ventoinha, o ar frio e seco é soprado para fora através de muitos pontos para o compartimento do congelador. Em resultado do sopro homogéneo de ar frio, mesmo nos espaços entre prateleiras, os alimentos são congelados de forma correta e uniforme. Por outro lado, não existirá formação de gelo.

No compartimento do frigorífico, existirá quase a mesma configuração com o compartimento do congelador. O ar, que é emitido com a ventoinha localizada no topo do compartimento do frigorífico, é arrefecido quando passa através do



espaço na traseira na conduta de ar. Ao mesmo tempo, o ar é soprado através dos orifícios na conduta de ar para que o processo de refrigeração seja realizado com sucesso no compartimento do frigorífico. Os orifícios na conduta de ar foram criados para que a distribuição de ar se torne homogénea neste compartimento. Uma vez que não existe passagem de ar entre o compartimento do congelador e do frigorífico, não existe mistura de odores. Em resultado disto, o seu frigorífico com a tecnologia de refrigeração de nova geração, proporciona-lhe uma facilidade de utilização para além do elevado volume e da aparência estética.

3.2 Visor e Painel de Controlo



Utilizar o Painel de Controlo

1. Permite o ajuste do congelador.
2. Permite o ajuste do frigorífico.
3. Ecrã ajustar valor do congelador.
4. Ecrã ajustar valor do frigorífico.
5. Símbolo de Modo de Economia.
6. Símbolo de congelação rápida.
7. Símbolo de alarme.

3.3 Funcionamento do Frigorífico/ Congelador

Iluminação (se disponível)

Ao ligar o produto pela primeira vez, as luzes interiores podem demorar 1 minuto até acenderem devido aos testes iniciais.

Assim que ligar o produto à tomada, todos os símbolos serão apresentados durante 2 segundos e os valores iniciais serão apresentados como -18 °C no indicador de ajuste do congelador, e +4 °C no indicador de ajuste do frigorífico.

3.3.1 Definições de temperatura do congelador

- O valor da temperatura inicial para o indicador de ajuste do congelador é -18 °C.
- Pressione o botão de ajuste do congelador uma vez

Ao pressionar o botão pela primeira vez, o valor atual começa a piscar no ecrã.

- Cada vez que pressiona o mesmo botão, o ajuste da temperatura baixa (-16 °C, -18 °C, -20 °C, -22 °C ou -24 °C).
- Se continuar a pressionar o botão, este reiniciará a partir de -16 °C.

NOTA: O modo Eco é ativado automaticamente quando a temperatura do compartimento do congelador é definida para -18 °C.



3.3.2 Definições de Temperatura do Frigorífico

- O valor da temperatura inicial para o indicador de ajuste do frigorífico é +4 °C.
- Pressione o botão do frigorífico uma vez.
- Cada vez que pressiona o mesmo botão, o ajuste da temperatura baixa (+8 °C, +6 °C, +5 °C, +4 °C ou +2 °C).
- Se continuar a pressionar o botão, este reiniciará a partir de +8 °C.

3.3.3 Modo de Congelação Rápida

Finalidade

- Para congelar uma grande quantidade de alimentos que não têm espaço na prateleira de congelação rápida.
- Para congelar alimentos preparados.
- Para congelar alimentos frescos rapidamente para manter a frescura.

Como usar

Para ativar o modo de congelação rápida, pressione sem soltar o botão de ajuste da temperatura do



congelador durante 3 segundos. Uma vez definido o modo de congelação rápida, o símbolo de congelação rápida acende-se no indicador e a máquina emite um sinal sonoro para confirmar que o modo foi ligado.

Durante o modo de congelação rápida:

- A temperatura do frigorífico pode ser ajustada. Nesse caso, o modo de congelação rápida continuará ligado.
- O modo de economia não pode ser selecionado.
- O modo de congelação rápida pode ser cancelado da mesma forma que foi selecionado.

Notas:

- A quantidade máxima (em kg) de alimentos frescos que podem ser congelados em 24 horas é indicada no rótulo do eletrodoméstico.
- Para um desempenho ótimo do eletrodoméstico à capacidade máxima do congelador, ative o modo de congelação rápida 3 horas antes de colocar os alimentos frescos no congelador.



O modo de congelação rápida será cancelado automaticamente após 24 horas ou quando a temperatura do sensor descer abaixo de -32 °C.

Ajustes de temperatura recomendados para o compartimento do congelador e do frigorífico

Compartimento do congelador	Compartimento do frigorífico	Observações
-18 °C	4 °C	Para utilização quotidiana e o melhor desempenho.
-20 °C, -22 °C ou -24 °C	4 °C	Recomendado quando a temperatura ambiente excede os 30 °C.
Modo de congelação rápida	4 °C	Deve utilizar quando pretende congelar alimentos num curto período de tempo.

Compartmento do congelador	Compartmento do frigorífico	Observações
-18 °C, -20 °C, -22 °C ou -24 °C	2 °C	Estes ajustes de temperatura devem ser utilizados quando a temperatura ambiente está demasiado alta ou se considerar que o compartimento do congelador não está frio o suficiente porque a porta está a ser aberta frequentemente.

3.3.4 Função de Alarme de Porta Aberta

Se a porta do frigorífico for deixada aberta durante mais de 2 minutos, o eletrodoméstico emitirá um sinal sonoro.

3.4 Avisos de Configurações de Temperatura

- A temperatura ambiente, a temperatura de alimentos frescos armazenados e a frequência com que a porta é aberta afetam a temperatura no compartimento do frigorífico. Se necessário, altere a configuração de temperatura.
- Não se recomenda que opere o seu frigorífico em ambientes mais frios do que 10°C em termos da sua eficiência.
- Não inicie outro ajuste enquanto estiver a realizar um ajuste.
- Os ajustes de temperatura deverão ser realizados de acordo com a frequência de abertura de porta, com os alimentos mantidos no interior do frigorífico e a temperatura ambiente no local do seu frigorífico.
- Quando liga o eletrodoméstico pela primeira vez, deixe que funcione continuamente durante 24 horas de modo a atingir a temperatura operativa. Durante este período, não abra a porta ou coloque uma grande quantidade de alimentos dentro do eletrodoméstico.
- Uma função de atraso de 5 minutos é aplicada para evitar danos no compressor do seu frigorífico aquando da conexão ou desconexão à alimentação principal ou aquando da ocorrência de

uma quebra de energia. O seu frigorífico irá começar a operar normalmente após 5 minutos.

- O seu eletrodoméstico foi criado para operar dentro dos limites de temperatura ambiente indicados nos padrões, de acordo com a classe climática indicada na etiqueta de informação. Não se recomenda que o seu frigorífico seja operado em ambientes que estejam fora dos limites de temperatura indicados. Isto irá reduzir a eficiência de refrigeração do eletrodoméstico.
- O seu aparelho foi criado para operar nos intervalos de temperatura ambiente (T/SN = 10 °C - 43 °C) indicados nos padrões, de acordo com a classe climática indicada na etiqueta de informação. Não recomendamos que opere o seu aparelho fora dos limites de temperatura indicados em termos de eficiência de refrigeração. Verifique os avisos opostos.

Classe climática e significado:

T (tropical): Este aparelho de refrigeração destina-se a ser utilizado com temperaturas ambientes que vão dos 16 °C aos 43 °C.

ST (subtropical): Este aparelho de refrigeração destina-se a ser utilizado com temperaturas ambientes que vão dos 16 °C aos 38 °C.

N (temperado): Este aparelho de refrigeração destina-se a ser utilizado com temperaturas ambientes que vão dos 16 °C aos 32 °C.

SN (temperado prolongado): Este aparelho de refrigeração destina-se a ser utilizado com temperaturas ambientes que vão dos 10 °C aos 32 °C.

Instruções de Instalação Importantes

O eletrodoméstico foi criado para trabalhar em condições climáticas difíceis (até 43 graus C ou 110 graus F) e dispõe da tecnologia "Freezer Shield" que assegura que os alimentos congelados no congelador não irão descongelar mesmo se a temperatura ambiente for inferior a -15 °C. Portanto, poderá então instalar o seu eletrodoméstico numa divisão

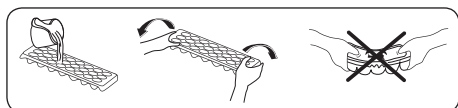
não aquecida sem ter que se preocupar com o facto de alimentos congelados no congelador ficarem danificados. Quando a temperatura ambiente voltar ao normal, poderá continuar a utilizar o eletrodoméstico normalmente.

3.5 Acessórios

As descrições visuais e textuais na secção de acessórios poderão variar de acordo com o modelo do seu eletrodoméstico.

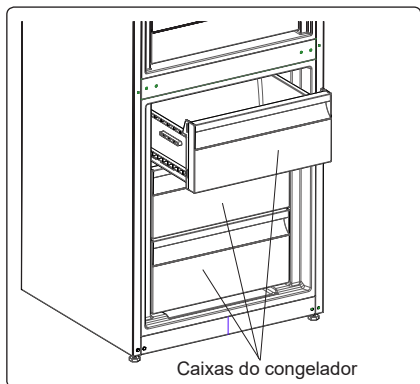
3.5.1 Bandeja de gelo

- Encha a bandeja de gelo com água e coloque-o no compartimento de congelação.
- Após a água estar totalmente congelada, pode torcer a bandeja, tal como indicado abaixo, para remover os cubos de gelo.




3.5.2 Caixa do Congelador


A caixa do congelador permite um acesso mais fácil aos alimentos.



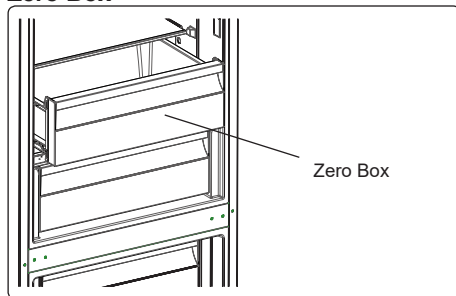
Remover a caixa do congelador:

- Retire a caixa tanto quanto possível
- Empurre a frente da caixa para cima e para fora

 Realize o oposto desta operação quando voltar a colocar o compartimento deslizante.

 Mantenha segura a pega da caixa aquando da remoção.


3.5.3 Zero Box



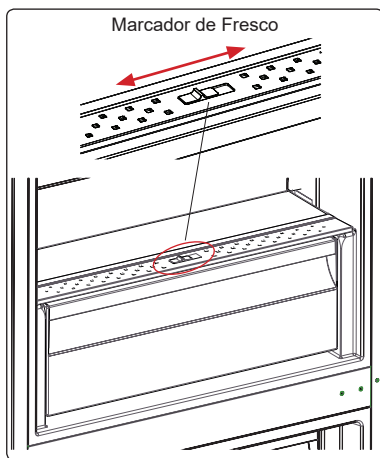
Manter alimentos no compartimento de refrigeração em vez de no compartimento do congelador ou frigorífico permite aos alimentos manter a frescura e o sabor por mais tempo, mantendo o seu aspeto fresco. Se o tabuleiro de refrigeração ficar sujo, remova-o e lave-o com água.

(A água congela à temperatura de 0 °C, mas os alimentos que contêm sal ou açúcar necessitam de temperaturas mais baixas para congelar)

Normalmente as pessoas usam o compartimento de refrigeração para peixe cru, arroz, etc...

 **Não coloque alimentos que deseje congelar, ou tabuleiros de gelo para fazer gelo.**

3.5.4 VitaCare Box



Se a gaveta estiver cheia, o marcador de fresco localizado na frente da gaveta deverá ser aberto. Isto permite que o ar na gaveta e o nível de humidade sejam controlados de modo a aumentar a vida dos alimentos.

O marcador, localizado atrás da prateleira, deverá ser aberto se for notada qualquer condensação na prateleira de vidro.

3.5.5 FlexiRack(Prateleira de Porta Ajustável)

Seis diferentes ajustes de altura podem ser realizados para criar áreas de armazenamento de que necessita através da prateleira de porta ajustável.

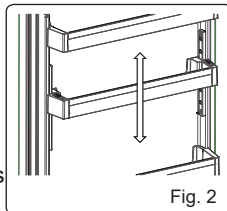
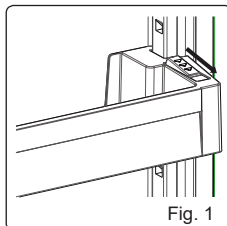
Para alterar a posição da prateleira de porta ajustável;

Segure o fundo da prateleira e puxe os botões na lateral da prateleira de porta na direção da seta.

(Fig.1)

Posicione a prateleira de porta à altura de que necessita movendo-a para cima e para baixo.

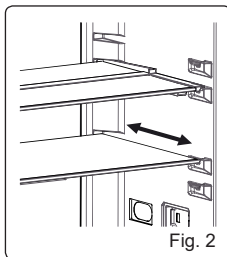
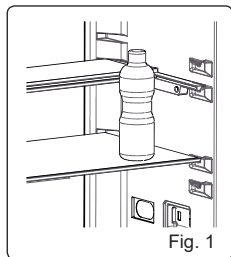
Após obter a posição que deseja para a prateleira de porta, liberte os botões na lateral da prateleira de porta (Fig.2). Antes de libertar a prateleira de porta, mova-a para cima e para baixo para se certificar de que está fixa.



Nota: Antes de mover a prateleira de porta carregada, deverá segurar a prateleira apoiando o fundo. Caso contrário, a prateleira de porta poderá cair das calhas devido ao peso. Portanto, poderão ocorrer danos na prateleira de porta ou nas calhas.

3.5.6 Prateleira de vidro ajustável (Em alguns modelos)

O mecanismo da prateleira de vidro ajustável proporciona espaços de armazenamento maiores com um simples movimento.

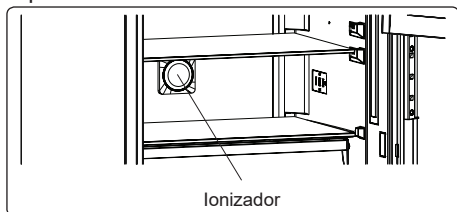


- Para cobrir a prateleira de vidro, empurre-a.
- Pode carregar os seus alimentos como quiser no espaço extra que resulta.
- Para colocar a prateleira na sua posição original, puxe-a na sua direção.

3.5.7 Tecnologia de Ion Clean

A Tecnologia de Ion Clean espalha iões negativos que neutralizam partículas de odor desagradável e pó no ar.

Ao remover estas partículas do ar no frigorífico, a Tecnologia Ion Clean melhora a qualidade do ar e elimina odores.

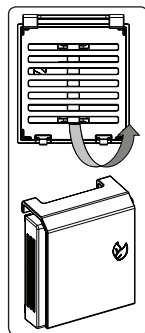


- Esta característica é opcional. Poderá não existir no seu produto.
- A localização do seu dispositivo ionizador poderá variar de produto para produto.

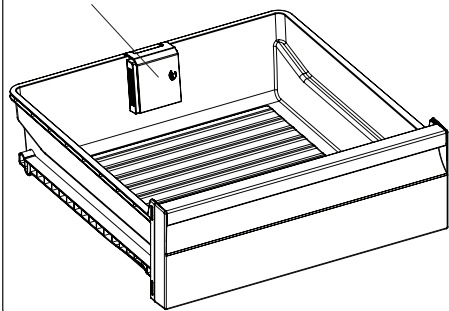
3.5.8 Maxi-fresh preserver (Em alguns modelos)

A tecnologia Maxi Fresh Preserver ajuda a remover gás etileno (um bioproducto libertado naturalmente de alimentos frescos) e odores desagradáveis da gaveta. Desta forma, os alimentos mantêm-se frescos durante mais tempo.

- A Maxi Fresh Preserver deverá ser limpa uma vez por ano. O filtro deverá ser colocado durante 2 horas num forno a 65°C.
- Para limpar o filtro, por favor, retire a tampa traseira da caixa do filtro empurrando-a na direção da seta.
- O filtro não deve ser lavado com água ou com qualquer detergente.



Maxi Fresh Preserver
(Em alguns modelos)




4 ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS

4.1 Compartimento do Frigorífico

- Para reduzir a humidade e evitar a consequente formação de gelo, armazene líquidos sempre em recipientes selados no frigorífico. O gelo tende a concentrar-se nas partes mais frias do líquido de evaporação e, em certas alturas, o seu eletrodoméstico irá exigir uma descongelação mais frequente.
- Nunca coloque alimentos quentes no compartimento do frigorífico. Alimentos quentes devem arrefecer à temperatura ambiente e devem ser organizados para assegurar uma circulação de ar adequada dentro do compartimento do frigorífico.
- Certifique-se de que nenhum item entra em contacto direto com a parede traseira do eletrodoméstico uma vez que o gelo irá desenvolver-se e a embalagem ficará colada ao mesmo. Não abra a porta do frigorífico com frequência.
- Recomendamos que carne e peixe limpos sejam embrulhados e armazenados na prateleira de vidro mesmo acima do cesto de vegetais onde o ar é mais fresco, uma vez que isto fornece melhores condições de armazenamento.
- Guarde frutas e vegetais soltos nos recipientes de gaveta.
- Guarde frutas e vegetais soltos na gaveta.
- Guardar frutas e vegetais separadamente ajuda a evitar que vegetais sensíveis ao etileno (couves, brócolos, cenoura, etc.) sejam afetados pelos frutos que libertam etileno (banana, pêssago, alperce, figo, etc.).
- Não coloque vegetais molhados no frigorífico.
- O tempo de armazenamento para todos os produtos alimentares depende da

qualidade inicial dos alimentos e de um ciclo de refrigeração ininterrupto antes do armazenamento no frigorífico.

- Para evitar a contaminação cruzada não armazene produtos de carne com frutas e vegetais. A água que sai da carne pode contaminar outros produtos no frigorífico. Deverá embalar os produtos de carne e limpar quaisquer fugas nas prateleiras.
 - Não coloque alimentos em frente à passagem de fluxo de ar.
 - Consuma os bens embalados antes da data de validade recomendada.
-  **NOTA:** Batatas, cebolas e alho não devem ser guardados no frigorífico.
- Para condições normais de funcionamento, bastará ajustar a definição de temperatura do frigorífico para +4 °C.
 - A temperatura do compartimento do frigorífico deve estar compreendida entre os 0 e os 8 °C. Abaixo dos 0 °C, os alimentos frescos ficam enregelados e apodrecidos, enquanto que, acima dos 8 °C, a carga bacteriana aumenta e estraga-os.
 - Não coloque alimentos quentes imediatamente no frigorífico; aguarde para que a temperatura diminua, no exterior. Os alimentos quentes aumentam os graus de temperatura do frigorífico, o que provoca intoxicações alimentares e a deterioração desnecessária dos alimentos.
 - Carnes, peixes, etc., devem ser armazenados no compartimento do refrigerador dos alimentos, enquanto que o compartimento para legumes é indicado para legumes. (se disponível)
 - Para evitar contaminação cruzada, os produtos à base de carne não devem ser armazenados juntamente com fruta e legumes.
 - Os alimentos devem ser colocados no frigorífico em recipientes fechados ou cobertos, para impedir a entrada de humidade e maus odores.

São especificadas abaixo algumas recomendações para a colocação e armazenamento dos seus alimentos no compartimento de refrigeração.

Alimentos	Tempo máximo de armazenamento	Como e onde armazenar
Vegetais e frutas	1 semana	Cesto de vegetais
Carne e peixe	2 - 3 dias	Embrulhe em película, coloque em sacos ou num recipiente de carne e armazene na prateleira de vidro
Queijo Fresco	3 - 4 dias	Na prateleira de porta indicada
Manteiga e margarina	1 semana	Na prateleira de porta indicada
Produtos engarrafados, por exemplo, leite e iogurtes	Até à data de validade recomendada pelo produtor	Na prateleira de porta indicada
Ovos	1 mês	Na prateleira de ovos indicada
Alimentos cozinhados	2 dias	Todas as prateleiras

4.2 Compartimento do Congelador

- O congelador é utilizado para armazenar alimentos congelados, congelar alimentos frescos e fazer cubos de gelo.
- Para congelar alimentos frescos, envolva-os devidamente numa embalagem hermética e estanque. O ideal são sacos específicos para congelar, folha de alumínio, sacos de polietileno e recipientes de plástico.
- Não armazene alimentos frescos próximo de alimentos congelados uma vez que podem descongelar alimentos congelados.
- Antes de congelar alimentos frescos, divida-os em porções que possam ser consumidos numa refeição.

- Consuma alimentos descongelados dentro de um curto período de tempo após a descongelação.
- Nunca coloque alimentos quentes no compartimento do congelador uma vez que irá descongelar alimentos congelados.
- Deixe sempre as instruções do fabricante na embalagem dos alimentos quando armazenar alimentos congelados. Se forem indicadas informações nos alimentos, não devem ser armazenados durante mais de 3 meses a partir da data da compra.
- Quando comprar alimentos congelados, certifique-se de que foram armazenados nas condições adequadas e que a embalagem não está danificada.
- Os alimentos congelados devem ser transportados em recipientes adequados e colocados no congelador assim que possível.
- Não adquira alimentos congelados se a embalagem mostrar sinais de humidade e inchaço anormal. É provável que tenham sido armazenados a uma temperatura inadequada e que os conteúdos se deterioraram.
- A vida de armazenamento de alimentos congelados depende da temperatura ambiente, da definição do termóstato, da frequência com que a porta é aberta, do tipo de alimentos e do tempo necessário para transportar o produto da loja até à sua casa. Siga sempre as instruções indicadas na embalagem e nunca exceda a vida de armazenamento máxima indicada.
- A quantidade máxima de alimentos frescos (em kg) que pode ser congelada em 24 horas é indicada na etiqueta do eletrodoméstico.
- Para utilizar a capacidade máxima do compartimento do congelador, utilize as prateleiras de vidro para a secção superior e média e utilize o cesto mais baixo para a secção inferior.
- Utilize a prateleira de congelação rápida para congelar comida feita em casa (e

quaisquer alimentos que necessitem de ser congelados rapidamente) mais rapidamente devido à maior potência de congelação da prateleira de congelação. A prateleira de congelação rápida é a gaveta da parte inferior do compartimento do congelador.

NOTA: Se tentar abrir a porta do congelador imediatamente após a fechar, irá concluir que não irá abrir facilmente. Isto é normal. Assim que o equilíbrio tiver sido atingido, a porta irá abrir facilmente.


Nota importante:

- Não volte a congelar alimentos congelados.
- O sabor de algumas especiarias encontrado em pratos cozinhados (anis, manjeriço, agrião, vinagre, especiarias várias, gengibre, alho, cebola, mostarda, tomilho, manjerona, pimenta preta, etc.) altera e assumem um sabor forte quando armazenadas durante um longo período de tempo. Assim, adicione pequenas quantidades de especiarias aos alimentos a serem congelados ou a especiaria desejada deverá ser adicionada após os alimentos estarem descongelados.
- O tempo de armazenamento dos alimentos depende do tipo de óleo usado. Os óleos adequados são margarina, bezerro cevedo, azeite e manteiga. Os óleos inadequados são óleo de amendoim e gordura de porco.
- Alimentos com forma líquida devem ser congelados em recipientes de plástico e outros alimentos devem ser congelados em sacos de plástico.



A tabela abaixo é um guia rápido para lhe mostrar a forma mais eficiente de armazenar grandes grupos de alimentos no compartimento do congelador.

Carne e peixe	Preparação	Tempo máximo de armazenamento (meses)
Bife	Embrulhar em película	6 - 8
Carne de borrego	Embrulhar em película	6 - 8
Vitela para assar	Embrulhar em película	6 - 8
Cubos de vitela	Em pequenos pedaços	6 - 8
Cubos de borrego	Em pedaços	4 - 8
Carne picada	Em embalagem sem utilizar especiarias	1 - 3
Miúdos (pedaços)	Em pedaços	1 - 3
Salame/salsicha de Bolonha	Deverá ser mantido embalado mesmo que tenha membrana	
Galinha e peru	Embrulhar em película	4 - 6
Ganso e pato	Embrulhar em película	4 - 6
Veado, coelho, javali	Em porções de 2,5 kg ou em bifes	6 - 8
Peixe de água fresca (Salmão, carpa, peixe-gato)	Após limpar as tripas e escamas do peixe, lavar e secar. Se necessário, remover a cauda e a cabeça.	2
Peixe magro (Robalo, rodovalho, solha)		4
Peixes gordos (Atum, cavala, peixe azul, anchovas)		2 - 4
Marisco	Limpo e num saco	4 - 6
Caviar	Na embalagem ou num recipiente de plástico ou alumínio	2 - 3
Caracóis	Em água salgada ou num recipiente de plástico ou alumínio	3

 **NOTA:** Carne congelada que tenha sido descongelada deve ser cozinhada como carne fresca. Se a carne não for cozinhada depois da congelação, não deverá ser novamente congelada.


Vegetais e frutas	Preparação	Tempo máximo de armazenamento (meses)
Feijão verde e feijões	Lave, corte em pedaços pequenos e ferva em água	10 - 13
Feijões	Descasque, lave e ferva em água	12
Couve	Limpe e ferva em água	6 - 8
Cenoura	Limpe, corte em pedaços e ferva em água	12
Pimento	Corte o pedúnculo, corte em dois pedaços, remova o interior e ferva em água	8 - 10
Espinafre	Lave e ferva em água	6 - 9
Couve-flor	Retire as folhas, corte o coração em pedaços e deixe em água com um pouco de sumo de limão durante algum tempo	10 - 12
Beringela	Corte em pedaços de 2cm após lavar	10 - 12
Milho	Limpe e embale com o carolo ou como milho doce	12


Vegetais e frutas	Preparação	Tempo máximo de armazenamento (meses)
Maçã e pera	Descasque e corte	8 - 10
Alperce e pêsego	Corte em dois pedaços e remova o caroço	4 - 6
Morango e amora	Lave e descasque	8 - 12
Frutos cozinhados	Adicione 10 % de açúcar ao recipiente	12
Ameixa, cereja, bagas	Lave e descasque os pés	8 - 12


	Tempo máximo de armazenamento (meses)	Tempo de descongelamento à temperatura ambiente (horas)	Tempo de descongelamento no forno (minutos)
Pão	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225 °C)
Bolachas	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Bolos	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225 °C)
Tarte	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200 °C)
Massa leveda	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15-20 (200 °C)

Produtos lácteos	Preparação	Tempo máximo de armazenamento (meses)	Condições de armazenamento
Pacote de leite (Homogeneizado)	Na embalagem	2 - 3	Leite puro - na embalagem
Queijo - excluindo queijo branco	Em fatias	6 - 8	A embalagem original poderá ser utilizada para armazenamento a curto prazo. Manter embrulhada em película durante longos períodos.
Manteiga, margarina	Na embalagem	6	

5 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

 Desconecte a unidade da alimentação elétrica antes de limpar.

 Não lave o seu eletrodoméstico colocando-lhe água.

 Não utilize produtos abrasivos, detergentes ou sabões para limpar o eletrodoméstico. Após a lavagem, enxague com água limpa e seque cuidadosamente. Quando tiver terminado a limpeza, volte a ligar a ficha à alimentação elétrica com as mãos secas.

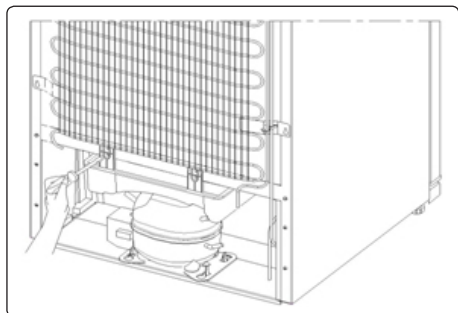
- Certifique-se de que nenhuma água entra no revestimento da lâmpada e outros componentes elétricos.

- O eletrodoméstico deve ser limpo com regularidade utilizando uma solução de bicarbonato de soda e água morna.
- Limpe os acessórios separadamente à mão com sabão e água. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.
- Limpe o condensador com uma escova, pelo menos, duas vezes por ano. Isto irá ajudar a poupar energia e a aumentar a produtividade.




A alimentação elétrica deverá ser desconnectada durante a limpeza.

5.1 Descongelamento



- O seu frigorífico realiza o descongelamento automático. A água formada em resultado de descongelamento passa através da calha de recolha de água, flui para o recipiente de vaporização atrás do seu frigorífico e aí evapora.
- Certifique-se de que desligou a tomada do seu frigorífico antes de limpar o recipiente de vaporização.
- Remova o recipiente de vaporização da sua posição removendo os parafusos tal como indicado. Limpe com água com sabão em intervalos de tempo específicos. Isto irá evitar a formação de odores.


Substituir a iluminação LED

 Se o seu frigorífico tiver iluminação LED, contacte o atendimento ao cliente uma vez que esta só deve ser substituída por pessoal autorizado para tal.

6 ENVIO E REPOSICIONAMENTO

6.1 Transportar e alterar o posicionamento

- A embalagem original e a espuma podem ser guardadas para novo transporte (opcional).
- Segure o seu eletrodoméstico com embalagem espessa, fitas ou cordas fortes e siga as instruções de transporte indicadas na embalagem.
- Remova todas as partes móveis (prateleiras, acessórios, cestos de vegetais, e etc.) e fixe-as ao eletrodoméstico contra choques utilizando fitas aquando da alteração de posicionamento ou transporte.

 Transporte sempre o seu eletrodoméstico na posição vertical.

6.2 Reposicionar a Porta

- Não é possível alterar a direção de abertura da porta do seu eletrodoméstico se as pegas da porta estiverem instaladas na superfície frontal da porta do eletrodoméstico.
- É possível alterar a direção de abertura da porta em modelos sem pegas.
- Se a direção de abertura da porta do seu eletrodoméstico puder ser alterada, contacte o Centro de Serviço Autorizado mais próximo para alterar a direção de abertura.

7 ANTES DE CONTACTAR O SERVIÇO PÓS-VENDAS

Erros

O seu frigorífico irá avisar se as temperaturas do frigorífico e do congelador estiverem em níveis inadequados ou se ocorrer um problema com o eletrodoméstico. Os códigos de aviso são indicados nos indicadores do frigorífico e do congelador.

TIPO DE ERRO	SIGNIFICADO	PORQUÊ	O QUE FAZER
E01	Aviso do sensor		Chame o serviço de assistência técnica o mais depressa possível.
E02			
E03			
E06			
E07			
E08	Aviso de baixa tensão	A fonte de alimentação do dispositivo desceu para 170 V.	<ul style="list-style-type: none">- Esta não é uma falha do dispositivo, dado que este erro ajuda a evitar danos no compressor.- A tensão deve ser aumentada para os níveis necessários Se este aviso continuar, deve contactar um técnico autorizado.
E09	O compartimento do congelador não está suficientemente frio	Ocorrência provável após uma falha elétrica prolongada.	<ol style="list-style-type: none">1. Defina a temperatura do congelador para um valor mais frio ou defina-a para o modo de Congelação Intensa. Esta ação deve remover o código de erro assim que a temperatura necessária seja atingida. Mantenha as portas fechadas para diminuir o tempo necessário para atingir a temperatura correta.2. Retire quaisquer produtos que se tenham descongelado durante este erro. Estes podem ser utilizados durante um curto período de tempo.3. Não acrescente quaisquer produtos frescos ao compartimento do congelador até que a temperatura correta seja atingida e o erro já não exista. Se este aviso continuar, deve contactar um técnico autorizado.

TIPO DE ERRO	SIGNIFICADO	PORQUÊ	O QUE FAZER
E10	O compartimento do frigorífico não está suficientemente frio	Ocorrência provável após: - Falha elétrica prolongada. - Comida quente ter sido deixada no frigorífico.	1. Defina a temperatura do frigorífico para um valor mais frio ou defina-a para o modo de Refrigeração Intensa. Esta ação deve remover o código de erro assim que a temperatura necessária seja atingida. Mantenha as portas fechadas para diminuir o tempo necessário para atingir a temperatura correta. 2. Esvazie o local na área em frente dos orifícios do canal da conduta de ar e evite colocar alimentos nas proximidades do sensor. Se este aviso continuar, deve contactar um técnico autorizado.
E11	O compartimento do frigorífico está demasiado frio	Vários motivos	1. Verifique se o modo de Refrigeração Intensa foi ativado 2. Reduza a temperatura do compartimento do frigorífico 3. Verifique se os orifícios de ventilação estão limpos e não se encontram obstruídos Se este aviso continuar, deve contactar um técnico autorizado.

Se experienciar um problema com o seu frigorífico, verifique o que se indica abaixo antes de contactar o serviço de pós-vendas.

O seu frigorífico não funciona

Verifique se:

- O seu frigorífico está ligado à tomada e ligado
- O fusível queimou
- A tomada está avariada. Para verificar isto, ligue outro eletrodoméstico a funcionar à mesma tomada.

O seu frigorífico está com um desempenho baixo

Verifique se:

- O eletrodoméstico está sobrecarregado
- As portas estão bem fechadas
- Existe qualquer pó no condensador
- Existe uma distância inadequada entre o eletrodoméstico e as paredes circundantes

O seu frigorífico está com um desempenho ruidoso

Os ruídos seguintes podem ser ouvidos durante o funcionamento normal do eletrodoméstico.

Ocorre ruído de rachamento (gelo a rachar):

- Durante o descongelamento automático.
- Quando o eletrodoméstico está refrigerado ou aquecido (devido à expansão de material do eletrodoméstico).

Ocorre ruído de estalidos: Quando o termostato coloca o compressor em on/off.

Ruído de motor: Indica que o compressor está a funcionar normalmente. O compressor poderá causar mais ruído durante um curto período de tempo quando é ativado pela primeira vez.

Ocorre ruído borbulhento e de chapinhar:

Devido ao fluxo do refrigerante nos tubos do sistema.

Ocorre ruído de fluxo de água:

Devido ao fluxo de água para o recipiente de evaporação. Este ruído é normal durante a descongelação.

Ocorre ruído de sopro de ar: Durante o funcionamento normal do sistema devido à circulação de ar.

Existe acumulação de humidade dentro do frigorífico

Verifique se:

- Todos os alimentos estão bem embalados. Os recipientes devem estar secos antes de serem colocados no frigorífico.
- As portas do frigorífico são abertas com frequência. A humidade da divisão irá entrar no frigorífico sempre que as portas forem abertas. A humidade aumenta mais rapidamente se as portas forem abertas com frequência, especialmente se a humidade na divisão for elevada.
- Existe acumulação de gotas de água na parede traseira. Isto é normal após um descongelamento automático (em Modelos Estáticos).

As portas não estão a abrir ou a fechar adequadamente

Verifique se:

- Existem alimentos ou embalagens que evitem que a porta se feche
- Os compartimentos da porta, prateleiras e gavetas estão colocados de forma correta
- As juntas da porta estão danificadas ou gastas
- O seu frigorífico está nivelado.

As extremidades do frigorífico em contacto com a junta da porta estão quentes

Especialmente durante o verão (tempo quente), as superfícies em contacto com a junta da porta poderão ficar quentes durante a operação do compressor. Isto é normal.

Notas importantes:

- No caso de uma falha elétrica, ou se o eletrodoméstico for desligado e ligado novamente, o gás no sistema de refrigeração do seu frigorífico irá destabilizar fazendo com que o elemento térmico de proteção do compressor abra. O seu frigorífico irá começar a funcionar normalmente após 5 minutos.
- Se o eletrodoméstico não for utilizado durante um longo período de tempo (como por exemplo, durante as férias) desligue-o da ficha elétrica. Descongele e limpe o frigorífico, deixando a porta aberta para evitar a formação de mofo e odor.
- Se persistir um problema após ter seguido as instruções acima, consulte o centro de serviço autorizado mais próximo.
- Este eletrodoméstico foi criado apenas para utilização doméstica e para os propósitos indicados. Não é adequado para utilização comercial ou comum. Se o consumidor utilizar o eletrodoméstico de forma contrária a estas instruções, enfatizamos que o fabricante e o revendedor não serão responsáveis por qualquer reparação ou avaria dentro do período de garantia.

8 DICAS PARA POUPAR ENERGIA

4. Instale o eletrodoméstico num local fresco e bem ventilado, mas fora do alcance da luz direta do sol ou longe de uma fonte de calor (como por exemplo, um radiador ou forno) caso contrário, deve ser utilizada uma placa de isolamento.
5. Deixe que alimentos e bebidas quentes arrefeçam antes de os colocar dentro do eletrodoméstico.
6. Coloque alimentos a descongelar no compartimento do frigorífico. A baixa temperatura dos alimentos congelados irá ajudar a refrigerar o compartimento do frigorífico enquanto os alimentos são descongelados. Isto irá poupar energia. Alimentos congelados deixados a descongelar fora do eletrodoméstico irão resultar num desperdício de energia.
7. Bebidas e outros líquidos deverão ser tapados quando dentro do eletrodoméstico. Se deixados destapados, a humidade dentro do eletrodoméstico irá aumentar, assim, o eletrodoméstico usa mais energia. Manter bebidas e outros líquidos destapados ajuda a preservar o seu odor e sabor.
8. Evite manter as portas abertas durante longos períodos e abrir as portas com muita frequência uma vez que ar quente irá entrar no eletrodoméstico e fazer com que o compressor ligue com frequência desnecessária.
9. Mantenha as tampas de diferentes compartimentos (como por exemplo, a gaveta e o refrigerador) fechadas.
10. A junta da porta deverá estar limpa e ser maleável. Substitua as juntas, se desgastadas.

9 DADOS TÉCNICOS

As informações técnicas encontram-se na placa de características existente no lado interno do aparelho e na etiqueta de energia.

O código QR na etiqueta de energia fornecida com o aparelho disponibiliza um link da web para a informação relacionada com o desempenho do aparelho na base de dados de EU EPREL. Mantenha a etiqueta de energia para consulta juntamente com o manual do utilizador e todos os outros documentos disponibilizados com este aparelho.

É também possível encontrar a mesma informação na EPREL utilizando o link <https://eprel.ec.europa.eu> e o nome do modelo e número do produto que encontra na placa de classificação do aparelho.

10 INFORMAÇÃO PARA TESTES

A instalação e preparação do aparelho para qualquer verificação EcoDesign deve estar em conformidade com EN 62552.

Os requisitos de ventilação, dimensões de encaixe e folgas traseiras mínimas deverão ser conforme declarado neste Manual do Utilizador na parte 2.

Contacte o fabricante para quaisquer informações adicionais, incluindo planos de carga.

11 SERVIÇO E ASSISTÊNCIA AO CONSUMIDOR

Utilize sempre as peças sobresselentes originais.

Quando entrar em contacto com o nosso Centro de Serviço Autorizado, garanta que tenha os seguintes dados disponíveis: Modelo, Número de Série e o Índice de Serviço (SI).

A informação pode ser encontrada no rótulo do produto. Sujeito a modificações sem aviso prévio.






As peças sobresselentes originais para alguns componentes específicos estão disponíveis por um período de 10 anos desde a colocação no mercado da última unidade do modelo.

Visite o nosso website para:
WWW.TEKA.COM

Merci d'avoir choisi ce produit.

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

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

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

SOMMAIRE

1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ	86
1.1 Avertissements généraux relatifs à la sécurité	86
1.2 Avertissements relatifs à l'installation	91
1.3 En cours d'utilisation.....	92
2 DESCRIPTION DE L'APPAREIL	94
2.1 Dimensions.....	95
3 UTILISATION DE L'APPAREIL.....	96
3.1 Informations sur les technologies de refroidissement de nouvelle génération.....	96
3.2 Écran et panneau de commande	96
3.3 Fonctionnement du réfrigérateur congélateur	97
3.3.1 Réglages de la température du congélateur	97
3.3.2 Réglages de la température du réfrigérateur.....	97
3.3.3 Mode Super congélation.....	97
3.3.4 Fonction d'alarme d'ouverture de porte.....	98
3.4 Avertissements relatifs au réglage de la température	98
3.5 Accessoires	99
3.5.1 Bac à glaçons (Sur certains modèles).....	99
3.5.2 Le bac congélateur	99
3.5.3 Zero Box.....	99
3.5.4 VitaCare Box	100
3.5.5 FlexiRack.....	100
3.5.6 Étagère en verre réglable (Sur certains modèles).....	101
3.5.7 Dispositif Ion Clean	101
3.5.8 Maxi Fresh Preserver	101
4 RANGEMENT DES ALIMENTS	102
4.1 Compartiment du réfrigérateur	102
4.2 Compartiment congélateur	103
5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN	106
5.1 Décongélation.....	107
6 TRANSPORT ET CHANGEMENT DE PLACE	108
6.1 Transport et changement de place.....	108
6.2 Changement de position de la porte.....	108
7 AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE	108
8 CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE	111
9 DONNÉES TECHNIQUES	112
10 INFORMATIONS POUR LES INSTITUTS DE TEST	112
11 SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE	112

1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1.1 Avertissements généraux relatifs à la sécurité

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

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

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


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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

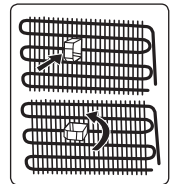
1.2 Avertissements relatifs à l'installation

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

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

à la pluie.

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



1.3 En cours d'utilisation

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

Anciens réfrigérateurs et réfrigérateurs hors d'usage

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

s'enfermer à l'intérieur de manière accidentelle.

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

Déclaration CE de conformité

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

Mise au rebut de votre ancien appareil

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



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

Emballage et Environnement

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

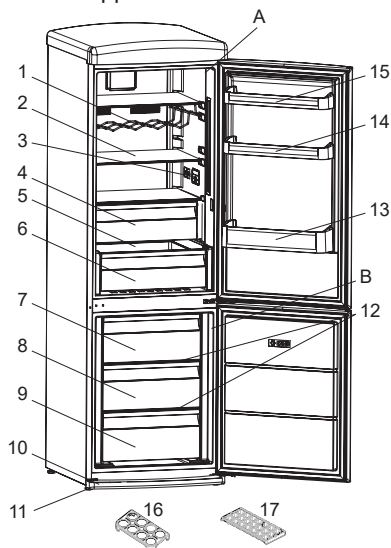



Remarques :

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

2 DESCRIPTION DE L'APPAREIL

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



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

- A) Compartiment réfrigérateur
- B) Compartiment congélateur
- 1) Étagère à vin *
- 2) Clayettes réfrigérateur
- 3) Thermostat / Affichage intérieur
- 4) Compartiment fraîcheur */ Zero Box
- 5) Couvercle du compartiment à légumes
- 6) Compartiment à légumes
- 7) Tiroir supérieur du congélateur
- 8) Tiroir milieu du congélateur
- 9) Tiroir bas du congélateur
- 10) Plaque de protection *
- 11) Pieds réglables
- 12) Clayettes en verre du congélateur *
- 13) Balconnet à bouteilles
- 14) Balconnet de porte réglable * / Balconnet
- 15) Balconnet
- 16) Support porte-cœurs
- 17) Bac à glaçons

* Sur certains modèles

Remarques générales:

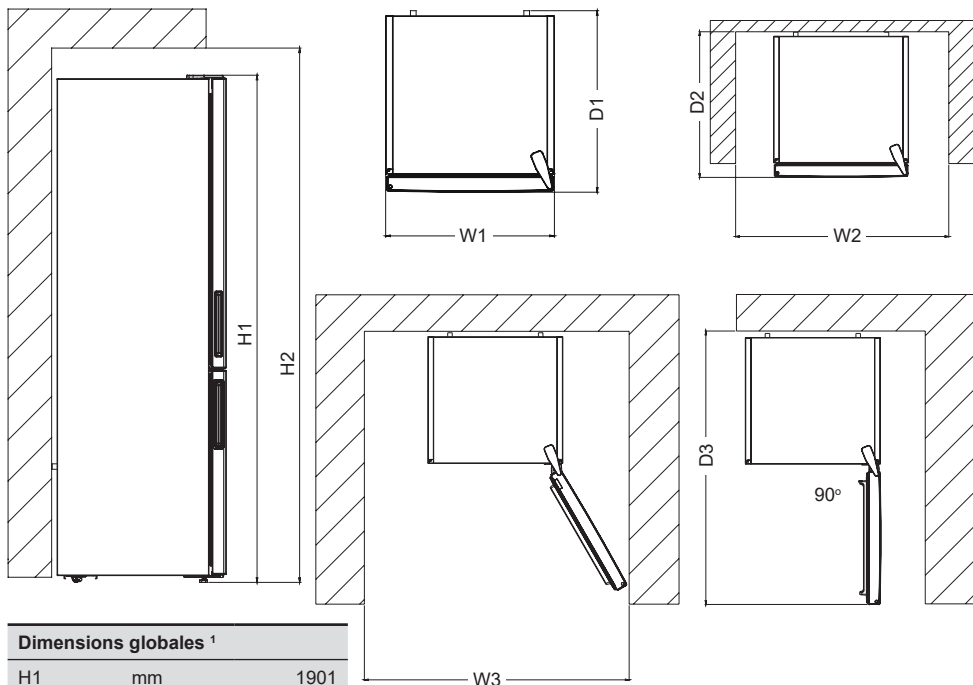
Compartiment des aliments frais

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

Compartiment congélation

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

2.1 Dimensions



Dimensions globales ¹		
H1	mm	1901
W1	mm	605
D1	mm	681

¹ la hauteur, la largeur et la profondeur de l'appareil sans la poignée.

Espace nécessaire à l'utilisation ²		
H2	mm	2051
W2	mm	705
D2	mm	777,9

² la hauteur, la largeur et la profondeur de l'appareil, y compris la poignée, ainsi que l'espace nécessaire à la libre circulation de l'air de refroidissement.

Espace global nécessaire à l'utilisation ³		
925,9	mm	925,9
1232,5	mm	1232,5

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

3 UTILISATION DE L'APPAREIL

3.1 Informations sur les technologies de refroidissement de nouvelle génération

Les réfrigérateurs congélateurs à technologie de refroidissement de nouvelle génération fonctionnent d'une manière différente que les réfrigérateurs congélateurs statiques. Dans les réfrigérateurs congélateurs normaux, l'air humide entre dans le congélateur et la vapeur d'eau émanant des aliments se transforme en givre dans le compartiment congélation. Afin de faire fondre ce givre, c'est à dire dégivrer, le réfrigérateur doit être débranché. Afin de garder les aliments réfrigérés durant la période de dégivrage, l'utilisateur doit stocker les aliments autre part et l'utilisateur doit éliminer la glace et le givre accumulés restants.

La situation est complètement différente dans les compartiments de congélation équipés d'une technologie de refroidissement de nouvelle génération. À l'aide d'un ventilateur, de l'air froid et sec est ventilé à travers le compartiment de congélation. L'air froid ventilé passe facilement au travers du compartiment, et même dans les espaces entre les étagères, ce qui permet de congeler les aliments de manière uniforme. Votre congélateur ne givre plus.

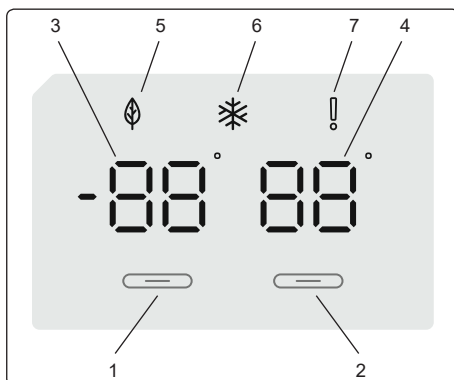
La configuration dans le compartiment de réfrigération sera quasiment la même que dans le compartiment de congélation. L'air généré par le ventilateur situé en haut du compartiment de réfrigération est refroidi en passant au travers d'un

espace derrière la conduite d'air. Au même moment, l'air est évacué des trous de la conduite d'air afin que le processus de refroidissement s'effectue complètement dans le compartiment de réfrigération. Les trous de la conduite d'air sont conçus pour homogénéiser la distribution d'air dans le compartiment.

Puisque aucun air ne passe entre les compartiment de réfrigération et de congélation, les odeurs ne se mélangent pas.

Votre réfrigérateur à technologie de refroidissement de nouvelle génération est ainsi facile d'utilisation, tout en vous offrant un large volume et une apparence esthétique.

3.2 Écran et panneau de commande



Utilisation du panneau de commande

1. Permet d'ajuster les réglages du congélateur.
2. Permet d'ajuster les réglages du réfrigérateur.
3. Écran de valeur réglée du congélateur
4. Écran de valeur réglée du réfrigérateur.
5. Symbole mode Économie
6. Symbole Super congélation
7. Symbole de l'alarme.

3.3 Fonctionnement du réfrigérateur congélateur

Éclairage (si disponible)

Lorsque le produit est branché pour la première fois, les lumières intérieures peuvent s'allumer avec une minute de retard en raison des tests d'ouverture. Dès que vous branchez l'appareil, tous les symboles s'affichent pendant 2 secondes, et les valeurs initiales apparaissent, notamment -18 °C sur l'indicateur de réglage du congélateur, et + 4 °C sur l'indicateur de réglage du réfrigérateur.

3.3.1 Réglages de la température du congélateur

- La valeur initiale de la température relative à l'indicateur de réglage du congélateur est -18 °C.
- Appuyez une fois sur le bouton de Réglage du congélateur.

Lorsque vous appuyez pour la première fois sur le bouton, la valeur précédente clignote à l'écran.

- Chaque fois que vous appuyez à nouveau sur ce bouton, une température plus basse est sélectionnée (-16 °C, -18 °C, -20 °C, -22 °C ou -24 °C).
- Si vous continuez d'appuyer ce bouton, il se réinitialise à partir de -16 °C.

REMARQUE: Le mode Éco s'active automatiquement lorsque la température du compartiment congélateur est réglée à -18 °C.



3.3.2 Réglages de la température du réfrigérateur

- La valeur initiale de la température relative à l'indicateur de réglage du réfrigérateur est +4 °C.
- Appuyez une fois sur le bouton du réfrigérateur.
- Chaque fois que vous appuyez à nouveau sur ce bouton, une température plus basse est sélectionnée (+8 °C, +6 °C, +5 °C, +4 °C ou +2 °C).
- Si vous continuez d'appuyer ce bouton, il se réinitialise à partir de +8 °C.

3.3.3 Mode Super congélation

Objectif

- Congeler une grande quantité d'aliments qui ne peuvent pas être rangés sur l'étagère de congélation rapide.
- Congeler les aliments préparés.
- Congeler rapidement les aliments frais pour conserver leur fraîcheur.

Comment utiliser


Pour activer le mode Super congélation, appuyez sur le bouton de réglage de la température du congélateur et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes. Une fois le mode Super congélation réglé, le symbole Super congélation sur le voyant s'allume l'appareil émet un bip sonore pour confirmer que le mode est activé.



En mode Super congélation

- La température du réfrigérateur peut être réglée. Dans ce cas, le mode Super congélation continue.
- Le mode Économie ne peut pas être sélectionné.
- Pour désactiver le mode Super congélation, procédez de la même manière que pour le sélectionner.

Remarques :

- La quantité maximale d'aliments frais (en kilogrammes) qui peut être congelée en 24 heures est indiquée sur l'étiquette de l'appareil.
- Pour que la performance optimale de l'appareil atteigne la capacité de congélation maximale, activez le mode Super congélation 3 heures avant de placer les aliments frais dans le congélateur.
-  Le mode Super congélation s'annule automatiquement après 24 heures ou lorsque la température du capteur de congélation descend en dessous de -32 °C.

Réglages de température recommandés pour le compartiment congélateur et réfrigérateur :

Compartiment congélateur	Compartiment réfrigérateur	Remarques
-18 °C	4 °C	Pour une utilisation régulière et une meilleure performance.
-20 °C, -22 °C ou -24 °C	4 °C	Recommandé lorsque la température ambiante dépasse les 30 °C.
Mode Super congélation	4 °C	Doit être utilisé lorsque vous souhaitez congeler les aliments pendant une courte période de temps.
-18 °C, -20 °C, -22 °C ou -24 °C	2 °C	Ces réglages de température doivent être utilisés lorsque la température ambiante est élevée ou si vous pensez que le compartiment réfrigérateur n'est pas assez froid en raison de l'ouverture fréquente de la porte.

3.3.4 Fonction d'alarme d'ouverture de porte

Si la porte du réfrigérateur est laissée ouverte pendant plus de 2 minutes, l'appareil émet un bip sonore.

3.4 Avertissements relatifs au réglage de la température

- Il n'est pas recommandé d'utiliser le réfrigérateur dans des environnements dont la température est inférieure à 10 °C pour ménager son efficacité.
- Procéder à chaque réglage l'un après l'autre.

- Les réglages de température doivent être effectués en fonction de la fréquence d'ouverture de la porte, de la quantité de nourriture conservée dans le réfrigérateur et de la température ambiante de la pièce où il se trouve.
- Pour que le réfrigérateur atteigne sa température de fonctionnement après avoir été connecté au secteur, ne pas ouvrir les portes fréquemment ou conserver des quantités importantes de nourriture dans le réfrigérateur. Noter qu'en fonction de la température ambiante, il se peut que le réfrigérateur atteigne sa température de fonctionnement au bout de 24 heures.
- Une fonction de temporisation de 5 minutes s'applique pour empêcher tout dommage au compresseur du réfrigérateur lors de la connexion ou la déconnexion au secteur ou en cas de panne de courant. Le réfrigérateur commence à fonctionner normalement après 5 minutes.
- L'appareil a été conçu pour fonctionner dans l'intervalle de température ambiante (T/SN = 10 °C - 43 °C) préconisé dans les normes, conformément à la classe climatique indiquée sur l'étiquette d'information. Nous ne recommandons pas d'utiliser l'appareil en dehors des limites de température indiquées pour ménager l'efficacité du refroidissement. Consulter les avertissements associés.

Classe Climatique et signification :

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

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

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

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

Instructions d'installation importantes

Cet appareil est conçu pour fonctionner dans des conditions climatiques difficiles (jusqu'à 43 degrés Celsius ou 110 degrés Fahrenheit) et est doté de la technologie « Freezer Shield » qui garantit que les denrées congelées dans le congélateur ne se décongèlent pas même si la température ambiante est inférieure à -15 °C. Par conséquent, vous pouvez installer votre appareil dans une pièce non chauffée sans craindre que les aliments surgelés ne se détériorent. Lorsque la température ambiante revient à la normale, vous pouvez continuer à utiliser votre appareil selon vos préférences.

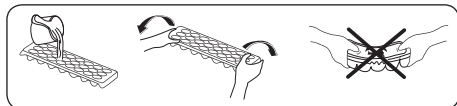
3.5 Accessoires

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

3.5.1 Bac à glaçons

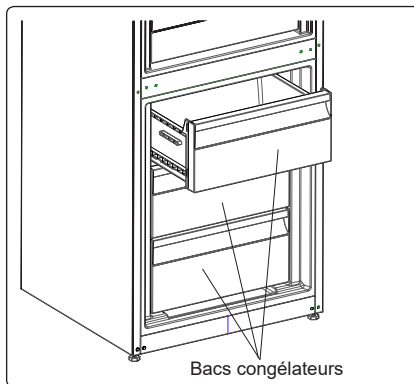
(Sur certains modèles)

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



3.5.2 Le bac congélateur

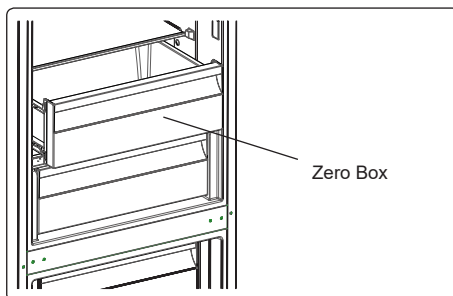
Le bac congélateur permet d'accéder plus facilement aux aliments.



Retrait du bac congélateur :

- Sortir le bac au maximum.
 - Sortir le bac en tirant vers le haut.
- ⚠ Effectuer l'opération inverse pour remettre le compartiment coulissant en place.
- 👉 Toujours manipuler le bac par la poignée lors de son retrait.

3.5.3 Zero Box



Le fait de conserver de la nourriture dans le compartiment fraîcheur plutôt que dans les compartiments congélateur ou réfrigérateur, permet de maintenir la fraîcheur et la saveur des aliments plus longtemps, tout en préservant leur aspect frais. Lorsque le plateau du compartiment fraîcheur est sale, le retirer et le laver à l'eau.

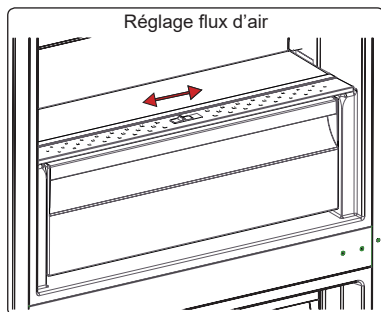
(L'eau gèle à 0 °C, mais les aliments qui contiennent du sel ou du sucre gèlent à des températures inférieures).

Le compartiment fraîcheur est

généralement utilisé pour conserver de la nourriture comme du poisson cru, des aliments légèrement marinés, du riz, etc.

! **Ne pas placer d'aliments destinés à être congelés ou de bacs à glaçons (pour faire de la glace) dans le compartiment fraîcheur.**

3.5.4 VitaCare Box



Si le compartiment à légumes est plein, le réglage flux d'air situé à l'avant du compartiment doit être ouvert. Ceci permet la pénétration de l'air dans le compartiment à légumes et le contrôle du taux d'humidité afin d'augmenter la durée de vie des aliments.

Le cadran situé à l'arrière de la clayette doit être ouvert si de la condensation apparaît sur la clayette en verre.

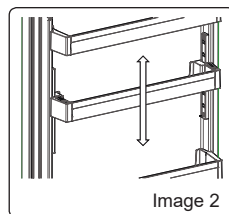
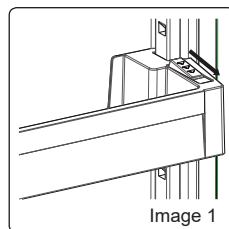
3.5.5 FlexiRack

Six réglages de hauteur différents peuvent être effectués afin d'obtenir les zones de rangement nécessaires grâce au balconnet réglable.

Pour modifier la position du balconnet réglable:

Maintenir le fond du balconnet et tirer les languettes situées sur les côtés du balconnet dans le sens de la flèche. (Image 1)

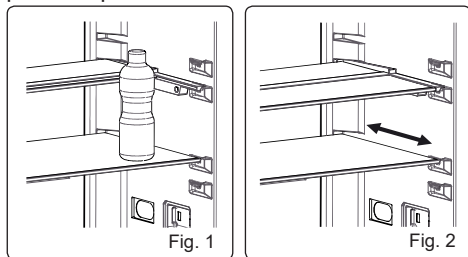
Positionner le balconnet à la hauteur requise en le déplaçant vers le haut et le bas. Une fois le balconnet à la position souhaitée, relâcher les languettes situées sur les côtés (Image 2). Avant de lâcher le balconnet, exercer une pression vers le haut et le bas pour s'assurer qu'il est parfaitement en place.



Remarque : Si le balconnet est chargé, avant de le déplacer il faut le soutenir par le fond. Dans le cas contraire, le balconnet pourrait sortir des rails en raison de son poids. Ceci pourrait endommager le balconnet ou les rails.

3.5.6 Étagère en verre réglable (Sur certains modèles)

Le mécanisme de l'étagère en verre permet, d'un simple mouvement, d'obtenir plus d'espace de conservation.



Poussez l'étagère en verre pour la couvrir. (Fig.1)

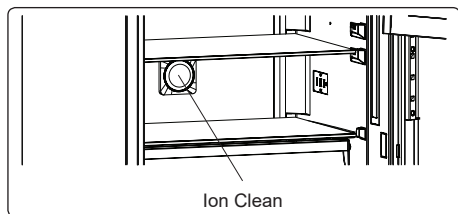
Vous pouvez alors utiliser l'espace supplémentaire pour y charger vos aliments. (Fig.2)

Tirez l'étagère vers vous pour la remettre à sa position initiale. (Fig.1)

3.5.7 Dispositif Ion Clean

Le dispositif Ion Clean diffuse des ions négatifs qui neutralisent les particules des odeurs désagréables et de poussière dans l'air.

En supprimant ces particules de l'air du réfrigérateur, le dispositif Ion Clean améliore la qualité de l'air et élimine les odeurs.



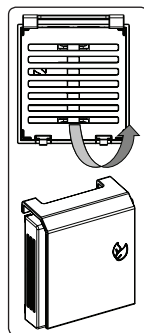
- Cette fonction est disponible en option. Il se peut qu'elle n'existe pas pour votre produit.

- L'emplacement du ioniseur peut varier d'un produit à l'autre.

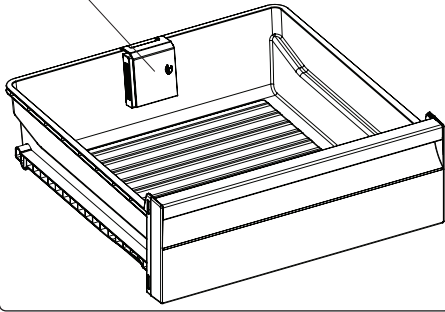
3.5.8 Maxi Fresh Preserver

La technologie Maxi Fresh Preserver permet d'éliminer l'éthylène (un bioproduit émis naturellement par les aliments frais) et les odeurs désagréables du compartiment à légumes. De cette manière, les aliments restent frais plus longtemps.

- Le Maxi Fresh Preserver doit être nettoyé une fois par an. Le filtre doit être placé au four à 65 °C pendant 2 heures.
- Pour nettoyer le filtre, retirer le couvercle arrière du boîtier du filtre en le tirant dans le sens de la flèche.
- Le filtre ne doit pas être lavé avec de l'eau ou un quelconque détergent.



Maxi Fresh Preserver
(sur certains modèles)




4 RANGEMENT DES ALIMENTS

4.1 Compartiment du réfrigérateur

- Pour diminuer l'humidité et éviter la formation de givre associée, toujours ranger les aliments dans des récipients fermés dans le réfrigérateur. Le givre a tendance à se concentrer dans les parties les plus froides où l'humidité des aliments s'évapore et, au fil du temps, votre appareil nécessitera un dégivrage plus fréquent.
- Ne jamais placer d'aliments chauds dans le réfrigérateur. Les aliments chauds doivent refroidir à température ambiante et être disposés de façon à permettre une circulation adéquate de l'air dans le compartiment réfrigérateur.
- S'assurer qu'aucun élément n'est en contact direct avec la paroi arrière de l'appareil car du givre risque de se former et l'emballage de coller à cette dernière. Ne pas ouvrir fréquemment la porte du réfrigérateur.
- Il est recommandé que la viande et le poisson vidé soient placés dans un emballage hermétique et mis sur la clayette en verre située juste au-dessus du bac à légumes où l'air est plus frais, ce qui offre des conditions de conservation optimales.
- Ranger les fruits et les légumes en vrac

dans le compartiment à légumes.

- Le fait de séparer les fruits et les légumes permet d'éviter aux légumes sensibles à l'éthylène (légumes-feuilles, brocolis, carottes, etc.) d'être altérés par les fruits générateurs d'éthylène (bananes, pêches, abricots, figues, etc.).
 - Ne pas placer de légumes humides dans le réfrigérateur.
 - La durée de conservation de l'ensemble des aliments dépend de leur qualité initiale et du respect d'un cycle de réfrigération ininterrompu avant leur rangement dans le réfrigérateur.
 - Pour éviter toute contamination croisée, ne pas ranger la viande avec des fruits et des légumes. L'eau s'écoulant de la viande risque de contaminer les autres produits du réfrigérateur. Les produits carnés doivent être emballés et les coulures sur les clayettes doivent être nettoyées.
 - Ne pas placer d'aliments sur le passage du flux d'air.
 - Consommer les aliments emballés avant la date d'expiration recommandée.
-  **REMARQUE** : Les pommes de terre, les oignons et l'ail ne doivent pas être rangés dans le réfrigérateur.
- Pour des conditions de travail normales, il suffira de régler la température de votre réfrigérateur à +4 °C.
 - La température du compartiment réfrigérateur doit être comprise entre 0 et 8 °C, les aliments frais en dessous de 0 °C sont glacés et pourrissent, la charge bactérienne augmente au-dessus de 8 °C et les aliments se détériorent.
 - Ne mettez pas immédiatement les aliments chauds dans le réfrigérateur, attendez que la température diminue à l'extérieur. Les aliments chauds augmentent le degré de votre réfrigérateur et peuvent provoquer une intoxication alimentaire et une altération

inutile des aliments.

- La viande, le poisson, etc. doivent être conservés dans le compartiment le plus réfrigéré des aliments, et le compartiment des légumes est préférable pour ranger les légumes. (si disponible)
- Pour éviter la contamination croisée, les produits à base de viande et les fruits et légumes ne doivent pas être rangés ensemble.
- Les aliments doivent être placés au réfrigérateur dans des récipients fermés ou couverts pour éviter l'humidité et les odeurs.

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

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

4.2 Compartiment congélateur

- Le congélateur est utilisé pour stocker des aliments congelés, congeler des

aliments frais et faire des glaçons.

- Pour congeler des aliments frais; emballer et sceller correctement les aliments frais, en d'autres mots l'emballage doit être étanche à l'air et ne pas fuir. Les sacs congélateurs, les sacs en polyéthylène renforcé d'aluminium et les conteneurs en plastique sont idéaux.
- Ne pas ranger des aliments frais à côté d'aliments congelés car cela risquerait de faire fondre les aliments congelés.
- Avant de congeler des aliments frais, les diviser en portions de façon à pouvoir les consommer en une seule fois.
- Consommer les aliments congelés rapidement après leur décongélation
- Ne jamais placer d'aliments chauds dans le compartiment congélateur car ils risqueraient de faire fondre les aliments congelés.
- Toujours respecter les instructions du fabricant figurant sur l'emballage des aliments lorsque l'on stocke des aliments congelés. En l'absence d'informations, ne pas conserver les aliments plus de 3 mois à compter de la date d'achat.
- Lors de l'achat d'aliments congelés, s'assurer qu'ils ont été conservés dans des conditions adéquates et que leur emballage n'est pas endommagé.
- Les aliments congelés doivent être transportés dans des conteneurs adéquats et placés dans le congélateur dès que possible.
- Ne pas acheter d'aliments congelés si leur emballage présente des signes d'humidité et un gonflement anormal. Il est alors probable qu'ils ont été conservés à une température inappropriée et que leur contenu est altéré.
- La durée de conservation des aliments congelés dépend de la température ambiante, du paramètre du thermostat, de la fréquence d'ouverture de la porte, du type de nourriture et de la durée

requis pour transporter le produit du magasin à votre domicile. Toujours suivre les instructions imprimées sur l'emballage et ne jamais dépasser la durée de conservation maximale indiquée.

- La quantité maximale d'aliments frais (en kg) qui peut être congelée en 24 heures est indiquée sur l'étiquette de l'appareil.
- Pour utiliser la capacité maximale du compartiment congélateur, utiliser les clayettes en verre pour les sections supérieure et centrale et le tiroir inférieur pour la section du bas.
- Pour plus de célérité, utilisez l'étagère de congélation rapide pour les denrées domestiques (et celles à congeler rapidement) en raison de la plus grande capacité de l'étagère de congélation. L'étagère de congélation rapide est le tiroir inférieur du compartiment congélateur.

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

Remarque importante :

- Ne jamais recongeler des aliments décongelés.
- Le goût de certaines épices utilisées dans les plats cuisinés (anis, basilic, cresson, vinaigre, mélange d'épices, gingembre, ail, oignon, moutarde, thym, marjolaine, poivre noir, etc.) change et se renforce en cas de conservation pendant une période prolongée. Par

conséquent, ajouter de petites quantités d'épices aux aliments à congeler ou mettre les épices souhaitées une fois les aliments décongelés.

- La durée de conservation des aliments dépend du type de graisse utilisée. Les graisses adéquates sont la margarine, la graisse de veau, l'huile d'olive et le beurre. L'huile d'arachide et la graisse de porc sont inappropriées.
- La nourriture sous forme liquide doit être congelée dans des gobelets en plastique et les autres aliments dans des films ou sacs en plastique.



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

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



REMARQUE : La viande décongelée doit être cuisinée comme de la viande fraîche. Si la viande n'est pas cuisinée après avoir été décongelée, elle ne doit pas être recongelée.

Légumes et fruits	Préparation	Durée de conservation maximale (mois)
Haricots verts et haricots	Laver, couper en petits morceaux et porter à ébullition	10 à 13
Pois	Écosser, laver et porter à ébullition	12
Chou	Nettoyer et porter à ébullition	6 à 8
Carotte	Nettoyer, couper en tranches et porter à ébullition	12

Légumes et fruits	Préparation	Durée de conservation maximale (mois)
Poivrons	Couper la tige, couper en deux morceaux, retirer l'intérieur et porter à ébullition	8 à 10
Épinard	Laver et porter à ébullition	6 à 9
Chou-fleur	Retirer les feuilles, couper le cœur en morceaux et laisser tremper quelques instants dans l'eau avec un peu de jus de citron	10 à 12
Aubergines	Couper en morceaux de 2 cm après lavage	10 à 12
Maïs	Nettoyer et emballer avec la tige ou sous forme de grains de maïs doux	12
Pommes et poires	Peler et trancher	8 à 10
Abricots et pêches	Couper en deux morceaux et retirer le noyau	4 à 6
Fraises et mûres	Laver et équeuter	8 à 12
Fruits cuits	Ajouter 10 % de sucre dans le récipient	12
Prunes, cerises	Laver et équeuter	8 à 12

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

Produits laitiers	Préparation	Durée de conservation maximale (mois)	Conditions de conservation
Lait en pack (homogénéisé)	Dans son propre emballage	2 à 3	Lait, dans son emballage

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

5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN



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



Ne pas nettoyer votre appareil en versant de l'eau dessus.



Ne pas utiliser de produits, de détergents ou de savons abrasifs pour nettoyer l'appareil. Après avoir procédé au lavage, rincer à l'eau claire et sécher soigneusement. Lorsque le nettoyage est

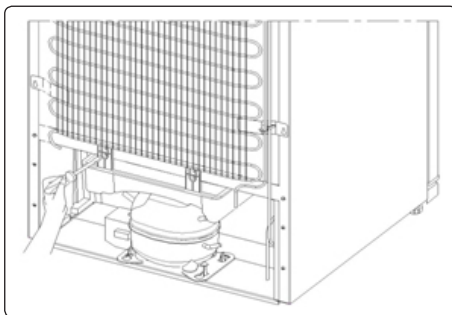
terminé, rebrancher la fiche sur l'alimentation électrique avec les mains sèches.

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



L'alimentation électrique doit être débranchée pendant le nettoyage.

5.1 Décongélation



- Votre réfrigérateur exécute un dégivrage automatique. L'eau résultant du dégivrage s'écoule par la goutte de collecte d'eau pour tomber dans le récipient d'évaporation situé derrière votre réfrigérateur où elle s'évapore.
- S'assurer que la fiche de votre réfrigérateur est débranchée avant de nettoyer le récipient d'évaporation.
- Ôter le récipient d'évaporation en retirant les vis comme indiqué. Le nettoyer à l'eau savonneuse à intervalles réguliers. Ceci évitera la formation d'odeurs.

Remplacement de l'éclairage LED




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

6 TRANSPORT ET CHANGEMENT DE PLACE

6.1 Transport et changement de place

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

 Toujours transporter votre appareil en position verticale.

6.2 Changement de position de la porte

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

7 AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

Erreurs

Le réfrigérateur émet un avertissement lorsque la température du réfrigérateur et celle du congélateur atteignent des niveaux inappropriés ou lorsqu'un problème est survenu sur l'appareil. Des codes d'avertissement sont indiqués par les témoins du congélateur et du réfrigérateur.

TYPE D'ERREUR	SIGNIFICATION	CAUSE	ACTION CORRECTIVE
E01	Avertissement du capteur		Contactez un technicien dès que possible pour obtenir de l'aide.
E02	Avertissement du capteur		Contactez un technicien dès que possible pour obtenir de l'aide.
E03	Avertissement du capteur		Contactez un technicien dès que possible pour obtenir de l'aide.
E06	Avertissement du capteur		Contactez un technicien dès que possible pour obtenir de l'aide.
E07	Avertissement du capteur		Contactez un technicien dès que possible pour obtenir de l'aide.
E08	Avertissement de tension faible	Cet avertissement apparaît lorsque l'alimentation électrique devient inférieure à 170 V.	<ul style="list-style-type: none"> - Cet avertissement n'indique pas une panne de l'appareil. En effet, l'erreur permet d'éviter des dommages au compresseur. - Vous devez augmenter la tension jusqu'aux niveaux requis <p>Si cet avertissement persiste, contactez un technicien dès que possible pour obtenir de l'aide.</p>

TYPE D'ERREUR	SIGNIFICATION	CAUSE	ACTION CORRECTIVE
E09	Le compartiment congélateur n'est pas suffisamment froid.	Ce dysfonctionnement peut survenir à la suite d'une panne de courant de longue durée.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Réglez la température du congélateur aux valeurs plus froides ou réglez la super congélation. Vous pourrez ainsi supprimer le code d'erreur une fois la température requise atteinte. Gardez les portes fermées afin de réduire le temps nécessaire pour atteindre la bonne température. 2. Retirez tous les aliments qui ont décongelé lorsque cette erreur s'est produite. Ils doivent être utilisés dans un bref délai. 3. N'ajoutez pas d'aliments frais dans le compartiment congélateur tant que l'erreur persiste et que la température correcte n'est pas atteinte. <p>Si cet avertissement persiste, contacter un technicien dès que possible pour obtenir de l'aide.</p>
E10	Le compartiment réfrigérateur n'est pas suffisamment froid	<p>Ce phénomène peut se produire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - À la suite à une panne de courant de longue durée ; - Après que des aliments chauds ont été placés dans le réfrigérateur. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Réglez la température du réfrigérateur aux valeurs plus froides ou réglez la super réfrigération. Vous pourrez ainsi supprimer le code d'erreur une fois la température requise atteinte. Gardez les portes fermées afin de réduire le temps nécessaire pour atteindre la bonne température. 2. Dégagez l'emplacement à l'avant des trous du canal d'évacuation d'air et évitez de placer les aliments près du capteur. <p>Si cet avertissement persiste, contacter un technicien dès que possible pour obtenir de l'aide.</p>
E11	Le compartiment réfrigérateur est trop froid	Divers	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifiez si le mode Super refroidissement est activé. 2. Baissez la température du compartiment réfrigérateur 3. Vérifiez si les orifices sont dégagés <p>Si cet avertissement persiste, contacter un technicien dès que possible pour obtenir de l'aide.</p>

En cas de problème avec le réfrigérateur, prière de vérifier ce qui suit avant de contacter le service après-vente.

Votre réfrigérateur ne fonctionne pas

Vérifier si :

- Votre réfrigérateur est branché et sous tension
- Le fusible a sauté
- Le réglage de température est-il adéquat ?
- La prise est défectueuse. Pour vérifier cela, brancher un autre appareil en état de marche sur la même prise.

Votre réfrigérateur fonctionne mal

Vérifier si :

- L'appareil est trop chargé.
- Les portes sont correctement fermées.
- De la poussière se trouve sur le condenseur.
- Une distance adéquate sépare l'appareil et les murs adjacents

Votre réfrigérateur fonctionne bruyamment

Les bruits suivants peuvent être entendus pendant le fonctionnement normal de l'appareil.

Un bruit de craquement (craquement de glace) se produit :

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

Un cliquetis se produit : Lorsque le thermostat allume/éteint le compresseur.

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

Un bruit de bouillonnement et un clapotis se produisent : Ceci est dû au flux du réfrigérant dans les tuyaux du système.

Un bruit d'écoulement d'eau se produit : Ceci est dû à l'eau s'écoulant dans le récipient d'évaporation. Ce bruit est normal pendant le dégivrage.

Un bruit de soufflement se produit : Pendant le fonctionnement normal du système en raison de la circulation de l'air.

Une accumulation d'humidité se produit dans le réfrigérateur

Vérifier si :

- L'ensemble des aliments sont emballés correctement. Les emballages doivent être secs avant d'être placés dans le réfrigérateur.
- Les portes du réfrigérateur sont ouvertes fréquemment. L'humidité de la pièce pénètre dans le réfrigérateur à chaque fois que les portes sont ouvertes. L'humidité augmente rapidement si les portes sont ouvertes fréquemment, notamment si l'humidité de la pièce est élevée.
- Des gouttelettes d'eau s'accumulent sur la paroi arrière. Ceci est normal après le dégivrage automatique (sur les modèles Static).

Les portes ne s'ouvrent pas ou ne se ferment pas correctement

Vérifier si :

- De la nourriture ou des emballages empêchent la fermeture de la porte
- Les compartiments des portes, les clayettes et les tiroirs sont parfaitement en place
- Les joints de porte sont cassés ou tordus
- Votre réfrigérateur est de niveau.

Les bords du réfrigérateur en contact avec le joint de porte sont chauds

En été notamment (par temps chaud), les surfaces en contact avec le joint de porte peuvent chauffer pendant le fonctionnement du compresseur. C'est normal.

Remarques importantes :

- En cas de coupure d'électricité ou si l'appareil est débranché puis rebranché, le gaz du système de refroidissement se déstabilise ce qui provoque l'ouverture de l'élément thermique de protection du compresseur. Votre réfrigérateur recommence à fonctionner normalement après 5 minutes.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée (comme pendant les vacances), débrancher la fiche. Dégivrer et nettoyer le réfrigérateur, puis laisser la porte ouverte pour éviter la formation de moisissures et d'odeurs.
- Si le problème persiste après avoir suivi toutes les instructions ci-dessus, prière de consulter votre technicien agréé le plus proche.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique et aux fins énoncées uniquement. Il ne convient pas à une utilisation commerciale ou commune. Si le consommateur utilise l'appareil de façon non conforme aux présentes instructions, nous insistons sur le fait que le fabricant et le vendeur ne pourront être tenus responsables quant à une quelconque réparation ou panne survenant pendant la période de garantie.

8 CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE

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

9 DONNÉES TECHNIQUES

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

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

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

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

10 INFORMATIONS POUR LES INSTITUTS DE TEST

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

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

11 SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

Utilisez toujours des pièces de rechange d'origine.

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

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






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

Visitez notre site Web pour:
WWW.TEKA.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
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT	Operating the system correctly

CONTENTS

1 SAFETY INSTRUCTIONS	115
1.1 General Safety Warnings	115
1.2 Installation warnings	119
1.3 During Usage.....	119
2 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	121
2.1 Dimensions.....	122
3 USING THE APPLIANCE	123
3.1 Information about New Generation Cooling Technology	123
3.2 Display and Control Panel.....	123
3.3 Operating your Fridge Freezer	123
3.3.1 Freezer Temperature Settings	123
3.3.2 Cooler Temperature Settings.....	124
3.3.3 Super Freeze Mode.....	124
3.3.4 Door Open Alarm Function	124
3.4 Temperature Adjustment Warnings.....	124
3.5 Accessories	125
3.5.1 Ice Tray.....	125
3.5.2 The Freezer Box.....	125
3.5.3 Zero Box	126
3.5.4 VitaCare Box	126
3.5.5 FlexiRack.....	126
3.5.6 Adjustable Glass Shelf (If available).....	127
3.5.7 Natural Ion Clean.....	127
3.5.8 Maxi-fresh preserver (If available).....	127
4 FOOD STORAGE	128
4.1 Refrigerator Compartment.....	128
4.2 Freezer Compartment	129
5 CLEANING AND MAINTENANCE	131
5.1 Defrosting	132
6 SHIPMENT AND REPOSITIONING	132
6.1 Transportation and Changing Positioning	132
6.2 Repositioning the Door.....	132
7 BEFORE CALLING AFTER-SALES SERVICE	133
8 TIPS FOR SAVING ENERGY	135
9 TECHNICAL DATA	136
10 INFORMATION FOR TEST INSTITUTES	136
11 CUSTOMER CARE AND SERVICE	137

1 SAFETY INSTRUCTIONS

1.1 General Safety Warnings

Read this user manual carefully.

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

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

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

⚠ WARNING: Do not damage the refrigerant circuit.

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

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

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

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

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

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

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

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

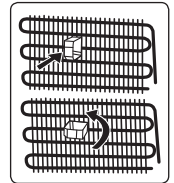
- Opening the door for long periods can cause a significant increase of the temperature in the compartments of the appliance.
- Clean regularly surfaces that can come in contact with food and accessible drainage systems
- Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator, so that it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

1.2 Installation warnings

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

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

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



1.3 During Usage

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

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

Old and Out-of-order Fridges

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

CE Declaration of conformity

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

Disposal of your old appliance

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



Packaging and the Environment

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



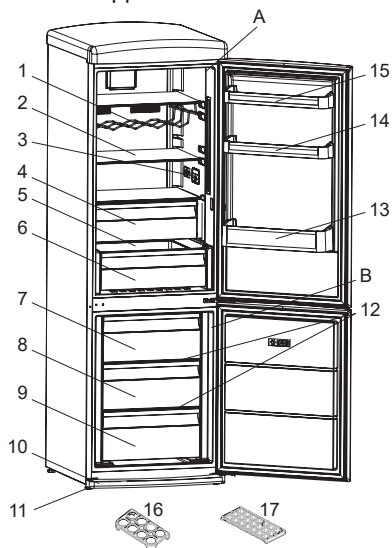
The packaging materials are environmentally friendly as they are recyclable. The use of recycled material reduces raw material consumption and therefore decreases waste production.


Notes:

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

2 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

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



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

- A) Refrigerator compartment
- B) Freezer compartment
- 1) Wine rack *
- 2) Refrigerator shelves
- 3) Thermostat box / Interior display
- 4) Chiller */ Zero Box
- 5) Crisper cover
- 6) Crisper
- 7) Freezer upper basket
- 8) Freezer middle basket
- 9) Freezer bottom basket
- 10) Kick plate *
- 11) Levelling feet
- 12) Freezer glass shelves
- 13) Bottle shelf
- 14) Adjustable door shelf * / door shelf
- 15) Door shelf
- 16) Egg holder
- 17) Ice box tray

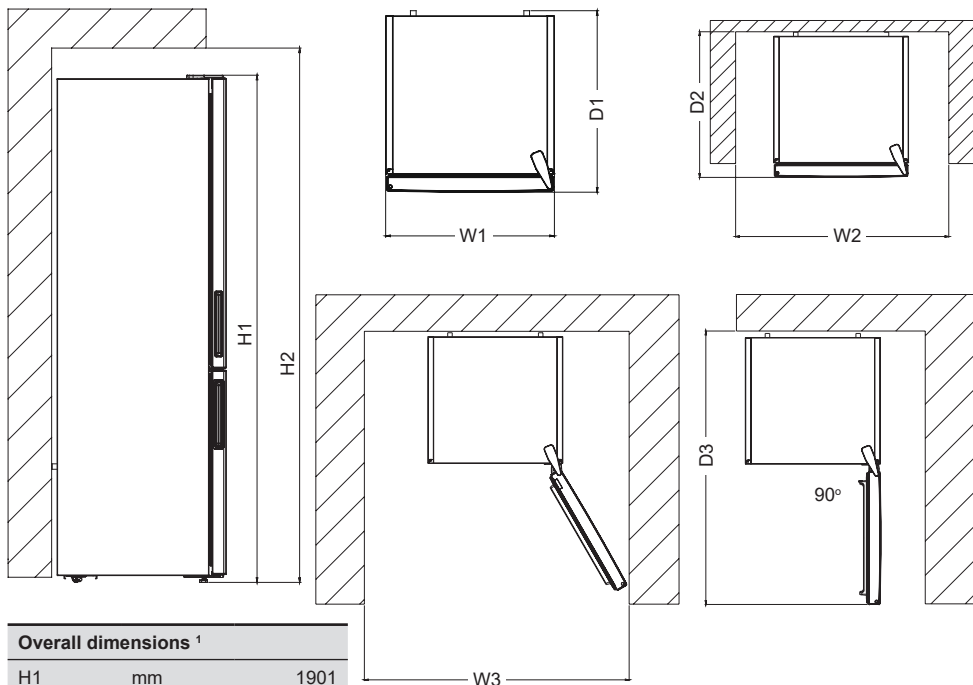
* In some models

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 ¹		
H1	mm	1901
W1	mm	605
D1	mm	681

¹ the height, width and depth of the appliance without the handle.

Space required in use ²		
H2	mm	2051
W2	mm	705
D2	mm	777,9

² the height, width and depth of the appliance including the handle, plus the space necessary for free circulation of the cooling air.

Overall space required in use ³		
W3	mm	925,9
D3	mm	1232,5

³ the height, width and depth of the appliance including the handle, plus the space necessary for free circulation of the cooling air, plus the space necessary to allow door opening to the minimum angle permitting removal of all internal equipment.

3 USING THE APPLIANCE

3.1 Information about New Generation Cooling Technology

Fridges with new-generation cooling

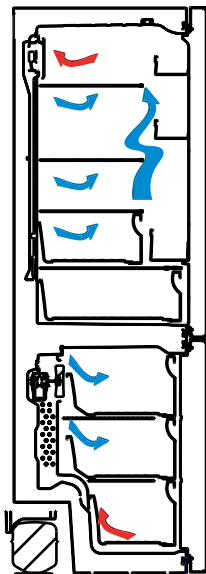
technology have a different operating system to static fridges. Other (static) fridges may experience a build up of ice in the freezer compartment due to door openings and humidity in the food. In such fridges, regular defrosting is required; the fridge must be switched off, the frozen food moved to 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.

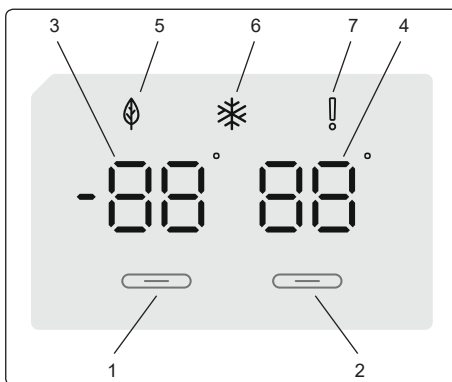
In the refrigerator compartment, air blown by the fan, located at the top of the refrigerator compartment, is cooled while passing through the gap behind the air duct. At the same time, the air is blown out through the holes in the air duct, evenly spreading cool air throughout the refrigerator compartment.

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



Using the Control Panel

1. Enables the setting of the freezer.
2. Enables the setting of the cooler.
3. Freezer set value screen.
4. Cooler set value screen.
5. Economy mode symbol.
6. Super freeze symbol.
7. Alarm symbol.

3.3 Operating your Fridge Freezer

Lighting (If available)

When the product is plugged in for the first time, the interior lights may turn on 1 minute late due to opening tests.

Once you have plugged in the product, all symbols will be displayed for 2 seconds and the initial values will be shown as -18°C on the freezer adjustment indicator, and $+4^{\circ}\text{C}$ on the fridge adjustment indicator.

3.3.1 Freezer Temperature Settings

- The initial temperature value for the freezer setting indicator is -18°C .
- Press the freezer set button once. When you first press the button, the previous value will blink on the screen.
- Whenever you press the same button, a lower temperature will be set (-16°C , -18°C , -20°C , -22°C or -24°C).
- If you continue to press the button, it will restart from -16°C .

NOTE: Eco mode gets activated automatically when the temperature of the freezer compartment is set to -18°C.



3.3.2 Cooler Temperature Settings

- The initial temperature value for the cooler setting indicator is +4 °C.
- Press the cooler button once.
- Whenever you press the button, a lower temperature will be set (+8 °C, +6 °C, +5 °C, +4 °C, or +2 °C).
- If you continue to press the button, it will restart from +8 °C.

3.3.3 Super Freeze Mode

Purpose

- To freeze a large quantity of food that cannot fit on the fast freeze shelf.
- To freeze prepared foods.
- To freeze fresh food quickly to retain freshness.

How to use

To enable the super freeze mode, press and hold the freezer temperature setting button for 3 seconds. Once the super freeze mode has been set, the super freeze symbol on the indicator will be lit and the machine will beep to confirm the mode has been switched on.




During Super Freeze Mode:

- The temperature of the Cooler may be adjusted. In this case, Super Freeze mode will continue.
- Economy mode cannot be selected.
- Super Freeze mode can be cancelled in the same way it is selected.

Notes:

- The maximum amount of fresh food (in kilograms) that can be frozen within 24 hours is shown on the appliance label.
- For optimal appliance performance in maximum freezer capacity, activate super freeze mode 3 hours before you put fresh food into the freezer.

 Super freeze mode will automatically cancel after 24 hours, depending on the environmental temperature or when the

freezer sensor reaches a sufficiently low temperature.

Recommended Settings for the Freezer and Cooler Compartment Temperature

Freezer Compartment	Cooler Compartment	Remarks
-18 °C	4 °C	For regular use and best performance.
-20 °C, -22 °C or -24 °C	4 °C	Recommended when environmental temperature exceeds 30 °C.
Super Freeze mode	4 °C	Must be used when you wish to freeze food in a short period of time.
-18 °C, -20 °C, -22 °C or -24 °C	2 °C	These temperature settings must be used when the environmental temperature is high or if you think the refrigerator compartment is not cool enough because the door is being opened frequently.

3.3.4 Door Open Alarm Function

If fridge door is opened more than 2 minutes, appliance sounds 'beep beep'.

3.4 Temperature Adjustment Warnings

- It is not recommended that you operate your fridge in environments colder than 10°C in terms of its efficiency.
- Do not start another adjustment while you are already making an adjustment.
- Temperature adjustments should be made according to the frequency of door openings, the quantity of food kept inside the fridge and the ambient temperature in the location of your fridge.
- In order to allow your fridge to reach the operating temperature after being connected to mains, do not open the doors frequently or place large quantities of food in the fridge. Please note that,

depending on the ambient temperature, it may take 24 hours for your fridge to reach the operating temperature.

- A 5 minute delay function is applied to prevent damage to the compressor of your fridge when connecting or disconnecting to mains, or when an energy breakdown occurs. Your fridge will begin to operate normally after 5 minutes.
- Your appliance is designed to operate in the ambient temperature (T/SN = 10°C - 43°C) intervals stated in the standards, according to the climate class displayed on the information label. We do not recommend operating your appliance out of the stated temperature limits in terms of cooling effectiveness.

Climate class 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 (up to 43 degrees C or 110 degrees F) and is powered with 'Freezer Shield' technology which ensures that the frozen food in the freezer will not defrost even if the ambient temperature falls as low as -15 °C. So you may then install your appliance in an unheated room without having to worry about frozen food in the freezer being spoilt. When the ambient temperature returns to normal, you may continue using the appliance as usual.

3.5 Accessories

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

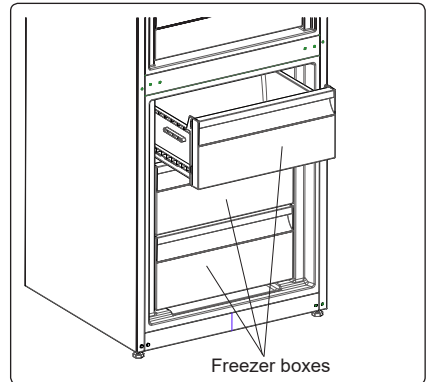
3.5.1 Ice Tray

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



3.5.2 The Freezer Box

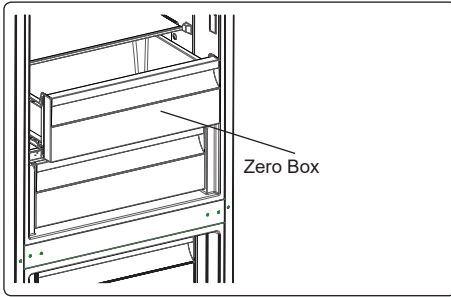
The freezer box allows food to be accessed more easily.



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.

3.5.3 Zero Box



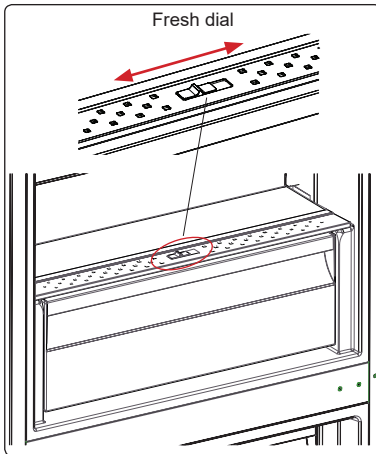
Keeping food in the Zero Box compartment, instead of the freezer or refrigerator compartments, allows food to retain freshness and flavour for longer, while preserving its fresh appearance. When the Zero Box tray becomes dirty, remove it and wash with water.

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

The Zero Box compartment 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 Zero Box compartment.

3.5.4 VitaCare Box



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.

3.5.5 FlexiRack

Six different height adjustments can be made to provide storage areas that you need by adjustable door shelf.

To change the position of adjustable door shelf ;

Hold the bottom of the shelf and pull the buttons on the side of the door shelf direction of arrow.

(Fig.1)

Position door shelf the height you need by moving up and down.

After you get the position that you want the door shelf, release the buttons on the side of the door shelf (Fig.2) Before releasing the door shelf, move up down and make sure the door shelf is fixed.

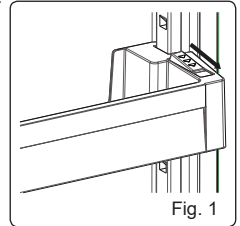


Fig. 1

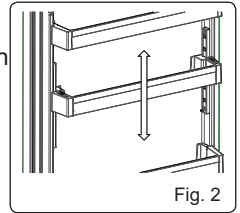
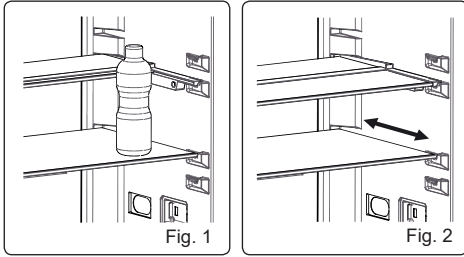


Fig. 2

ⓘ Note: Before moving door shelf is loaded, you must hold the shelf by supporting the bottom. Otherwise, door shelf could fall off the rails due to the weight. So damage may occur on the door shelf or rails.

3.5.6 Adjustable Glass Shelf (If available)

Adjustable glass shelf mechanism provides higher storage spaces with a simple movement. To cover the glass shelf, push it.

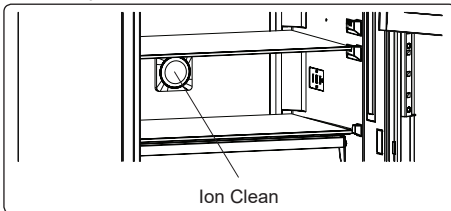


You can load your food as you want in the resulting extra space. To bring the shelf in its original position, pull it toward you.

3.5.7 Natural Ion Clean

Natural Ion Clean spreads negative ions which neutralize particles of unpleasant smell and dust in the air.

By removing these particles from the air in the refrigerator, Natural Ion Clean improves air quality and eliminates odours.

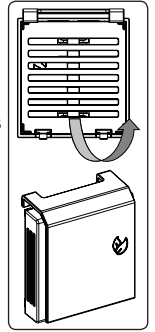


- This feature is optional. It may not exist on your product.
- The location of your ioniser device may vary from product to product.

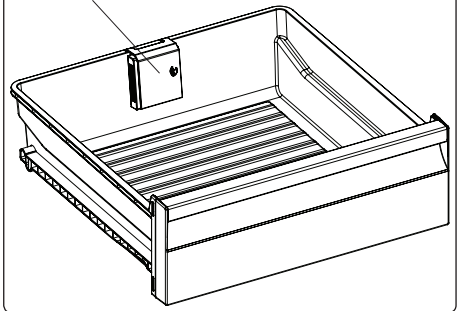
3.5.8 Maxi-fresh preserver (If available)

Maxi Fresh Preserver technology helps to remove ethylene gas (a bioproduct released naturally from fresh foods) and unpleasant odors from the crisper. In this way, food stays fresh for a longer time.

- Maxi Fresh Preserver must be cleaned once in a year. The filter should be waited for 2 hours at 65°C in a oven.
- To clean the filter, please remove the back cover of the filter box by pulling it in the direction of the arrow.
- The filter should not be washed with water or any detergent.



Maxi Fresh Preserver
(In some models)




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.
- Never place warm food in the refrigerator. Warm food should be allowed to cool at room temperature and should be arranged to ensure adequate air circulation in the refrigerator compartment.
- 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.
- Store loose fruit and vegetables in the crisper.
- 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.
- To avoid cross-contamination do not store meat products with fruit and vegetables. 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.
-  **NOTE:** Potatoes, onions and garlic should not be stored in the refrigerator.
- For normal working conditions, it will be sufficient to adjust the temperature setting of your refrigerator to +4 °C.
 - The temperature of the fridge compartment should be in the range of 0-8 °C, fresh foods below 0 °C are iced and rotted, bacterial load increases above 8 °C, and spoils.
 - Do not put hot food in the refrigerator immediately, wait for the temperature to pass outside. Hot foods increase the degree of your refrigerator and cause food poisoning and unnecessary spoiling of the food.
 - Meat, fish, etc. should be store in the chiller compartment of the food, and the vegetable compartment is preferred for vegetables. (if available)
 - To prevent cross contamination, meat products and fruit vegetables are not stored together.
 - Foods should be placed in the refrigerator in closed containers or covered to prevent moisture and odors.

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

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

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

4.2 Freezer Compartment

- The freezer is used for storing frozen food, freezing fresh food, and making ice cubes.
- For freezing fresh food; wrap and seal fresh food properly, that is the packaging should be air tight and shouldn't leak. Special freezer bags, aluminum foil polythene bags and plastic containers are ideal.
- Do not store fresh food next to frozen food as it can thaw the frozen food.
- Before freezing fresh food, divide it into portions that can be consumed in one sitting.
- Consume thawed frozen food within a short period of time after defrosting
- Never place warm food in the freezer compartment as it will thaw the frozen food.
- Always follow the manufacturer's instructions on food packaging when storing frozen food. If no information is provided food, should not be stored for more than 3 months from the date of purchase.
- When purchasing frozen food, make sure that it has been stored under appropriate conditions and that the packaging is not damaged.
- Frozen food should be transported in appropriate containers and placed in the freezer as soon as possible.
- Do not purchase frozen food if the packaging shows signs of humidity and abnormal swelling. It is probable that it has been stored at an unsuitable temperature and that the contents have

deteriorated.

- The storage life of frozen food depends on the room temperature, the thermostat setting, how often the door is opened, the type of food, and the length of time required to transport the product from the shop to your home. Always follow the instructions printed on the packaging and never exceed the maximum storage life indicated.
- The maximum amount of fresh food (in kg) that can be frozen in 24 hours is indicated on the appliance label.
- To use the maximum capacity of the freezer compartment, use the glass shelves for the upper and middle section, and use the lower basket for the bottom section.
- 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.


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

Important note:

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



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

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




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

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

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

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

5 CLEANING AND MAINTENANCE

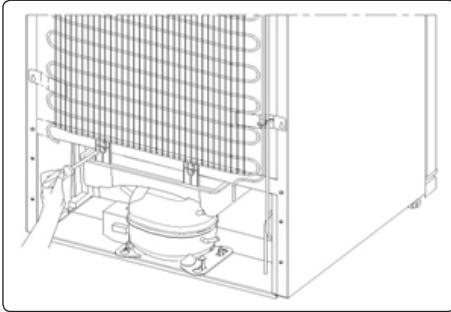
-  Disconnect the unit from the power supply before cleaning.
-  Do not wash your appliance by pouring water on it.
-  Do not use abrasive products, detergents or soaps for cleaning the appliance. After washing, rinse with clean water and dry carefully. When you have finished cleaning, reconnect the plug to the mains supply with dry hands.
- Make sure that no water enters the lamp housing and other electrical components.
- The appliance should be cleaned regularly using a solution of bicarbonate of soda and lukewarm water.
- Clean the accessories separately by hand with soap and water. Do not wash accessories in a dish washer.

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




The power supply must be disconnected during cleaning.

5.1 Defrosting



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


Replacing LED Lighting

-  If your appliance has LED lighting contact the help desk as this should be changed by authorized personnel only.

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 (shelves, accessories, vegetable bins, and so on) or fix them into the appliance against shocks using bands when re-positioning or transporting.

 Always carry your appliance in the upright position.

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 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

Errors

Your fridge will warn you if the temperatures for the cooler and freezer are at improper levels or if a problem occurs with the appliance. Warning codes are displayed in the freezer and cooler indicators.

ERROR TYPE	MEANING	WHY	WHAT TO DO
E01	Sensor warning		Call Service for assistance as soon as possible.
E02	Sensor warning		Call Service for assistance as soon as possible.
E03	Sensor warning		Call Service for assistance as soon as possible.
E06	Sensor warning		Call Service for assistance as soon as possible.
E07	Sensor warning		Call Service for assistance as soon as possible.
E08	Low Voltage Warning	Power supply to the device has dropped to below 170 V.	<ul style="list-style-type: none"> - This is not a device failure, this error helps to prevent damages to the compressor. - The voltage needs to be increased back to required levels <p>If this warning continues an authorised technician needs to be contacted.</p>
E09	Freezer compartment is not cold enough	Likely to occur after long term power failure.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Set the freezer temperature to a colder value or set Super Freeze. This should remove the error code once the required temperature has been reached. Keep doors closed to improve time taken to reach the correct temperature. 2. Remove any products which have thawed/defrosted during this error. They can be used within a short period of time. 3. Do not add any fresh produce to the freezer compartment until the correct temperature has been reached and the error is no longer. <p>If this warning continues an authorised technician needs to be contacted.</p>

ERROR TYPE	MEANING	WHY	WHAT TO DO
E10	Fridge compartment is not cold enough	Likely to occur after: - Long term power failure. - Hot food has been left in the fridge.	1. Set the fridge temperature to a colder value or set Super Cool. This should remove the error code once the required temperature has been reached. Keep doors closed to improve time taken to reach the correct temperature. 2. Please empty the location at the front area of air duct channel holes and avoid putting food close to the sensor. If this warning continues an authorised technician needs to be contacted.
E11	Fridge compartment is too cold	Various	1. Check is Super Cool mode is activated 2. Reduce the fridge compartment temperature 3. Check to see if vents are clear and not clogged If this warning continues an authorised technician needs to be contacted.

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

Your refrigerator does not operate

Check if:

- Your fridge is plugged in and switched on
- The fuse has blown
- Is the temperature adjustment right?
- The socket is faulty. To check this, plug another working appliance into the same socket.

Your refrigerator is performing poorly

Check if:

- The appliance is overloaded
- The doors are closed properly
- There is any dust on the condenser
- There is an adequate distance between the appliance and surrounding walls

Your refrigerator is operating noisily

The following noises can be heard during normal operation of the appliance.

Cracking (ice cracking) noise occurs:

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

Clicking 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 splashing 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: During normal operation of the system due to the circulation of air.

There is a build-up of humidity inside the fridge

Check if:

- All food is packed properly. Containers must be dry before being placed in the fridge.
- The fridge doors are opened frequently. Humidity of the room will enter the fridge each time the doors are opened.

Humidity increases faster if the doors are opened frequently, especially if the humidity of the room is high.

- There is a build-up of water droplets on the rear wall. This is normal after automatic defrosting (in Static Models).

The doors are not opening or closing properly

Check if:

- There is food or packaging preventing the door from closing
- The door compartments, shelves and drawers are placed properly
- The door gaskets are broken or torn
- Your fridge is level.

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

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

Important Notes:

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

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. 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) 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 of the appliance.

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

10 INFORMATION FOR TEST INSTITUTES

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

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

11 CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

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

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

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

Visit our website to:
WWW.TEKA.COM



www.teka.com

Asped mos eriatius sit atet hicil et velit

52343148