

# vestfrost

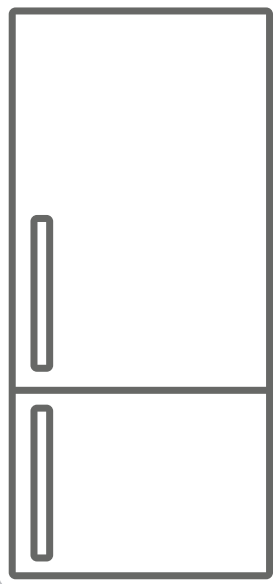
**EN** Freezer - Fridge / User Manual

**DA** Fryseskab - Køleskab / Brugsanvisning

**SE** Frys - Kylskåp / Bruksanvisning

**FI** Jääkaappiakastin/ Käyttöohje

**NO** Fryser - Kjøleskap / Bruksanvisning



**VCF 10180 NoFrost**

# Index

<b>BEFORE USING THE APPLIANCE .....</b>	<b>3</b>
General warnings .....	3
Safety warnings .....	6
Installing and operating your fridge .....	7
Information about New Generation Cooling Technology .....	8
<b>HOW TO OPERATE THE APPLIANCE .....</b>	<b>9</b>
Thermostat setting .....	9
Warnings about temperature adjustments .....	9
Accessories .....	10
Ice tray .....	10
Bottle holder .....	10
Adjustable Door Shelf .....	10
<b>FOOD STORAGE IN THE APPLIANCE .....</b>	<b>12</b>
Refrigerator compartment .....	12
Freezer compartment .....	13
<b>CLEANING AND MAINTENANCE .....</b>	<b>16</b>
Defrosting .....	17
Replacing the Light bulb .....	17
<b>TRANSPORTATION AND CHANGING OF INSTALLATION POSITION .....</b>	<b>18</b>
Repositioning the door .....	18
<b>BEFORE CALLING FOR AFTER SALES SERVICE .....</b>	<b>18</b>
Tips for saving energy .....	20
<b>PARTS OF THE APPLIANCE AND THE COMPARTMENTS .....</b>	<b>21</b>
<b>TECHNICAL DATA .....</b>	<b>23</b>
<b>INFORMATION FOR TEST INSTITUTES .....</b>	<b>23</b>
<b>CUSTOMER CARE AND SERVICE .....</b>	<b>23</b>

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

### **General warnings**

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

**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.



SYMBOL ISO 7010 W021

**Warning:** Risk of fire / flammable materials

- 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 10 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.

## Old and out-of-order fridges

- If your old fridge 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 may contain isolation material and refrigerant with CFC or HFC. Therefore, take care not to harm environment when you are discarding your old fridges.



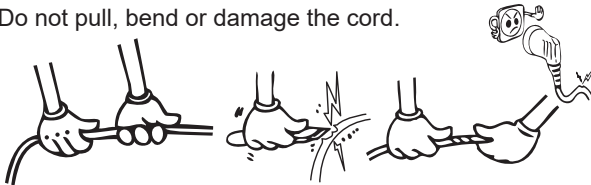
Please ask your municipal authority about the disposal of the WEEE reuse, recycle and recovery purposes.

### Notes:

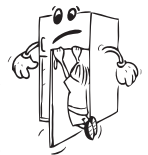
- Please read the instruction manual carefully before installing and using your appliance. **We are not responsible for the damage occurred due to misuse.**
- Follow all instructions on your appliance and instruction manual, and keep this manual in a safe place to resolve the problems that may occur 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 losses incurred.
- This appliance is produced to be used in houses and it is only suitable for cooling / storing food. It is not suitable for commercial or common use and/or for storing substances except for food. Our company is not responsible for losses to be incurred in the contrary case.

## Safety warnings

- Do not connect your fridge freezer to the mains electricity supply using an extension lead.
- Do not plug in damaged, torn or old plugs.
- Do not pull, bend or damage the cord.



- This appliance is designed for use by adults, do not allow children to play with the appliance or let them hang off the door.
- Never touch the power cord/plug with wet hands as this could cause a short circuit or electric shock.
- Do not place glass bottles or beverage cans in the ice-making compartment as they can burst as 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 that 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 and ice cubes immediately after you have taken them out of the freezer department!
- Do not touch frozen goods with wet hands. Do not eat ice-cream or ice cubes immediately

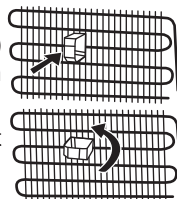
after you have taken them out of the ice-making compartment.

- Do not cover the body or top of fridge with lace. This affects the performance of your fridge.
- Secure any accessories in the fridge during transportation to prevent damage to the accessories.
- Do not use plug adapter.

## Installing and operating your fridge

Before starting to use your fridge freezer, you should pay attention to the following points:

- The operating voltage for your fridge is 220-240 V at 50Hz.
- The plug must be accessible after installation.
- Your fridge freezer may have a smell when it is operated for the first time. This is normal and the smell will fade away 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 that you consult a qualified electrician for assistance.
- The appliance must be connected with a properly installed fused socket. Power supply (AC) and voltage at the operating point must match with the details on the name plate of the appliance (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 where it will not be exposed to direct sunlight.
- Your fridge should never be used outdoors or exposed to rain.
- Your appliance should be at least 50 cm away from stoves, gas ovens and heater cores, and at least 5 cm away from electrical ovens.
- When your fridge is placed next to a deep freezer, there should be at least 2 cm between them to prevent humidity forming on the outer surface.
- Do not place heavy items on the appliance.
- Clean the appliance thoroughly, especially the interior, before use (see Cleaning and Maintenance).
- The installation procedure into the kitchen unit is given in the installation manual. This product is intended to be used in proper kitchen units only.
- 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. Place all parts in the fridge after cleaning.
- Install the plastic distance guide (the part with black vanes at the rear) by turning it 90° (as shown in the figure) to prevent the condenser from touching the wall.
- The refrigerator should be placed against a wall with a free space not exceeding 75 mm.



## Before using your fridge freezer

- When using your fridge freezer for the first time, or after transportation, keep it in an upright position for at least 3 hours before plugging into the mains. This allows efficient operation and prevents damage to the compressor.
- Your fridge freezer may have a smell when it is operated for the first time. This is normal and the smell will fade away when your fridge starts to cool.



## Information about New Generation Cooling Technology

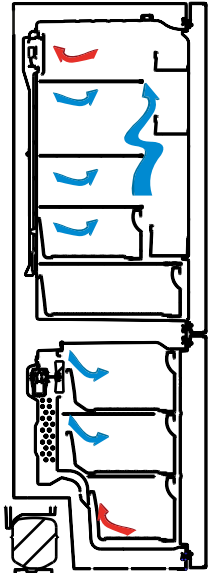
Fridges with new generation cooling technology have a different working system than static fridges. In normal fridges, humid air that enters into fridge and the water vapor that comes out from the foods, accumulates frost formation in freezer compartment. In order to melt this frost, in other words defrost, the fridge has to be stopped. During the stopping period, to keep the foods cold, user has to extract the food to outside of fridge and user has to clear the ice during this period.

In the fridges with new generation cooling technology, situation in the freezer compartment is completely different. With the aid of fan, cold and dry air is blown out through many points into the freezer compartment. As a result of the homogeneously blown cold air, even in the spaces between shelves, foods are frozen equally and correctly. On the other hand there will be no frost formation.

In the refrigerator compartment, there will be nearly same configuration with freezer compartment. Air, that is emitted with the fan, located at the top of refrigerator compartment, is cooled while passing through the gap behind the air duct. At the same time, air is blown out through the holes on the air duct so that cooling process is successfully completed in the refrigerator compartment. Holes on the air duct are designed such that the air distribution becomes homogenous in this compartment.

As there is no air passage between freezer and refrigerator compartment, there will be no odor mixing.

As a result of these, your fridge with new generation cooling technology, gives you, ease of use beside the huge volume and esthetic appearance.





## **PART - 2. HOW TO OPERATE THE APPLIANCE**

### **Thermostat setting**

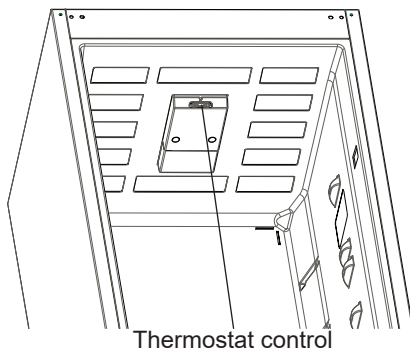
The fridge freezer thermostat automatically regulates the inside temperature of the compartments. By rotating the knob from position 1 to 5, colder temperatures can be obtained.

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

**1 – 2 :** For short-term storage of food in the freezer compartment, you can set the knob between the minimum and medium position.

**3 – 4 :** For long-term storage of food in the freezer compartment, you can set the knob to the medium position.

**5 :** For freezing fresh food. The appliance will work for longer. So, after the desired condition is reached, return the knob to the previous setting.



### **Warnings about temperature adjustments**

- It is not recommended that you operate your fridge in environments colder than 10°C in terms of its efficiency.
- Temperature adjustments should be made according to the frequency of door openings and the quantity of food kept inside the fridge.
- Your fridge should be operated up to 24 hours according to the ambient temperature without interruption after being plugged in to be completely cooled. Do not open doors of your fridge frequently and do not place much food inside it in this period.
- A 5 minute delaying function is applied to prevent damage to the compressor of your fridge, when you take the plug out and then plug it in again to operate it or when an energy breakdown occurs. Your fridge will start to operate normally after 5 minutes.
- Your fridge is designed to operate in the ambient temperature intervals stated in the standards, according to the climate class stated in the information label. We do not recommend operating your fridge out of stated temperatures value limits in terms of cooling effectiveness.
- This appliance is designed for use at an ambient temperature within the 16°C - 38°C range.

### **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.

## Accessories

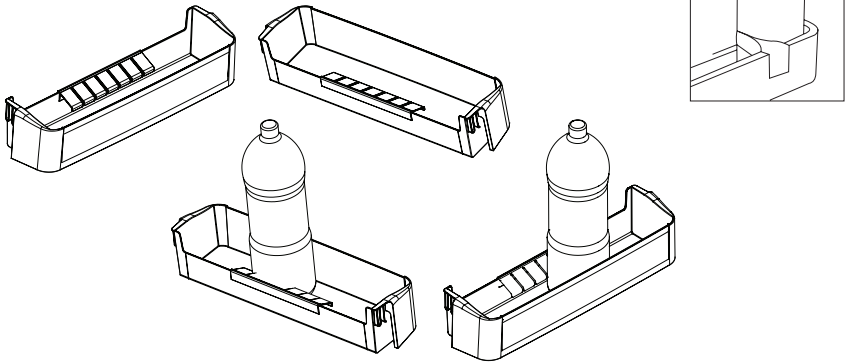
### Ice tray

- Fill the ice tray with water and place in freezer compartment.
- After the water completely turned into ice, you can twist the tray as shown below to get the ice cube.



### Bottle holder (Only some models)

In order to prevent bottles from slipping or falling over, you can use the bottle holder. This will also help to prevent the noise made by bottles when opening or closing the door.



### Adjustable Door Shelf

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;

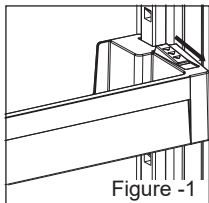


Figure -1

- 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.

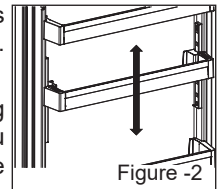


Figure -2

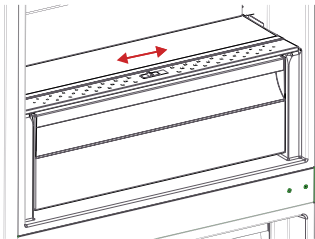
**Note:** Before moving door shelf is loaded, you must hold the shelf by supporting the bottom. Otherwise, door shelf could fall off the rails due to the weight. So damage may occur on the door shelf or rails.

### **Humidity Controller (In some models)**

When the humidity controller in the closed position, it allows fresh fruit and vegetables to be stored longer.

In case of the crisper is totally full, the fresh dial is located in front of crisper, should be opened. By means of this the air in the crisper and humidity rate will be controlled and endurance life will be increased.

If you see any condensation on glass shelf, humidity control should be taken into the open positions.



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

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

### **Refrigerator compartment**

The refrigerator compartment is used for storing fresh food for a few days.

- Do not place food in direct contact with the rear wall of the refrigerator compartment. Leave some space around food to allow circulation of air.
- Do not place hot food or evaporating liquid in the refrigerator.
- Always store food in closed containers or wrapped.
- To reduce humidity and avoid formation of frost, never place liquids in unsealed containers in the refrigerator.
- Meat of all types, wrapped in packages, is recommended to be placed on the glass shelf just above the vegetable bin, where the air is colder.
- You can put fruit and vegetables into the crisper without packaging.
- To avoid cold air escaping, try not to open the door too often, and not leave the door open for a long time.
- 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.

Some recommendations have been specified below for the placement and storage of your food in the cooling compartment.

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

<b>Food</b>	<b>Maximum Storing time</b>	<b>Where to place in the fridge department</b>
<b>Vegetables and fruits</b>	1 week	Vegetable bin
<b>Meat and fish</b>	2 - 3 Days	Wrapped in plastic foil or bags or in a meat container (on the glass shelf)
<b>Fresh cheese</b>	3 - 4 Days	In special door shelf
<b>Butter and margarine</b>	1 week	In special door shelf
<b>Bottled products milk and yoghurt</b>	Until the expiry date recommended by the producer	In special door shelf
<b>Eggs</b>	1 month	In the egg shelf
<b>Cooked food</b>		All shelves

## Freezer compartment

The freezer compartment is used for freezing fresh food and for storing frozen food for the period of time indicated on packaging, and for making ice cubes.

- When freezing fresh food, wrap and seal the food properly; the packaging should be air tight and shouldn't leak. Special freezer bags, aluminum foil (heavy grade, if in doubt double wrap), polythene bags and plastic containers are ideal.
- To get maximum capacity for freezer compartment, please just use glass shelves for upper and middle section. For bottom section, please use lower basket.
- The maximum amount of fresh foods that can be loaded in the freezer within 24 hours is indicated on the name plate (see Freezing Capacity).
- Do not allow the fresh food to be frozen to come into contact with the already frozen food.
- Always mark the date and the content on the pack and do not exceed the stated storage time.
- In case of a power failure or malfunction, the freezer compartment will maintain a sufficiently low temperature for food storage. However, avoid opening the freezer door to slow down the temperature rise within the freezer compartment.
- Never place warm food in the freezer compartment.
- When purchasing and storing frozen food products, ensure that the packaging is not damaged.
- The storage time and the recommended temperature for storing frozen food is indicated on the packaging. For storing and using, follow the manufacturer's instructions. If no information is provided, food should not be stored for more than 3 months.
- Place frozen food in the freezer compartment as soon as possible after buying it.
- Once the food has thawed, it must not be refrozen; you must cook it as quickly as possible in order to consume or to freeze once again.
- Not that; if you want to open again immediately after closing the freezer door, it will not be opened easily. It's quite normal! After reaching equilibrium condition, the door will be opened easily.

### Important note:

- Frozen foods, when thawed, should be cooked just like fresh foods. If they are not cooked after being thawed they must NEVER be re-frozen.
- The taste of some spices found in cooked dishes (anise, basilica, watercress, vinegar, assorted spices, ginger, garlic, onion, mustard, thyme, marjoram, black pepper, etc.) changes and they assume a strong taste when they are stored for a long period. Therefore, the frozen food should be added little amount of spices or the desired spice should be added after the food has been thawed.
- The storage period of food is dependent on the oil used. The suitable oils are margarine, calf fat, olive oil and butter and the unsuitable oils are peanut oil and pig fat.
- The food in liquid form should be frozen in plastic cups and the other food should be frozen in plastic folios or bags.

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

**Note:** *Frozen meat should be cooked as fresh meat after being thawed. If the meat is not cooked after being thawed, it should never be frozen again.*

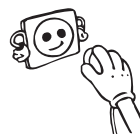
<b>Vegetables and Fruits</b>	<b>Preparation</b>	<b>Maximum Storing time (months)</b>
<b>String beans and beans</b>	Wash and cut to small pieces and boil in water	10 - 13
<b>Beans</b>	Hull and wash and boil in water	12
<b>Cabbage</b>	Cleaned and boil in water	6 - 8
<b>Carrot</b>	Clean and cut to slices and boil in water	12
<b>Pepper</b>	Cut the stem, cut into two pieces and remove the core and boil in water	8 - 10
<b>Spinach</b>	Washed and boil in water	6 - 9
<b>Cauliflower</b>	Take the leaves apart, cut the heart into pieces, and leave it in water with a little lemon juice for a while	10 - 12
<b>Eggplant</b>	Cut to pieces of 2cm after washing	10 - 12
<b>Corn</b>	Clean and pack with its stem or as sweet corn	12
<b>Apple and pear</b>	Peel and slice	8 - 10
<b>Apricot and Peach</b>	Cut into two pieces and remove the stone	4 - 6
<b>Strawberry and Blackberry</b>	Wash and hull	8 - 12
<b>Cooked fruits</b>	Adding 10 % of sugar in the container	12
<b>Plum, cherry, sourberry</b>	Wash and hull the stems	8 - 12

Dairy Products	Preparation	Maximum Storing time (months)	Storing Conditions
Packet (Homogenize) Milk	In its own packet	2 - 3	Pure Milk – In its own packet
Cheese-excluding white cheese	In slices	6 - 8	Original package may be used for short storing period. It should be wrapped in foil for longer periods.
Butter, margarine	In its package	6	

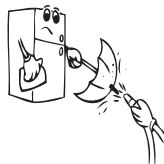
	Maximum Storing time (months)	Thawing time in room temperature (hours)	Thawing time in oven (minutes)
Bread	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225 °C)
Biscuits	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pastry	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225 °C)
Pie	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200 °C)
Phyllo dough	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pizza	2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

## PART - 4. CLEANING AND MAINTENANCE

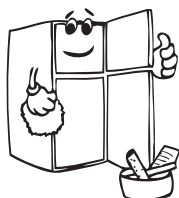
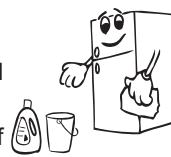
- Disconnect the unit from the power supply before cleaning.



- Do not clean the appliance by pouring water.



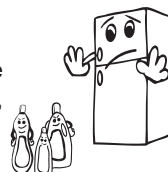
- Make sure that no water enters the lamp housing and other electrical components.
- The refrigerator should be cleaned periodically using a solution of bicarbonate of soda and lukewarm water.



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



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





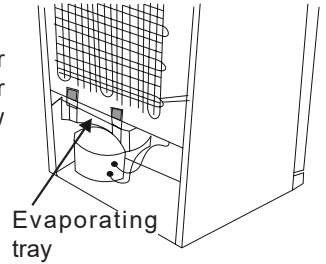
- Clean the condenser with a broom at least twice a year. This will help you to save on energy costs and increase productivity.



**THE POWER SUPPLY MUST BE DISCONNECTED.**

**Defrosting**

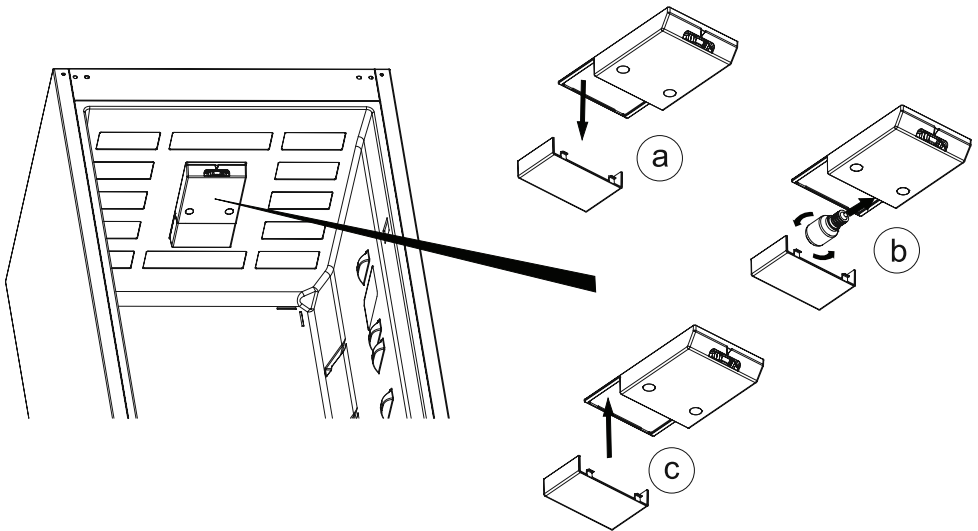
Your refrigerator has fully automatic defrosting. The water formed as a result of defrosting passes through the water collection spout, flows into the vaporisation container below the condenser and evaporates there.



**Replacing the Light bulb**

*When replacing the bulb of the refrigerator compartment;*

- 1- Unplug your fridge freezer.
- 2- Using a screwdriver, carefully remove the light cover from the top panel. (a)
- 3- Replace with a 15 watt bulb. (b)
- 4- Reinstall the light cover. (c)
- 5- Wait for 5 minutes before re-plugging the fridge in and restore the thermostat to its original position.



**Replacing LED lighting**

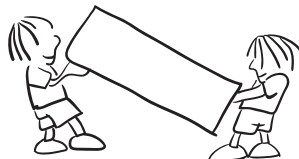
If your refrigerator has LED lighting contact the help desk as this should be changed by authorized personnel only.

## PART - 5.

# TRANSPORTATION AND CHANGING OF INSTALLATION POSITION

## Transportation and Changing of Installation Position

- The original packages and foamed polystyrene (PS) can be retained if required.
- During transportation, the appliance should be secured with a wide string or a strong rope. The instructions written on the corrugated box must be followed while transporting.
- Before transporting or changing the installation position, all the moving objects (ie,shelves,crisper...) should be taken out or fixed with bands in order to prevent them from getting damaged.



**! Carry your fridge in the upright position.**

## Repositioning the door

- It is not possible to change the opening direction of your refrigerator door, if the door handles on your refrigerator are installed from the front surface of the door.
- It is possible to change the opening direction of the door on models without any handles.
- If the door opening direction of your refrigerator may be changed, you should contact the nearest authorised service agent to have the opening direction changed.

## PART - 6.

# BEFORE CALLING FOR AFTER SALES SERVICE

If your refrigerator is not working properly, it may be a minor problem, therefore check the following.

**The appliance does not operate,**

**Check if;**

- There is no power,
- The general switch in your home is disconnected,
- The socket is not faulty. To check this, plug the appliance in to another socket which you know is working.

**What to do if your appliance performs poorly**

**Check that:**

- You have overloaded the appliance,
- The thermostat setting is on position "1" (if so set the thermostat dial to a suitable value).
- The doors are closed properly,
- There is no dust on the condenser,
- There is enough space at the rear and side walls.

**Normal Noises;**

**Cracking (Ice cracking) Noise:**

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

**Short cracking:** Heard when the thermostat switches the compressor on/off.

**Compressor noise (Normal motor noise):** This noise means that the compressor

operates normally Compressor may cause more noise for a short time when it is activated.

**Bubbling noise and splash:** This noise is caused by the flow of the refrigerant in the tubes of the system.

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

**Air Blowing Noise (Normal fan noise):** This noise can be heard in No-Frost refrigerator during normal operation of the system due to the circulation of air.

**If there is water in the lower part of the refrigerator;**

**Check if;**

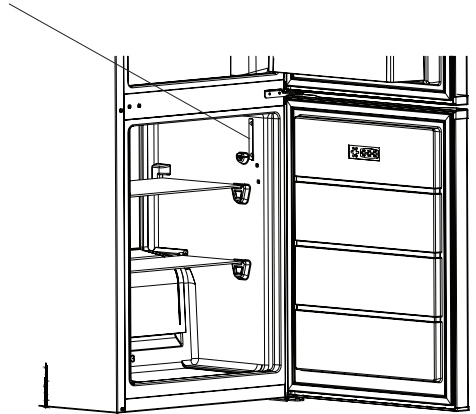
The drain hole for defrost water is not clogged (use defrost drain plug to clean the drain hole).

**Important notes:**

- In case of a sudden power loss or disconnecting and reconnecting of the plug to the electrical socket, the compressor protective thermal element will be opened as the pressure of the gas in the cooling system of your refrigerator has not yet been balanced. 4 or 5 minutes later, your refrigerator will start to operate; this is normal.
- If you won't be using your refrigerator for a long time (such as on summer holidays), please disconnect the plug from the socket. Clean your refrigerator as per Part 4 of this document and leave the door open to prevent any humidification or odor formation.
- If there is still a problem with your refrigerator although you have followed the instructions in this book, please consult your nearest authorized service center.

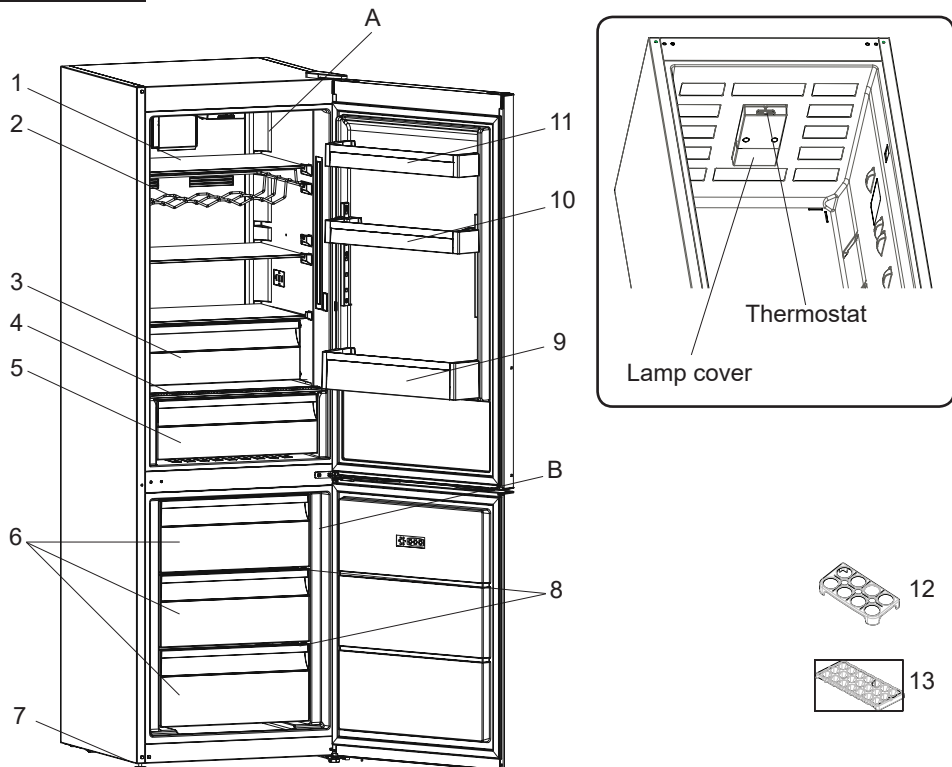
## Tips for saving energy

1. Install the appliance in a cool, well ventilated room , but not in direct sunlight and not near a heat source (radiator, cooker.. etc). Otherwise use an insulating plate.
2. Allow warm food and drinks to cool down outside the appliance.
3. When thawing frozen food, place it in the refrigerator compartment. The low temperature of the frozen food will help to cool the refrigerator compartment when it is thawing. This will help to save energy. If the frozen food is put out, it results in a waste of energy.
4. Cover drinks or other liquids when placing them in the appliance Otherwise humidity increases in the appliance. Therefore, the working time gets longer. Also covering drinks and other liquids helps to preserve smell and taste.
5. Try to avoid keeping the doors open for long periods or opening the doors too frequently as warm air will enter the cabinet and cause the compressor to switch on unnecessarily often.
6. Keep the covers of the different temperature compartments (crisper, chiller ...etc ) closed
7. Door gasket must be clean and pliable. Replace gaskets if worn.
8. Energy consumption of your appliance is declared without drawers and fully loaded in freezer compartment.
9. For saving energy, do not use volume between the load limit and the door, along the load limit line. Load limit line is also used in energy consumption declaration.



## PART - 7.

## PARTS OF THE APPLIANCE AND THE COMPARTMENTS



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

- |                          |  |
|--------------------------|--|
| A) Fridge compartment    | 6) Freezer baskets                     |
| B) Freezer compartment   | 7) Levelling feet                      |
| 1) Fridge shelves        | 8) Freezer glass shelves *             |
| 2) Wine rack *           | 9) Bottle shelf                        |
| 3) Chiller compartment * | 10) Adjustable door shelf / Door shelf |
| 4) Crisper cover         | 11) Door shelf                         |
| 5) Crisper               | 12) Egg holder                         |
|                          | 13) Ice tray                           |

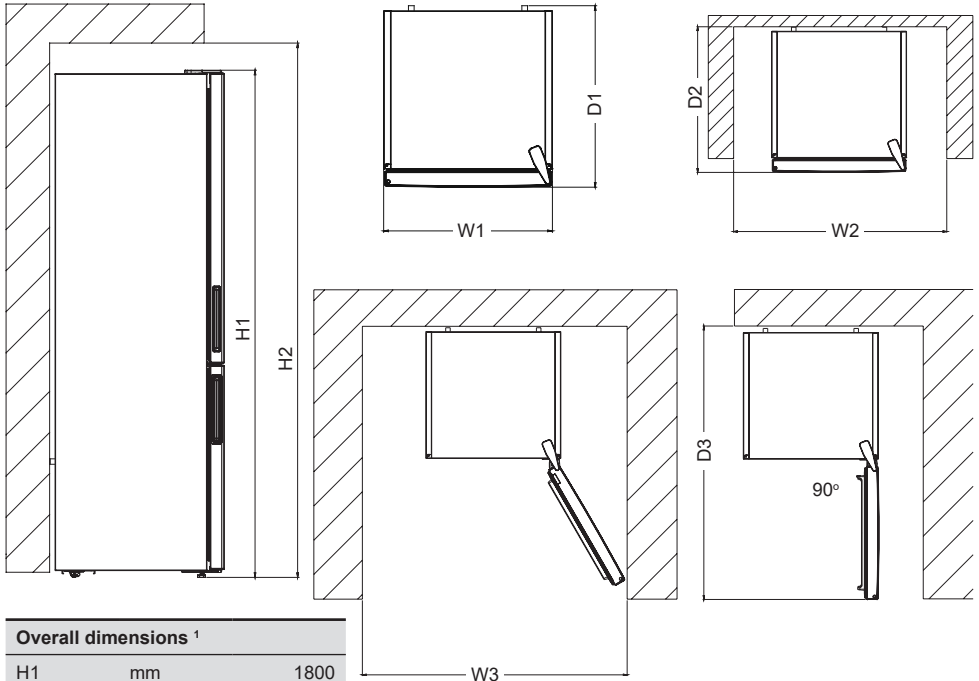
\* In some models

### 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.

## 1.1 Dimensions



Overall dimensions <sup>1</sup>		
H1	mm	1800
W1	mm	540
D1	mm	595

<sup>1</sup> the height, width and depth of the appliance without the handle.

Space required in use <sup>2</sup>		
H2	mm	1950
W2	mm	640
D2	mm	692,8

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

Overall space required in use <sup>3</sup>		
W3	mm	650,2
D3	mm	1137,9

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

## **PART - 8. 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](http://www.theenergylabel.eu) for detailed information about the energy label.

## **PART - 9. 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.

## **PART - 10. 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. Subject to change without notice.

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**

**[www.eico.dk](http://www.eico.dk)**

# Indholdsfortegnelse

<b>FØR ENHEDEN TAGES I BRUG .....</b>	<b>25</b>
Sikkerhedsinstruktioner .....	28
Anbefalinger.....	28
At installere og tænde for enheden.....	29
Før der tændes .....	29
<b>FUNKTIONER OG MULIGHEDER .....</b>	<b>31</b>
Termostatindstilling .....	31
Advarsler ved temperaturindstilling.....	31
Tilbehør.....	32
Isterningbakke .....	32
Flaskeholder .....	32
<b>GUIDE TIL OPBEVARING AF MADVARER .....</b>	<b>33</b>
<b>RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE .....</b>	<b>38</b>
Udskiftning af pære.....	39
<b>TRANSPORT OG ÆNDRING AF INSTALLATIONS POSITION .....</b>	<b>40</b>
Omplacering af døren .....	40
<b>FØR SERVICEPERSONALE TILKALDES .....</b>	<b>40</b>
Energisparetips.....	42
<b>ENHEDENS DELE OG OG RUM .....</b>	<b>43</b>
<b>TEKNISKE DATA .....</b>	<b>45</b>
<b>OPLYSNINGER TIL TESTINSTITUTIONER .....</b>	<b>45</b>



## **DEL 1. FØR ENHEDEN TAGES I BRUG**

### **Generelle advarsler**

**ADVARSEL:** Sørg for at der er tilstrækkeligt plads omkring apparatet til at sikre fri luftcirkulation.

**ADVARSEL:** Brug ikke spidse eller skarpe genstande til at fremskynde afrimningsprocessen.

**ADVARSEL:** Brug ikke andre elektriske apparater inden i køle-/fryseskabet

**ADVARSEL:** Undgå at beskadige kølekredsløbet.

**ADVARSEL:** Monter apparatet i henhold til producentens anvisninger for at undgå skade på apparatet eller personskade.

**ADVARSEL:** Ved placering af apparatet skal det sikres, at netledningen ikke klemmes eller beskadiges.

**ADVARSEL:** Placer ikke flere transportable stikdåser eller transportable strømforsyninger bag på apparatet.



Symbol ISO 7010 W021

**Advarsel:** Risiko for brand/brændbare materialer

- Hvis dit apparat anvender R600a som kølemiddel - du kan finde oplysninger om dette på etiketten på køleren - skal du være forsigtig under transport og montage for at forhindre, at apparatets køleelementer bliver beskadiget. Selvom R600a er et miljøvenlig og naturlig gas, så er den eksplosiv, og i tilfælde af en lækage som følge af en skade på køleelementerne, skal du flytte køleskabet fra åben ild eller varmekilder og ventilere rummet, hvor apparatet er placeret, i et par minutter.
- Undgå beskadigelse af kølekredsløbet ved transport og montering af køleskabet.
- Undlad at opbevare sprængstoffer, såsom spraydåser med brændbare drivgasser, i dette apparat.
- Apparatet er beregnet til husholdningsbrug og lignende anvendelsesområder, såsom;
  - personalekøkkener i butikker, kontorer og andre

arbejdsmiljøer der kan sidestilles med en almindelig privat husholdning

- gårde og af gæster på hoteller, moteller og andre boligmiljøer der kan sidestilles med en almindelig privat husholdning
- bed and breakfast-lignende miljøer der kan sidestilles med en almindelig privat husholdning
- catering og lignende anvendelsesområder uden for detailhandlen der kan sidestilles med en almindelig privat husholdning
- Apparatet må ikke anvendes af personer (inklusive børn), som er fysisk, mentalt eller synsmæssigt hæmmede eller som mangler erfaring og viden, medmindre de er blevet instrueret i brug af maskinen af en person, som har ansvaret for deres sikkerhed. Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Denne enhed leveres med et stik, der er godkendt i EU, som dog ikke må anvendes i en dansk installation, da enheden derved ikke jordforbindes iht. Stærkstrømsbekendtgørelsen. Udskiftning til dansk stik skal foretages af en autoriseret elinstallatør. Alternativt kan der anvendes en adapter til overgang mellem Schuko-stikprop og dansk jordingsystem.
- Dette apparat kan betjenes af børn på 8 år og ældre og personer som er fysisk, mentalt eller synsmæssigt hæmmede eller uden erfaring eller viden på området, såfremt de holdes under opsyn og er blevet instruerede i sikker håndtering af apparatet samt forstår farerne forbundet hermed. Børn må ikke lege med apparatet. Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse uden opsyn.
- Børn fra 3 til 8 år må lægge varer i og tage varer ud af køleapparater. Børn forventes ikke at udføre rengøring eller vedligeholdelse af apparatet. Meget små børn (0-3 år) forventes ikke at bruge apparater. Mindre børn (3-8 år) forventes ikke at kunne bruge apparater på sikker vis,

medmindre det sker under supervision. Større børn (8-14 år) og sårbare personer kan bruge apparater sikkert, når de superviseres og har fået den nødvendige vejledning i brugen af apparatet. Meget sårbare personer forventes ikke at bruge apparater på sikker vis, medmindre det sker under supervision.

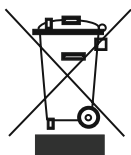
- Hvis ledningen er beskadet, skal den udskiftes af producenten, en servicetekniker eller lignende kvalificerede personer for at undgå fare.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug i højder over 2000 m.

### **Følg disse instruktioner for at undgå fødevarerkontaminering:**

- Hvis døren holdes åben i længere tid, kan det medføre, at temperaturen i apparatets rum øges væsentligt.
- Rengør hyppigt overflader, der kan komme i kontakt med fødevarer, og tilgængelige afløbssystemer.
- Opbevar rå kød og rå fisk i egnede beholdere i køleskabet, så disse fødevarer ikke kommer i kontakt med eller drypper på andre fødevarer.
- Fryserum med to stjerner er beregnet til opbevaring af på forhånd nedfrosne fødevarer, opbevaring eller fremstilling af dessertis og isterninger.
- Rum med én, to og tre stjerner er ikke egnede til nedfrysning af friske fødevarer.
- Hvis køleapparatet skal stå tomt i længere perioder, skal det slukkes, afrimes, rengøres og tørres, og døren lades åben for at undgå, der dannes skimmel i apparatet.

## Sikkerhedsinstruktioner

- Anvend ikke mekanisk værktøj eller andre kunstige midler til at fremskynde afrimningsprocessen.
- Anvend ikke elektriske redskaber inde i køleskabsrummet.
- Hvis dette køleskab skal erstatte et gammelt køleskab med lås; ødelæg eller fjern låsen som en sikkerhedsforanstaltning før det deponeres for at beskytte legende børn mod at låse sig inde.
- Gamle køleskabe og frydere indeholder isoleringsluftarter og kølemidler, som skal kasseres på passende måde. Overlad definitivt fjernelsen af skrotmateriale til Deres kompetente lokale affaldsdeponeringsservice og kontakt Deres lokale myndighed eller Deres forhandler hvis De har nogle spørgsmål. Sørg venligst for at funktionsrørene på Deres køleskabsenhed ikke bliver skadet før den bliver afhentet af relevant affaldsdeponeringsservice.



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

### Vigtig bemærkning:

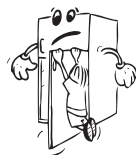
Læs venligst denne brochure før enheden installeres og der tændes for den. Producenten påtager sig ikke noget ansvar for ukorrekt installation og brug som beskrevet i denne brochure.

## Anbefalinger

- Anvend ikke snydepropper eller parallelforbindelser, dette kan forårsage overophedning eller brand.
- Brug ikke gamle slidte forlængerledninger.



- Vrid og knæk ikke ledningerne.
- Tillad ikke børn at lege med køleskabet. Børn må ALDRIG sidde på skuffer eller hænge på døren.
- Anvend ikke skarpe metalinstrumenter til at fjerne is på fryserummet idet det kan punktere køleskabscirkulationen og forårsage skade som ikke kan repareres.
- Tilslut ikke strømforsyningen med våde hænder.
- Placer ikke beholdere (glas flasker eller dåser) med væsker i fryseren, specielt kulsyreholdige væsker, da det kan forårsage at beholderen brister ved frysning.
- Flasker som har en høj alkoholprocent skal lukkes ordentligt og placeres stående i fryseren.

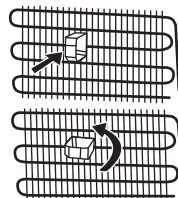


- Berør ikke kølefladerne, specielt med våde hænder da De kan blive brændt eller skadet.
- Spis ikke is som lige er blevet fjernet fra fryseren.
- Brug ikke en stikadapter.



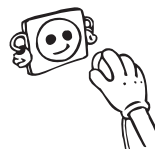
## At installere og tænde for enheden

- Denne enhed tilsluttes til 220-240V eller 200-230V og 50 Hz. Kontroller venligst enhedens navneplade for at sikre at spændingen passer til Deres hovedkontakts spænding.
- De kan tilbydes hjælp fra servicefunktionen med at installere og tænde for enheden.
- Før tilslutning til strømforsyningen foretages, sørg for at spændingen på navnepladen svarer til spændingen på det elektriske system i Deres hjem.
- Sæt ledningen i et stik med en effektiv jordforbindelse. Hvis stikket ikke har jordforbindelse eller ledningen ikke passer, foreslår vi at De kontakter en autoriseret elektriker for at få assistance.
- Stikket skal være tilgængeligt efter at enheden er sat på plads.
- Producenten er ikke ansvarlig for forsømmelse af at fuldføre jordforbindelse som beskrevet i denne brochure.
- Anbring ikke enheden i direkte sollys.
- Anvendes ikke udendørs og må ikke udsættes for regn.
- Anbring enheden langt fra varmekilder og på et godt ventileret sted. Enheden skal være mindst 50 cm fra radiatorer, gas- eller kulovne og 5 cm væk fra elektriske ovne.
- Fri afstand over skabets overside mindst 15 cm.
- Placer ikke mange og tunge ting på enheden.
- Hvis skabet installeres ved siden af et andet køleskab eller fryser, bør der være en mindste afstand på 2 cm for at undgå kondens.
- Anbring ikke meget(!) varm mad eller skåle ovenpå skabet.
- Tilpas plastikafstandsstykket til væg til kondensatoren bag på enheden for at forhindre at enheden berører væggen, det sikrer god præstation.
- Enheden skal placeres stabilt og i gulvniveau. Brug udligningsfødder for at kompensere for ujævnheder.
- Ydersiden af enheden og tilbehøret inde i, skal gøres rent med sæbe og vandblanding og flydende sæbe; indersiden med sodiumbikarbonat, opløst i lukket vand. Sæt tilbehøret ind igen eller aftørring.



## Før der tændes

- Vent 3 timer før enheden tilsluttes til strømforsyningen for at få en rigtig præstation.
- Der kan opstå en lugt første gang De tænder for enheden. Lugten forsvinder efter at skabet begynder at afkøle.



# BRUGERVEJLEDNING

## Information om den nye generation af køleteknologi

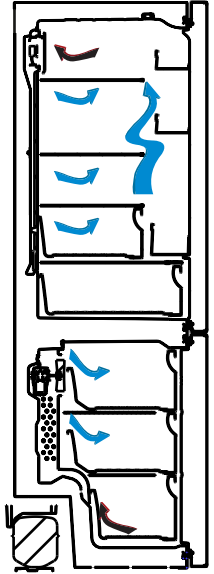
Kølefryseskabe med den nye generation køleteknologi har et anderledes fungerende system end statiske kølefryseskabe. I almindelige kølefryseskabe trænger fugtig luft ind i fryseren, og vanddamp fra madvarerne fryser til is i fryseafdelingen. For at smelte denne is, med andre ord afrime, skalkølefryseskabet være slukket. For at holde madvarerne kolde under afrimningsperioden skal brugeren skal opbevare madvarerne andetsteds, og brugeren skal fjerne den resterende is.

Situationen er helt anderledes i fryseafdelinger udstyret med den nye generation af køleteknologi. Ved hjælp af ventilatoren blæses kold, tør luft igennem fryseafdelingen. Som følge af den kolde luft, som blæses igennem fryseafdelingen - selv i mellemrummene mellem hylderne - bliver madvarerne nedfrosset jævnt og korrekt. Og der vil ikke dannes is.

Inddelingen af køleafdelingen vil være næsten den samme som i fryseafdelingen. Luften fra ventilatoren øverst i køleafdelingen nedkøles mens den passerer gennem hullet bag luftkanalen.. Samtidigt blæses luft ud gennem hullerne i luftkanalen, så det lykkes at gennemføre køleprocessen i køleafdelingen. Hullerne i luftkanalen er designet til en ligelig fordeling af luft i hele afdelingen.

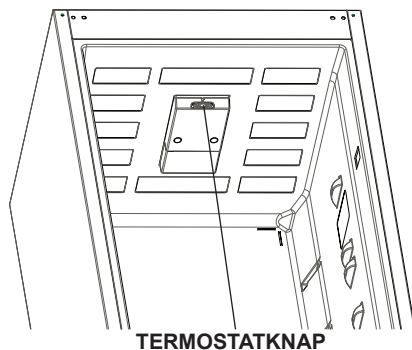
Da der ikke passerer luft mellem fryse- og køleafdelingerne, vil lugte ikke blandes.

Som følge heraf vil dit kølefryseskab med den nye generation af køleteknologi være nemt at bruge, og det giver dig masser af plads og et æstetisk udseende.



## DEL 2. FUNKTIONER OG MULIGHEDER

### Termostatindstilling



Termostaten regulerer automatisk temperaturen i både køleskab og fryser. Hvis knappen drejes fra 1 til 5, bliver temperaturen lavere.

**Vigtigt:** Forsøg ikke at dreje knappen over 1 position, da det vil stoppe dit apparat.

#### TERMOSTATKNAP

1 - 2 : Reduceret køling.

3 - 4 : Normal brug.

5 : Ekstra nedkøling.

#### Bemærk:

Temperaturen i rummet, i de nyindkøbte madvarer, og hvor ofte skabet døre åbnes, har indflydelse på temperaturen i skabets 2 afdelinger. Om nødvendigt kan man derfor ændre på termostatindstillingen.

### Advarsler ved temperaturindstilling

- Termostaten skal indstilles under hensyntagen til, hvor ofte hhv. køle- og fryseafdelingens dør åbnes og lukkes, hvor mange fødevarer der opbevares, samt hvor skabet er placeret.
- For at skabet kan blive helt nedkølet, når det tændes første gang, skal det køre uden pause i op til 24 timer afhængig af omgivelsestemperaturen.
- I denne periode må skabet ikke åbnes for ofte og heller ikke fyldes for meget.
- Hvis skabets stik har været taget ud af stikkontakten, skal der ventes mindst 5 minutter med at sætte stikket i igen, da kompressoren ellers kan blive beskadiget.
- Skabet er beregnet til drift i de intervaller for omgivelsestemperaturer, som er angivet i standarderne og i overensstemmelse med den klimaklasse, som er angivet på skabets typeskilt. Det anbefales ikke, at skabet kører uden for de angivne temperaturgrænser udtrykt i køleeffektivitet.
- Dette apparat er designet til brug ved en omgivende temperatur i et område mellem 16 °C og 38 °C.

### Klimaklasse og betydning:

**T (tropisk):** Dette køleskab er beregnet til brug i omgivende temperaturer på 16°C til 43°C.

**ST (subtropisk):** Dette køleskab er beregnet til brug i omgivende temperaturer på 16°C til 38°C.

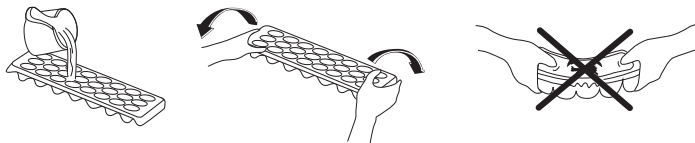
**N (tempereret):** Dette køleskab er beregnet til brug i omgivende temperaturer på 16°C til 32°C.

**SN (udvidet tempereret):** Dette køleskab er beregnet til brug i omgivende temperaturer på 10 °C til 32 °C.

## Tilbehør

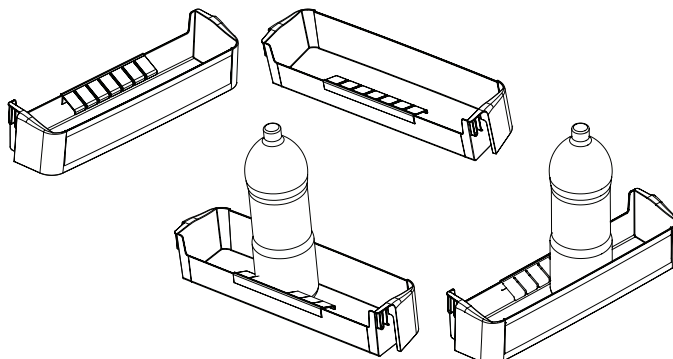
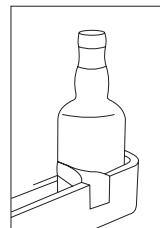
### Isterningbakke

- Fyld isbakken med vand og placer den i fryserummet.
- Når vandet er blevet til is, kan De vride bakken som vist herunder, for at få fat i isterningerne.



### Flaskeholder (På visse modeller)

For at undgå, at flaskerne glider eller vælter, kan du bruge flaskeholderen. Du kan også undgå at lave støj, når du åbner eller lukker lågen.





**Køleafdelingen**

- Denne er beregnet til korttidsopbevaring af mad- og drikkevarer. Flasker kan opbevares i den dertil indrettede dørhylde. Ferske madvarer, der er godt emballerede, kan opbevares på skabets hylder. Frisk frugt/grøntsager bør opbevares i grøntsagsskuffen. Mejeriprodukter og æg kan anbringes i de dertil indrettede rum i døren. Tilberedte madvarer bør opbevares i lufttætte beholdere med låg. Fersk kød pakkes i plasticposer og anbringes på den nederste hylde. Lad ikke fersk, uindpakket kød komme i kontakt med tilberedte madvarer. Fersk, hakket kød bør tilberedes samme dag, som det er købt. Andre ferske kødvarer bør højst ligge i køleskabet i 2-3 dage.
- Lad varme mad- og drikkevarer køle af, inden de anbringes i skabet. Opbevar aldrig eksplosive og brandbare væsker i køleskabet (f.eks. acetone, benzin o.lign.). Alcohol med en høj procent bør opbevares stående i forseglede flasker.
- Under normale driftsbetingelser er det tilstrækkeligt at indstille køleskabets temperatur til +4 °C.
- Køleskabets temperatur bør være mellem 0-8°C, friske madvarer, der opbevares ved under 0°C, kan fryse og rådne, mængden af bakterier stiger ved temperaturer over 8°C, og det kan ødelægge madvarerne.
- Undlad straks at anbringe varm mad i køleskabet. Vent, til maden har stuetemperatur. Varme madvarer får temperaturen i køleskabet til at stige, hvilket kan forårsage madforgiftning og ødelæggelse af madvarerne.
- Kød, fisk og lignende skal opbevares i kølerummet. Grøntsagsrummet er primært til grøntsager (følger ikke med alle modeller).
- Kødprodukter og frugt og grøntsager bør ikke opbevares sammen, da det kan medføre krydskontaminering.
- Madvarer bør opbevares i lukkede beholdere eller tildækket i køleskabet for at forhindre fugtdannelse og lugt.

Der er blevet udviklet følgende anbefalinger for placering og opbevaring af fødevarer i kølerummet.

**BEMÆRK:** Kartoffler, løg og hvidløg bør ikke opbevares i køleskabet.

Mad	Maksimal Opbevaringstid	Hvor skal det placeres i køleskabet
Frugter og grøntsager	1 uge	Grøntsagsbeholder
Kød og fisk	2 - 3 dage	Pakket ind i plastikfolie, poser eller i en kødbeholder (på glashylden)
Frisk ost	3 - 4 dage	På den særlige hylde i lågen
Smør og margarine	1 uge	På den særlige hylde i lågen
Produkter på flaske mælk og yoghurt	Indtil udløbsdato anbefalet af producenten	På den særlige hylde i lågen
Æg	1 måned	I æggehylden
Tilberedt mad		Alle hylder

## Fryseafdelingen

- Denne er 4-stjernet og beregnet til langtidsopbevaring af frosne madvarer og fremstilling af isterninger.
- Læg frostvarer i fryseren så hurtigt som muligt efter køb, og opbevar gerne varerne i en køletaske under transporten fra indkøbsstedet.
- Vær sikker på, at indholdet er mærket med art og dato.
- Overskrid ikke datoen for sidste salgsdag eller "Bedst inden". Hvis der ikke er nogen tidsangivelse på emballagen, bør produktet højst ligge i fryseren i 3 måneder.
- Læg ikke ferske madvarer opad allerede indfrosne varer, da disse derved kan tø op.
- Indfrys ikke for store mængder ad gangen. Maden bliver bedst, hvis den fryses helt igennem i løbet af så kort tid som muligt.
- Ved en eventuel strømafbrydelse bør man undgå at åbne fryserdøren. Efter en længerevarende strømafbrydelse bør man undersøge madens kvalitet, og enten spise den straks eller tilberede den og indfryse den igen. Hvis man lægger varme madvarer ind i fryseren, vil kompressoren køre hele tiden, indtil madvarerne er indfrosne. Herved kan køleskabet midlertidigt blive meget koldt.
- Den normale opbevaringstemperatur i fryseren bør være  $-18^{\circ}\text{C}$ . Dette kan kontrolleres med et frysetermometer, så man sikrer sig, at skabet har den korrekte temperatur. Aflæsning af termometeret skal ske meget hurtigt, idet temperaturen stiger med det samme, når man tager termometeret ud af skabet.
- Mousse drikke bør ikke fryses, og is bør ikke spises direkte fra fryseren (risiko for forfrysning).

### Vigtig bemærkning:

- *Frosne fødevarer, der er blevet optøet, bør tilberedes ligesom friske fødevarer. Hvis de ikke er tilberedt efter at være blevet optøet, må de aldrig fryses igen.*
- Smagen af visse krydderier i færdigretter (anis, basilikum, brøndkarse, eddike, assorterede krydderier, ingefær, hvidløg, løg, sennep, timian, merian, peber osv. ) ændrer sig, og de antager en stærk smag, når de har været nedfrosne i lang tid. Derfor bør der kun tilsættes en lille mængde krydderier, hvis du planlægger at fryse maden ned. Ellers kan de ønskede krydderier tilsættes, efter at maden er optøet.
- Opbevaringstiden for maden er afhængig af den anvendte olie. Egnede olier er margarine, kalvefedt, olivenolie og smør, og uegnede olier er jordnøddolie og svinespæk.

Kød og fisk	Forberedelse	Maksimal Opbevaringstid (måned)
Steak	Indpakning i folie	6 - 8
Lammekød	Indpakning i folie	6 - 8
Kalvesteg	Indpakning i folie	6 - 8
Kalvetern	Små stykker	6 - 8
Lammetern	I stykker	4 - 8
Hakket kød	I indpakninger uden brug af krydderier	1 - 3
Fjerkræsindvolde (stykker)	I stykker	1 - 3
Pølse/salami	Bør pakkes ind selv hvis der er en membran omkring den	
Kylling og kalkun	Indpakning i folie	4 - 6
Gås og and	Indpakning i folie	4 - 6
Hjortevildt, kanin, vildsvin	I 2,5 kgs portioner og som filetter	6 - 8
Ferskvandsfisk (laks, karpe, ørred, Siluroidea)	Efter indvolde og skæl er blevet fjernet, vask og tør fisken; skær eventuelt hoved og hale af.	2
Mager fisk; aborre, pighvar, flynder		4.
Fede fisk (tun, makreller, blåbars, ansjoser)		2 - 4
Skaldyr	Renset og i poser	4 - 6
Kaviar	I det indpakning, aluminium eller i en plastikbeholder	2 - 3
Snegl	I saltvand, aluminium eller i en plastikbeholder	3

**Bemærk:** Efter optøning bør frossent kød tilberedes ligesom fersk kød . Hvis kødet ikke tilberedes efter optøning, må det ALDRIG nedfryses igen.

<b>Frugter og grøntsager</b>	<b>Forberedelse</b>	<b>Maksimal Opbevaringstid (måneder)</b>
<b>Haricots verts og bønner</b>	Vask og skær i mindre stykker og blancher i kogende vand	10 – 13
<b>Bønner</b>	Fjern bælggen, vask og blancher i kogende vand	12
<b>Kål</b>	Vask og blancher i kogende vand	6 - 8
<b>Gulerod</b>	Vask og skær i skiver og blancher i kogende vand	12
<b>Peber</b>	Fjern stilken, skær i to stykker, fjern kernerne og blancher i kogende vand	8 - 10
<b>Spinat</b>	Vask og blancher i kogende vand	6 - 9
<b>Blomkål</b>	Bryd i mindre stykker, fjern stilken og lad det ligge i vand med en smule citronsaft i et stykke tid	10 – 12
<b>Aubergine</b>	Skær i 2 cm-stykker efter vask	10 – 12
<b>Majs</b>	Vask og opbevar på kolben eller skær majskerne fra	12
<b>Æble og pære</b>	Skræl og skær i mindre stykker	8 - 10
<b>Abrikos og fersken</b>	Skær i to stykker og fjern stenen	4 - 6
<b>Jordbær og brombær</b>	Vask og pil	8 - 12
<b>Tilberedte frugter</b>	Tilsæt 10% af sukkeret i beholderen	12
<b>Blomme, kirsebær, surbær</b>	Vask og pil	8 - 12

<b>Mejeriprodukter</b>	<b>Forberedelse</b>	<b>Maksimal Opbevaringstid (måned)</b>	<b>Opbevaringsforhold</b>
Pakke (homogeniseret) mælk	I egen emballage	2 - 3	Ren mælk - i egen emballage
Oste - undtagen hvid ost	I skiver	6 - 8	Original emballage kan bruges til kortvarig opbevaring Bør pakkes i folie til længerevarende opbevaring
Smør, margarine	I egen emballage	6	

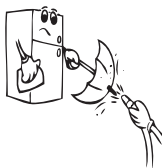
	<b>Maksimal Opbevaringstid (måned)</b>	<b>Optøningstid ved stuetemperatur (timer)</b>	<b>Optøningstid i ovn (minutter)</b>
<b>Brød</b>	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225 °C)
<b>Kiks</b>	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
<b>Kager</b>	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225 °C)
<b>Pie</b>	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200 °C)
<b>Filodej</b>	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
<b>Pizza</b>	2 - 3	2 - 4	15-20 (200 °C)

## DEL 4. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

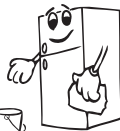
- Frakoble enheden fra strømforsyningen før rengøring.



- Rengør ikke enheden med rindende vand.



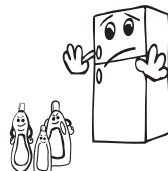
- Køleskabsrummet skal rengøres periodevis med en opløsning af sodabikarbonat og lunkent vand.



- Rengør tilbehøret for sig selv med sæbe og vand. Rengør dem ikke i opvaskemaskinen.



- Anvend ikke slibeprodukter, opvaskemidler eller sæbe. Efter afvaskning, skyl med rent vand og tør omhyggeligt. Når rengøringsproceduren er afsluttet tilsluttes enhedens ledning med tørre hænder.

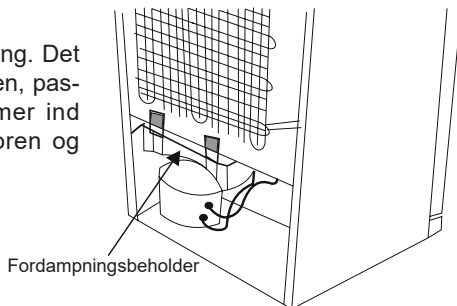


- De skal rengøre kondensatoren med en kost mindst to gange om året for at opnå energibesparelse og øge produktiviteten.



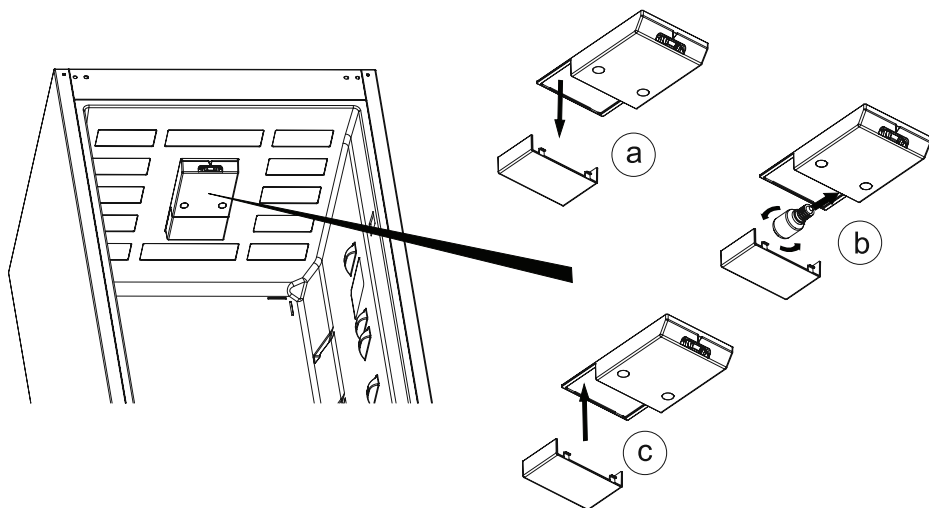
## Afrimning

Dit køleskabs fryser har fuldautomatisk afrimning. Det vand, der dannes som et resultat af afrimningen, passerer gennem vandopsamlingsrøret, strømmer ind i fordampningsbeholderen under kondensatoren og fordamper af sig selv derinde.



## Udskiftning af pære

- Sluk for strømmen på stikkontakten. Tryk krogene på siderne af lampeglasset A sammen og fjern glasset.
- Udskift pæren B med en tilsvarende på ikke over 15W.
- Sæt lampeglasset på plads igen og tænd for strømmen.



## Udskiftning af LED lys

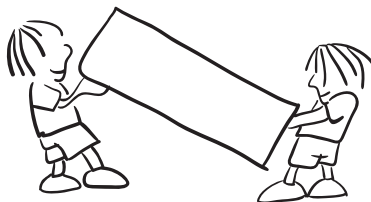
Hvis dit køleskab har LED lys, bedes du kontakte en serviceagent, da dette kun må udskiftes af en autoriseret servicetekniker.

## DEL 5.

# TRANSPORT OG ÆNDRING AF INSTALLATIONSPOSITION

## Transport og ændring af installationsposition

- Originalemballagen og skumpolystyren (PS) kan gemmes hvis det behøves.
- Ved transport skal tilbehør bindes fast med et bredt bånd eller et kraftigt reb. Reglerne som står på bølgepakassen skal anvendes under transport.
- Før transport eller ændring af installationsposition, skal alle bevægelige dele (dvs. hylder, grønsagsskuffe...) tages ud eller sættes fast med bånd for at forhindre rystelse.



## Omplacering af døren

- Det er ikke muligt at ændre åbningsretning af køleskabets dør, hvis dørens håndtag er installeret fra forsiden af døren.
- Det er muligt at ændre åbningsretning af fryserens dør i modeller uden håndtag.
- I tilfælde af at De behøver ændre dørens åbningsretning, kontakt eventuelt salgsservice.

## DEL 6.

# FØR SERVICEPERSONALE TILKALDES

Hvis dit køleskabs fryser ikke fungerer korrekt, kan det skyldes et mindre problem, og derfor skal du kontrollere følgende, før du ringer til en elektriker, for at spare tid og penge.

### Sådan gør du, hvis apparatet ikke fungerer:

#### Undersøg, om:

- der er strøm,
- hovedafbryderen i dit hjem er slået fra,
- stikkontakten virker. For at kontrollere dette skal du tilslutte et andet apparat, som du ved fungerer, i det samme stik.

### Sådan gør du, hvis apparatet ikke fungerer godt nok:

#### Undersøg, om:

- du har overbelastet apparatet,
- termostaten er indstillet på "1" (hvis den er det, så sæt termostaten på en passende temperatur)
- dørene er lukket korrekt,
- der er støv på kondensatoren,
- der er nok plads bag ved og ved siden af apparatet.



## Hvis køleskabets fryser larmer for meget:

### Normal støj

#### **Knasende lyd (is der knaser):**

- Under automatisk afrimning.
- Når apparatet afkøles eller opvarmes (på grund af udvidelsen af apparatets materialer).
- Høres, når termostaten tænder/slukker for kompressoren.

#### **Kompressor lyde**

- Normal motorstøj. Denne støj betyder, at kompressoren fungerer normalt.
- Kompressoren kan støje mere i en kort periode, når den er aktiv.

#### **Boblende lyde og plask:**

- Denne støj kommer fra kølemidlet, der flyder rundt i systemets rør.

#### **Lyd af strømmende vand:**

- Normal lyd af vand, der strømmer til fordampningsbeholderen under afrimning. Denne støj kan høres under afrimning.

#### **Støj fra luftblæser:**

- Normal blæserlyd. Denne støj kan høres i No-Frost-køleskabe under normal drift af systemet på grund af luftcirkulation.
- Hvis det lyder anderledes, så undersøg, om:
  - Apparatet er jævnt placeret.
  - Noget berører bagsiden.
  - Der er genstande oven på apparatet, der vibrerer.

## Hvis der er vand nederst i køleskabets fryser, så undersøg, om:

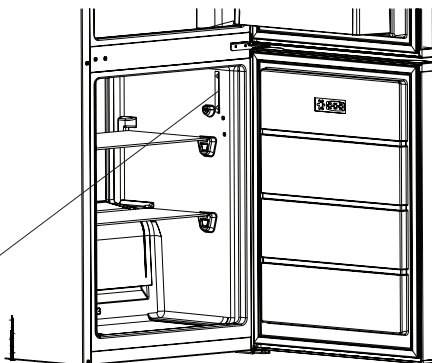
- Afløbet til det optøede vand er tilstoppet (brug afrimningsbundproppen til at rengøre afløbet)

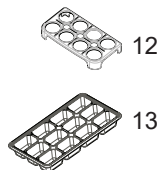
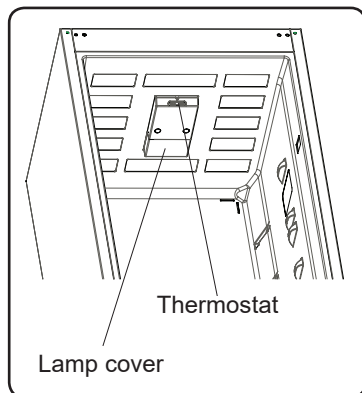
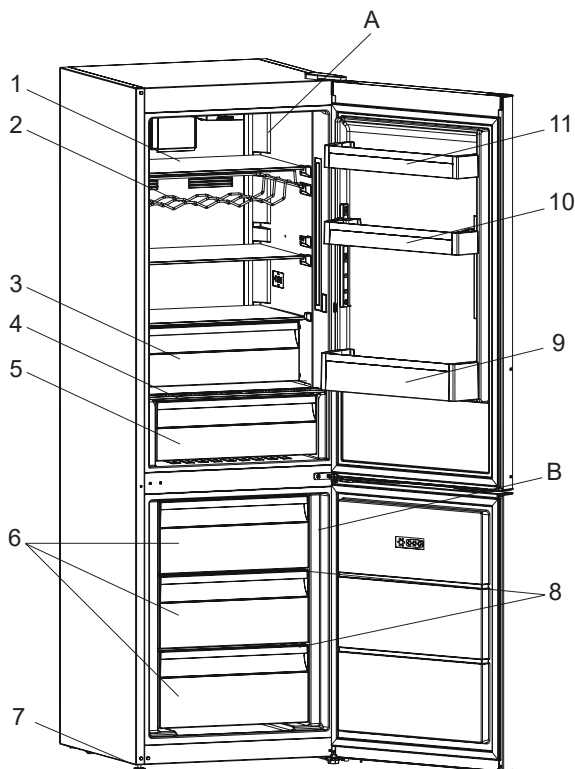
## Anbefalinger

- Hvis apparatet ikke bruges i længere tid (for eksempel i sommerferien), skal du fjerne stikket fra kontakten, rengøre apparatet og lade døren stå åben for at forhindre dannelsen af mug og lugt.
- For at slukke apparatet helt skal du tage stikket ud af stikkontakten (ved rengøring, og når dørene står åbne)
- Hvis der stadig er problemer med dit køleskabs fryser, efter du har fulgt anvisningerne i dette hæfte, så forhør dig hos dit nærmeste autoriserede servicecenter.

## Energisparetips

- 1- Installer apparatet i et koldt, velventileret rum, men ikke i direkte sollys og ikke i nærheden varmekilder (radiator, komfur .. osv.). Ellers brug en isoleringsplade.
- 2- Lad varme mad- og drikkevarer køle ned uden for apparatet.
- 3- Frossen mad, som skal optøs, skal anbringes i køleskabet. Den frosne mad vil medvirke til at holde køleskabet koldt, når de optøer. Dette giver energibesparelser. Hvis den frosne mad tages ud, skaber det energispild.
- 4- Drikkevarer skal være tildækket. Ellers øges fugtigheden i apparatet. Dette forlænger driftstiden. Når man tildækker drikkevarerne hjælper det også med at bevare smagen og lugten.
- 5- Når der indsættes mad og drikkevarer skal apparatet være åbent i så kort tid som muligt.
- 6- Hold lågene på de forskellige temperaturlåge i apparatet lukkede (boks til friske varer, køleboks...osv.).
- 7 - Dørpakningen skal være ren og smidig. Udskift pakningen, hvis den er slidt.
- 8-Apparatets energiforbrug er fastlagt uden skuffer og med fuld opfyldning i fryserrummet.
- 9-For at spare energi skal du sørge for ikke at bruge området mellem opfyldningsgrænsen og døren, som findes langs stregen, der angiver opfyldningsgrænsen. Stregen, der angiver opfyldningsgrænsen, bruges også ved fastlæggelse af energiforbrug



**DEL 7.****ENHEDENS DELE OG OG RUM**

Denne præsentation er kun beregnet til information om delene på apparatet.  
Delene kan variere afhængigt af modeltype.

A) Køleafdeling

B) Fryserafdeling

1) Køleskabshylde

2) Vinhylde \*

3) Ekstra kølerum (Svaleskab) \*

4) Låg til frugt- og grøntsagsskuffen

5) Frugt- og grøntsagsskuffe

6) Fryseskuffe

7) Justeringsfødder

8) Glashylde

9) Flaskehylde

10) Justerbare hylde i døren (Adapti-Lift)\*  
/ Øverste hylde i døren

11) Dørhylde

12) Æggebakke

13) Isterningebakke

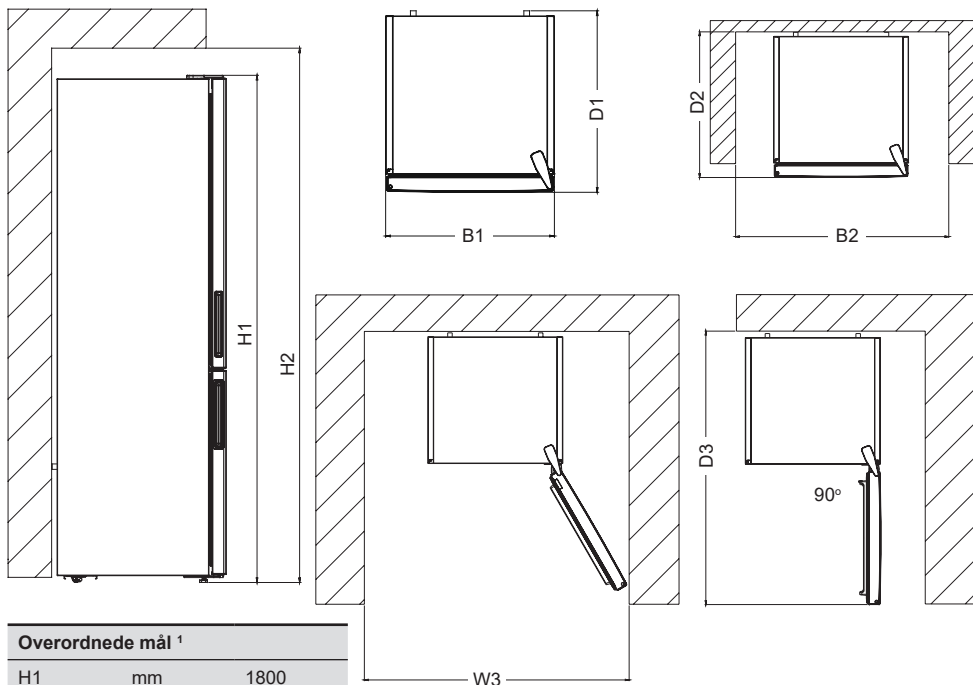
\* På visse modeller

**Generelle bemærkninger:**

**Rum til ferske fødevarer (køleskab):** Den mest effektive energianvendelse sikres, når skufferne er indsat i bunden af køleskabet, og hyldeerne er jævnt fordelt. Placeringen af beholderne i døren påvirker ikke energiforbruget.

**Fryserum (fryser):** Den mest effektive energianvendelse sikres, når skufferne og beholderne er i opbevaringsplacering.

## 1.1 Mål



Overordnede mål <sup>1</sup>		
H1	mm	1800
B1	mm	540
D1	mm	595

<sup>1</sup> højden, bredden og dybden på dette apparat uden håndtaget.

Plads, der kræves til brug <sup>2</sup>		
H2	mm	1950
B2	mm	640
D2	mm	692,8

<sup>2</sup> højden, bredden og dybden på dette apparat med håndtag, plus den nødvendige plads til fri cirkulation af den nedkølede luft.

Overordnet plads, der kræves til brug <sup>3</sup>		
W3	mm	650,2
D3	mm	1137,9

<sup>3</sup> højden, bredden og dybden på det apparat med håndtag, plus den nødvendige plads til fri cirkulation af den nedkølede luft samt den nødvendige plads til at åbne døren til den mindste vinkel i forbindelse med fjernelse af alt indre udstyr.

## **DEL 8.   TEKNISKE DATA**

De tekniske oplysninger findes på typeskiltet på apparatets indvendige side og på energimærket.

Energimærkets QR-kode, der følger med apparatet, angiver et link til et websted med oplysninger om apparatets ydeevne i EU EPREL-databasen.

Gem energimærket til senere brug sammen med brugervejledningen og alle andre dokumenter, der blev leveret sammen med dette apparat.

Det er også muligt at finde de samme oplysninger i EPREL ved hjælp af linket <https://eprel.ec.europa.eu> samt modelnavnet og produktnummeret, som du finder på apparatets typeskilt.

Du kan få detaljerede oplysninger om energimærket via linket [www.theenergylabel.eu](http://www.theenergylabel.eu).

## **DEL 9.   OPLYSNINGER TIL TESTINSTITUTIONER**

Ansøgning til enhver EcoDesign-verifikation skal være i overensstemmelse med EN 62552.

Ventilationskrav, indhakmål og mindste bageste afstand skal være som angivet i denne brugervejledning i kapitel 2. Kontakt producenten for alle andre oplysninger, herunder planer til belastning.

## **DEL 10.   KUNDEPLEJE OG -SERVICE**

Brug altid originale reservedele.

Når du kontakter vores autoriserede servicecenter, skal du sørge for at have følge data ved hånden: Model, serienummer og serviceindeks.

Disse oplysninger kan findes på typeskiltet. Du kan finde klassificeringsetiketten inden for køleområdet i nederste venstre side.

De originale reservedele til nogle specifikke komponenter er tilgængelige i mindst 7 eller 10 år, baseret på komponenttype og salg af den sidste enhed af modellen.

**Besøg vores websted**

**[www.eico.dk](http://www.eico.dk)**

# Innehåll

<b>FÖRE ANVÄNDNING AV KYL-/FRYSSKÅPET</b> .....	<b>47</b>
Säkerhetsinstruktioner .....	50
Rekommendationer .....	50
Installationsinformation .....	51
Före igångsättning .....	51
<b>OLIKA FUNKTIONER OCH MÖJLIGHETER</b> .....	<b>53</b>
Inställning av termostaten .....	53
Varningar om temperaturjusteringar .....	53
Tillbehör .....	54
Is-tråg .....	54
Flaskhållare .....	54
<b>PLACERA LIVSMEDEL I UTRYMMENA</b> .....	<b>55</b>
Kylskåpsdelen .....	55
Djupfrysacket .....	56
<b>RENGÖRING OCH UNDERHÅLL</b> .....	<b>60</b>
Avfrostning .....	60
Byte av glödlampan .....	61
<b>FRAKT OCH FLYTTNING AV INSTALLATIONSPLATS</b> .....	<b>62</b>
Omplacering av dörren .....	62
<b>INNAN FÖRSÄLJNINGSSERVICE TILLKALLAS</b> .....	<b>62</b>
Tips för att spara energi .....	64
<b>FRYS- OCH KYLSKÅPETS DELAR OCH UTRYMMEN</b> .....	<b>65</b>
<b>TEKNISKA DATA</b> .....	<b>67</b>
<b>INFORMATION FÖR TESTINSTITUT</b> .....	<b>67</b>
<b>KUNDEVÅRD OCH SERVICE</b> .....	<b>67</b>

## KAPITEL -1 FÖRE ANVÄNDNING AV KYL-/FRYSSKÅPET

### Allmänna varningar

**⚠ VARNING:** Håll ventilationsöppningarna, i apparatens hölje eller i den inbyggda struktur, fria från hinder.

**⚠ VARNING:** Använd inte mekaniska enheter eller andra sätt att påskynda avfrostningsprocessen, än de som rekommenderas av tillverkaren.

**⚠ VARNING:** Använd inte elektrisk utrustning i kylens matförvaringsdel, om den inte är av den typ som rekommenderas av tillverkaren.

**⚠ VARNING:** Skada inte kylkretsen.

**⚠ VARNING:** När du positionerar apparaten ser du till att sladden inte är klämd eller skadad.

**⚠ VARNING:** Anslut inte flera bärbara uttag eller bärbara nätaggregat på baksidan av apparaten.

**⚠ VARNING:** För att undvika fara på grund av instabilitet i apparaten, måste den fastställas i enlighet med instruktionerna.

**⚠** Om din apparat använder R600a som köldmedium - du kan få denna information från etiketten på kylaren - bör du vara försiktig under transport och montage för att förhindra att apparatens kylningsdelar från att skadas. Även om R600a är en miljövänlig och naturlig gas, eftersom den är explosivt, bör du, i händelse av ett läckage som kan ha uppstått på grund av en skada i kylningsdelarna, flytta ditt kylskåp utom räckhåll för öppen eld eller värmekällor och ventiler rummet där apparaten är placerad några minuter.

- Under transport och positionering av kylskåpet, undvik skador på kylargaskretsen.
- Förvara inga explosiva ämnen såsom aerosolburkar med en brandfarlig drivgas i denna apparat.
- Denna apparat är avsedd för användning i hushåll och liknande applikationer såsom;

- personalköksområden i butiker, kontor och andra arbetsplatser
- bondgårdar och av kunder på hotell, motell och andra typer av bostäder
- bed and breakfast bostäder;
- catering och liknande icke-butiksapplikationer,
- Om uttaget inte matchar kylskåpskontakten, måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- En speciellt jordad kontakt har anslutits till ditt kylskåps strömkabel. Denna kontakt bör användas med ett speciellt jordat uttag på 10 ampere. Om det inte finns något sådant uttag i ditt hus, se till att det installeras av en behörig elektriker.
- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten på ett säkert sätt och förstår faran den innebär. Låt inte barn leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll, får inte utföras av barn utan tillsyn.
- Barn i åldrarna 3 till 8 år får fylla upp och ta ur kylskåp. Barn förväntas inte utföra rengöring eller användarunderhåll av apparaten, mycket små barn (0-3 år) förväntas inte använda apparater, små barn (3-8 år) förväntas inte använda apparater säkert om inte kontinuerlig tillsyn ges, äldre barn (8-14 år) och sårbara människor kan använda apparater på ett säkert sätt efter att ha fått lämplig tillsyn eller instruktioner om användning av apparaten. Mycket sårbara människor förväntas inte använda apparater på ett säkert sätt om inte kontinuerlig tillsyn ges.
- Om sladden är skadad, måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.



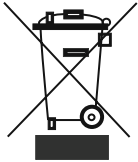
- Denna apparat är inte avsedd att användas på höjder över 2000 m.

**För att undvika kontamination av mat, följ följande instruktioner:**

- Att hålla dörren öppen under långa perioder kan orsaka en signifikant ökning av temperaturen i apparatens fack.
- Rengör regelbundet ytor som kan komma i kontakt med mat och tillgängliga avloppssystem.
- Förvara rått kött och rå fisk i lämpliga behållare i kylskåpet, så att det inte kommer i kontakt med eller droppar på annan mat.
- Tvåstjärniga fack för fryst mat är lämpliga för förvaring av förfrysad mat, förvaring eller tillagning av glass och för att göra iskuber.
- En-, två- och tre-stjärniga fack är inte lämpliga för infrysning av färsk mat.
- Om kylaggregatet lämnas tomt under långa perioder, stäng av det, frosta av, rengör, torka och låt dörren stå öppen för att förhindra mögelutveckling i apparaten.

## Säkerhetsinstruktioner

- **Varning:** Blockera inte ventilationsöppningarna i enhetens hölje eller med en ev. inbyggnadsram.
- Använd aldrig mekaniska verktyg eller liknande metoder för att påskynda avfrostning.
- Om denna apparat ska ersätta en uttjänt produkt med lås; förstör eller avlägsna låset som en säkerhetsåtgärd före deponering, för att skydda barn som vid lek kan låsa sig inne.
- Äldre kyl- och frysskåp innehåller isoleringsgas och kylmedium som skall deponeras ordentligt. Överlåt alltid deponeringen av en kasserad enhet till kvalificerad återvinningscentral och rådgör med lokala myndigheter vid eventuella frågor. Se till att inga kylledningar skadas innan deponeringen.



Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2002/96/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

### Obs:

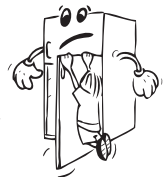
Läs noga igenom detta häfte före installation och igångsättning. Tillverkaren tar inget ansvar för oriktig installation och användning.

### Rekommendationer

- Använd inte adaptorer eller omkopplingar som kan medföra överhettning eller brand.
- Använd ej elektriska apparater inuti kyl-/frysutrymmena.
- Använd inte gamla vridna elkablar.



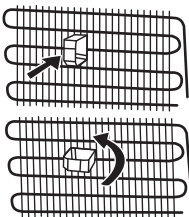
- Vrid eller böj inte kablarna.
- Låt inte barn leka med apparaten. Barn får aldrig sitta på draglådor/hyllor eller hänga i dörren.
- Använd inte vassa metallföremål för att avlägsna is från frysutrymmen; dessa kan punktera kylledningen och medföra oreparabel skada. Använd den medföljande plastskrapan.
- Tag aldrig i elkabeln med våta händer.
- Placera inte ömtåliga vätskebehållare (tunna eller i glas) i frysen, särskilt inte kolsyrade drycker då de expanderar och spränger behållaren vid frysning.
- Flaskor med hög alkoholhalt måste förseglas väl och placeras vertikalt.
- Vidrör ej kyltorna (särskilt inte med våta händer). Det innebär risk för brännskada.
- Ät inte is eller isglass som just tagits ur frysen.
- Om elkabeln skadas skall den bytas av tillverkaren, servicerepresentanten eller anvisad kvalificerad person.



## Installationsinformation

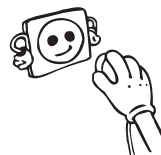
Innan uppackning och hantering av din kyl och frys, vänligen ta dig tid att bekanta dig med följande punkter.

- Placera på avstånd från direkt solljus och från någon värmekälla som ett element.
- Enheten bör vara minst 50 cm från spisar, gasugnar och värmeelement, och bör vara minst 5 cm från elektriska ugnar.
- Utsätt inte din kyl och frys för fukt eller regn.
- Din kyl och frys bör placeras minst 20 mm från en annan frys.
- Fritt utrymme på minst 150 mm krävs på toppen och baksidan av din kyl och frys. Placera inte någonting ovanpå kyl och frysen.
- För säker drift är det viktigt att din kyl och frys är säker och balanserad. De justerbara fötterna används för att justera din kyl och frys i nivå. Se till att enheten är i nivå innan du placerar några livsmedel inuti den.
- Vi rekommenderar att du torkar av alla hyllor och fack med en trasa indränkt i varmt vatten blandat med en tesked bikarbonat före användning. Efter rengöring skölj med varmt vatten och torka.
- Installera med hjälp av plastdistanserna, som finns på baksidan av enheten. Vrid 90 grader (som visas i diagrammet). Detta hindrar kondensorn från att röra väggen.
- Kylskåpet bör placeras mot en vägg med ett fritt avstånd inte överstigande 75 mm.



## Före igångsättning

- Vänta i 3 timmar före anslutning till eluttag för att optimera prestandan.
- En lätt obehaglig lukt kan uppstå vid igångsättning första gången. Denna försvinner när kylutrymmet börjar kallna.



## DE OLIKA FUNKTIONERNA OCH MÖJLIGHETERNA

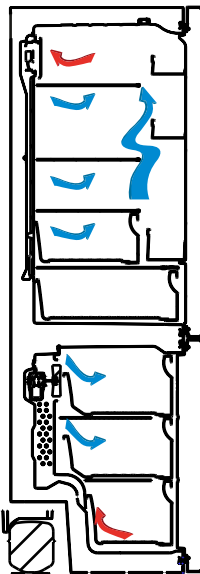
### Information om den nya generationens kylteknik

Kyl och frysar med den nya generationens kylteknik har ett annat driftssystem än statiska kyl och frysar. I normala kyl och frysar, förvandlas fuktig luft som kommer in i frysen och vattenångan som kommer från livsmedlen, till frost i frysutrymmet. För att smälta denna frost, med andra ord avfrostning, måste kylen vara frånkopplad. För att hålla livsmedlen kalla under avfrostningsperioden, måste användaren lagra livsmedlen på annat håll och användaren måste ta bort återstående is och ackumulerad frost. Situationen är helt annorlunda i frysutrymmen som är utrustade med den nya generationens kylteknik. Med hjälp av fläkten, blåses kall och torr luft som genom frysutrymmet. Som en följd av den kalla luften som blåses lätt genom hela utrymmet - även i utrymmena mellan hyllorna - fryses livsmedel jämnt och korrekt. Och det blir ingen frost.

Konfigurationen i kylutrymmet kommer att vara nästan samma som frysutrymmet. Luften från fläkten som finns i toppen av kylutrymmet kyls samtidigt som den passerar genom mellanrummet bakom luftkanalen. Samtidigt blåses luft ut genom hålen på luftkanalen, så att kylningsprocessen slutförs i kylutrymmet. Hålen på luftkanalen är utformade för jämn luftfördelning över hela utrymmet.

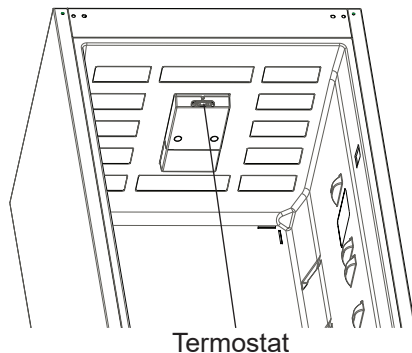
Eftersom ingen luft passerar mellan frysen och kylutrymmet kommer lukter inte blandas.

Som ett resultat, din kyl med den nya generationens kylteknik är enkel att använda och den ger dig en tillgång till en enorm volym och estetiskt utseende.



## KAPITEL -2 OLIKA FUNKTIONER OCH MÖJLIGHETER

### Inställning av termostaten



Termostaten kontrollerar automatiskt temperaturen i innerutrymmena. Vrid vredet från position "1" till "5" för lägre temperatur.

**Viktigt notering:** Försök inte vrida vredet bortom position 1, det kommer stanna utrustningen.

#### Inställning av frys- och kyltermostaten;

- 1 – 2 : För kortvarig matförvaring i frysutrymmet kan vredet ställas mellan min.- och medelposition.
- 3 – 4 : För långvarig matförvaring – sätt vredet i medelpositionen.
- 5 : För snabbnedfrysning av färsk mat. Kylningen verkar under längre tid. När temperatur för långvarig matförvaring erhållits skall vredet vridas tillbaka till föregående position.

#### Varningar om temperaturjusteringar

- Det rekommenderas inte att du använder din kyl i miljöer kallare än 10°C.
- Temperaturjusteringar skall göras i förhållande till frekvensen av dörröppningar och mängden mat som förvaras i kylan.
- Vänta på justeringar som skall göras innan du ändrar inställningen igen.
- Din kyl bör vara i drift upp till 24 timmar utan avbrott efter att ha blivit inkopplad för att den ska bli helt kyld. Öppna inte dörrarna på din kyl och placera inte mat i den under denna period.
- Det finns en fem minuters fördröjningsfunktion för att förhindra skador på kompressorn i din kyl när du ansluter enheten eller när det varit ett strömavbrott. Din kyl kommer att börja fungera normalt efter 5 minuter.
- Kylan är utformad för att fungera i omgivningstemperaturintervall som anges i standarderna, enligt den klimatklass som anges på informationsetiketten. Vi rekommenderar inte att du använder din kyl utanför de angivna temperaturvärdesgränserna i fråga om kylningseffektivitet.
- Enheten är utformad för användning i en omgivande temperatur inom intervallet 16°C till 38°C.

## Klimatklass och betydelse:

**T (tropiskt):** Denna kylskåpsenhet är avsedd att användas vid omgivningstemperaturer från 16° C till 43° C.

**ST (subtropiskt):** Denna kylskåpsenhet är avsedd att användas vid omgivningstemperaturer från 16° C till 38° C.

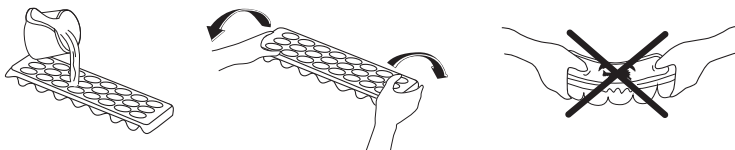
**N (tempererat):** Denna kylskåpsenhet är avsedd att användas vid omgivningstemperaturer från 16° C till 32° C.

**SN (utökad tempererat):** Denna kylskåpsenhet är avsedd att användas vid omgivningstemperaturer från 10° C till 32° C.

## Tillbehör

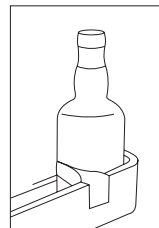
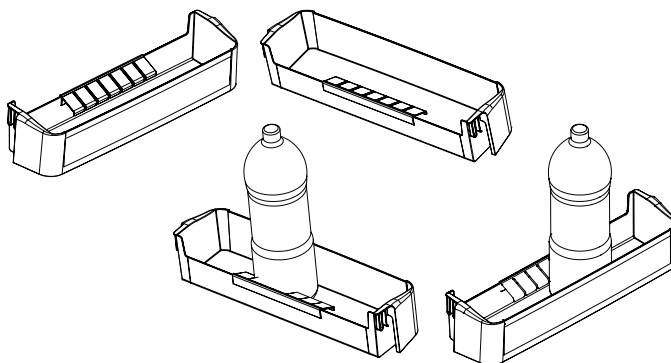
### Is-tråg

- Fyll upp istråget med vatten och placera det i frysutrymmet.
- När vattnet är genomfuset; vrid tråget för att frigöra iskuberna



### Flaskhållare (På vissa modeller)

- Använd flaskhållaren för att hindra flaskor från att glida eller ramla. Den minskar också slamrande ljud när dörren öppnas eller stängs.



*Visuella och textbeskrivningar på tillbehörsavsnittet kan variera beroende på vilken modell du har.*

## KAPITEL -3 PLACERA LIVSMEDEL I UTRYMMENA

### Kylskåpsdelen

- Kylskåpetsfacket används för förvaring av färska livsmedel under ett par dagar.
- Placera inte mat i direkt kontakt med den bakre väggen i kylan. Lämna lite utrymme runt maten för att möjliggöra luftcirkulation.
- Placera inte varm mat eller avdunstande vätskor i kylan.
- Förvara alltid livsmedel i slutna behållare eller förpackade.
- För att undvika fukt och frost bör du undvika att ställa in vätskor i otäckta behållare i kylskåpet.
- Kött av alla slag, insvept i förpackningar, rekommenderas att placeras på glashyllan ovanför grönsakslådan, där luften är kallare.
- Du kan lägga in fukt och grönsaker i grönsakslådan utan ytterligare förpackning.
- För att undvika att kall luft kommer ut, försök att inte öppna dörren för ofta, och lämna inte dörren under en för en lång tid.

För normala arbetsförhållanden räcker det att justera temperaturen i kylskåpet till +4° C.

Kylfackets temperatur bör ligga i intervallet 0-8° C, färska livsmedel under 0° C fryser och ruttnar, bakteriebelastningen ökar över 8° C och livsmedel förstörs.

Lägg inte varm mat i kylan omedelbart, låt den svalna utanför. Varma livsmedel ökar temperaturen i ditt kylskåp och orsakar matförgiftning och onödigt förstörande av maten.

Kött, fisk etc. bör förvaras i kylfacket och grönsaksfacket föredras för grönsaker (i förekommande fall).

För att förhindra korskontaminering ska inte köttprodukter lagras tillsammans med frukt och grönsaker.

Livsmedel bör placeras i kylan i slutna behållare eller täckas för att förhindra fukt och lukt.

**OBSERVERA:** Potatis, lök och vitlök bör inte förvaras i kylskåpet. Kött ska aldrig återfrysas efter tining om det inte har tillagats.

**Vissa rekommendationer har angetts nedan för placering och förvaring av ditt mat i kylutrymmet.**

Mat	Förvaringstid	Var bör man placera i kylskåpsavdelningen
Grönsaker och frukt	1 vecka	I grönsakslådan (utan förpackning)
Kött och fisk	2 till 3 dagar	Täckt med plast folio eller i påsar eller i en köttlåda (på glashyllan)
Färsk ost	3 till 4 dagar	I den speciala dörrhyllan
Smör och margarin	1 vecka	I den speciala dörrhyllan
Flaskprodukter, mjölk och yoghurt	Fram till det utgångsdatum som rekommenderas av tillverkaren	I den speciala dörrhyllan
Ägg	1 månad	I ägghyllan
Lagad mat		Alla kylhyllor

## Djupfrysacket

- Använd djupfrysutrymmet i kylskåpet för lagring av frysta livsmedel under lång tid och för att alstra is.
- Placera den mat du vill frysa i den övre korgen i frysavdelningen. Placera inte den mat du ska frysa in i närheten av redan fryst mat. Du kan placera din mat bredvid annan fryst mat efter att de fryses (under minst 24 timmar).
- Du bör frysa maten (kött, malet kött, fisk, etc.) genom att dela in dem i delar på ett sådant sätt att de kan konsumeras vi portioner.
- Vänligen återfrys inte den frysta maten när den tinats. Det kan innebära en hälsofara.
- Placera inte varma rätter i djupfrysningssdelen innan de svalnat.
- När du köper fryst mat, se till att de har frysts in på rätt sätt och att förpackningen är oskadad.
- När frysta livsmedel lagras, måste lagringsförhållandena som anges på paketet observeras. Om det inte finns några instruktioner, ska maten konsumeras så snart som möjligt.
- Frozen livsmedel måste transporteras innan det blir förstört och det bör placeras i snabbfryshyllan så snart som möjligt. Använd inte dörrhyllor för frysningssändamål.
- Lagringstider för frysta livsmedel ändras beroende på den omgivande temperaturen, hur ofta dörrarna öppnas och stängs, termostatinställningar, typ av mat och den tid som förflutit från inköpstiden för maten till den tidpunkt då den placeras i frysen. Följ alltid instruktionerna på förpackningen och överskrid aldrig förfallodatumet.
- Under långvariga strömavbrott, ska du inte öppna dörren till frysutrymmet. Ditt kylskåp kommer att bevara din djupfrysta mat i miljön 25 ° C under cirka 12 timmar. Detta värde faller inom höga omgivningstemperaturer. Under längre strömavbrott, återfrys inte din mat utan konsumera den så snart som möjligt.

Vissa rekommendationer har angetts på sidorna 13, 14 och 15 för placering och förvaring av ditt mat i djupfrysutrymmet.



<b>Kött och fisk</b>	<b>Förberedning</b>	<b>Förvaringstid (månader)</b>	<b>Upptiningstid vid rumstemperatur -timmar-</b>
<b>Nötkött</b>	Packat för frysning i passande portioner	6-10	1-2
<b>Lammkött</b>	Packat för frysning i passande portioner	6-8	1-2
<b>Kalvstek</b>	Packat för frysning i passande portioner	6-10	1-2
<b>Kalvtärningar</b>	I små bitar	6-10	1-2
<b>Färköttstärningar</b>	I bitar	4-8	2-3
<b>Köttfärs</b>	I praktiska portioner, förpackade utan kryddor	1-3	2-3
<b>Inälvor (stycke)</b>	I bitar	1-3	1-2
<b>Korv/Salami</b>	Måste förpackas även om det är i plastfilm		Tills den tinat
<b>Kyckling och kalkon</b>	Packat för frysning i passande portioner	7-8	10-12
<b>Gås / Anka</b>	Packat för frysning i passande portioner	4-8	10
<b>Hjort - Kanin - Vildsvin</b>	Portioner av 2,5 kg och utan ben	9-12	10-12
<b>Sötvattensfisk (öring, karp, gädda, mal)</b>	Bör tvättas och torkas efter att blivit väl rengjord insidigt och skalad, svansen och huvuddelarna bör skäras av vid behov.	2	Tills den är väl tinad
<b>Mager fisk (havsabborre, piggvar, sjötunga)</b>		4-8	Tills den är väl tinad
<b>Fet fisk (pelamid, makrill, blå fisk, ansjovis)</b>		2-4	Tills den är väl tinad
<b>Skaldjur</b>	Rengjorda och förpackade i påsar	4-6	Tills de är väl tinade
<b>Kaviar</b>	I sin förpackning, i en aluminium-eller plastkopp	2-3	Tills den är väl tinad
<b>Snigel</b>	I salt vatten, i en aluminium-eller plastkopp	3	Tills den är väl tinad

<b>Grönsaker och frukt</b>	<b>Förberedning</b>	<b>Förvaringstid (månader)</b>	<b>Uptiningstid vid rumstemperatur -timmar-</b>
<b>Blomkål</b>	Ta bort bladen, dela upp kärnan i delar och lägg dem i blöt i vatten som innehåller en liten mängd citronsaft	10 - 12	Den kan användas i frusen form
<b>Gröna bönor, franska bönor</b>	Tvätta dem och skär i små bitar.	10 - 13	Den kan användas i frusen form
<b>Ärtor</b>	Skala dem och tvätta dem	12	Den kan användas i frusen form
<b>Svamp och sparris</b>	Tvätta dem och skär i små bitar.	6 - 9	Den kan användas i frusen form
<b>Kål</b>	Tvätta den	6 - 8	2
<b>Äggplanta</b>	Skär i 2cm stora bitar efter att ha tvättat den	10 - 12	Separata plattor från varandra
<b>Majs</b>	Rengör den och packa den med kolven eller i korn	12	Den kan användas i frusen form
<b>Morot</b>	Tvätta dem och skär i små bitar.	12	Den kan användas i frusen form
<b>Paprika</b>	Ta bort stjälkarna, dela upp i två delar och ta bort fröna	8 - 10	Den kan användas i frusen form
<b>Spenat</b>	Tvättad	6 - 9	2
<b>Äpplen och päron</b>	Skiva genom att skala dem	8 - 10	(I frysen) 5
<b>Äprikos och persika</b>	Dela upp dem i två delar och ta bort kärnorna	4 - 6	(I frysen) 4
<b>Jorgubbar och hallon</b>	Tvätta och rensa dem	8 - 12	2
<b>Kokad frukt</b>	I en kopp med 10% socker tillsatt	12	4
<b>Plommon, körsbär, surkörsbär</b>	Tvätta dem och ta bort stjälkarna	8 - 12	5 - 7

Mejeriprodukter och bakverk		Förberedning	Förvaringstid (månader)	Förvaringsvillkor	
Förpackad (homogeniserad) mjölk		I sin egen förpackning	2 - 3	Homogeniserad mjölk	
Ost (förutom färsk ost)		I skivor	6 - 8	De kan lämnas i sina originalförpackningar för kort lagring. De bör även förpackas i plast folio för långtidsförvaring.	
Smör, margarin		I sin egen förpackning	6		
Ägg (*)	Äggvita		10 - 12	30 gr av det är lika med en äggula.	In en stängd kopp
	Ägg blandning (vita - gula)	Det blandas mycket väl, en nypa salt eller socker tillsätts för att förhindra den från att bli för tjock	10	50 gr av det är lika med en äggula.	
	Ägg-gula	Det blandas mycket väl, en nypa salt eller socker tillsätts för att förhindra den från att bli för tjock	8 - 10	20 gr av det är lika med en äggula.	

(\*) Bör inte frysas med sitt skal Vitan och gulan av ägget ska frysas separat eller väl blandade.

	Förvaringstid (månader)	Upptiningstid vid rumstemperatur (timmar)	Upptiningstid i ugnen (minuter)
<b>Bröd</b>	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225 °C)
<b>Små-kakor</b>	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
<b>Paj</b>	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225 °C)
<b>Tårta</b>	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200 °C)
<b>Filodeg</b>	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
<b>Pizza</b>	2 - 3	2 - 4	15-20 (200 °C)

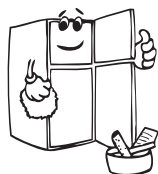
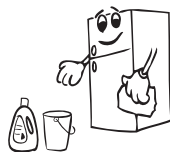
## KAPITEL -4 RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Se till att du kopplat bort apparaten från vägguttaget innan du börjar rengöra.



- Rengör inte apparaten genom att hälla vatten i den.

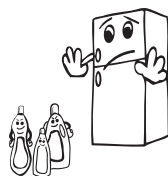
- Du kan torka de inre och yttre delarna av apparaten genom att använda varmt såpvatten tillsammans med en mjuk trasa eller svamp.



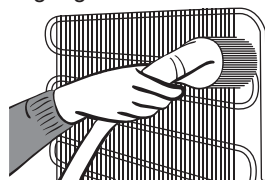
- Ta ur delarna en och en och rengör dem med såpvatten. Diska dem inte i diskmaskin.



- Använd inga slipande rengöringsmedel, lösningsmedel eller diskmedel, aldrig brandfarliga material, brännbart material, eller smältande material såsom tinner, bensin eller syra för rengöringsändamål.



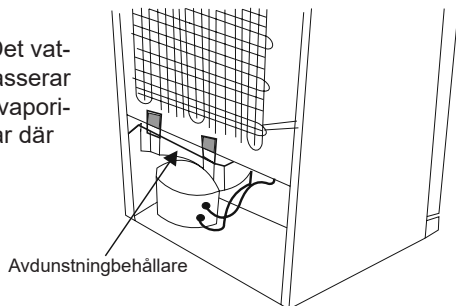
- Rengör kondensatorn (på baksidan av apparaten) med borste en gång om året för att förhindra energiförlust och för ökad prestanda.



**SE TILL ATT APPARATEN ÄR BORTKOPPLAD FRÅN VÄGGUTTAGET.**

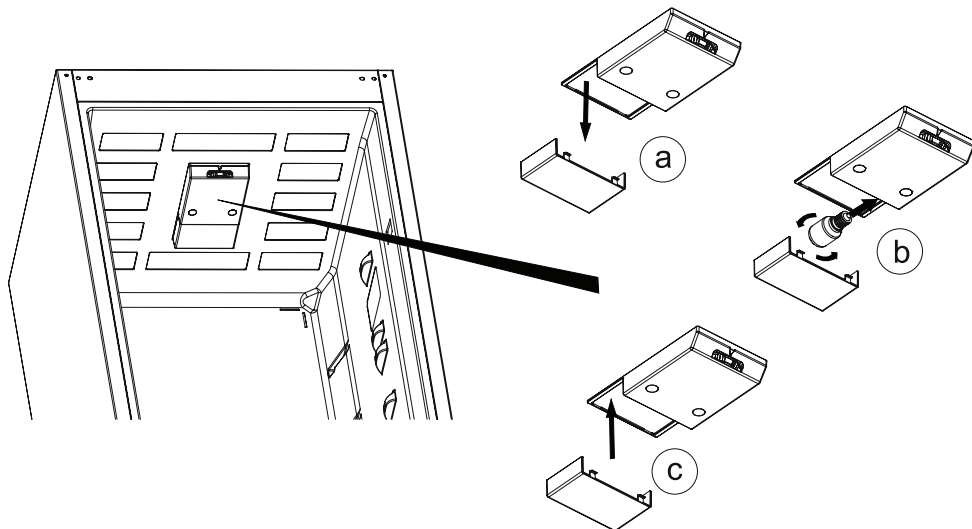
### Avfrostning

Din kyl och frys har helautomatisk avfrostning. Det vatten som samlas som ett resultat av avfrostning passerar genom vattenuppsamlingspipen, strömmar in i vaporiseringsbehållaren under kylskåpet och avdunstar där



## Byte av glödlampan

1. Koppla ur elanslutningen,
2. Tryck in hakarna på ljuskåpens sidor och ta loss kåpan (A)
3. Byt ut glödlampan (B) mot en ny (max 15W).
4. Sätt tillbaka ljuskåpan och koppla in elanslutningen.



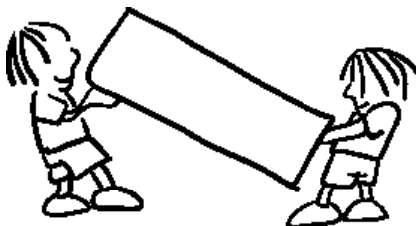
## Byte av LED-belysning

Om kylskåpet har LED-belysning som behöver bytas ska helpdesk kontaktas eftersom det endast är behörig personal som ska utföra detta.

## KAPITEL -5 FRAKT OCH FLYTTNING AV INSTALLATIONSPLATS

### Frakt och flyttning av installationsplats

- Bevara originalförpackningen i polystyren-skumplast (PS) för framtida fraktbehov.
- Surra skåpet väl med rem eller starkt rep vid transport. Beakta transportinformationen på kartongen.
- Före frakt eller byte av installationsplats skall alla rörliga delar (hyllor, fack...) tas ur eller fixeras med snöre eller tejp för att förhindra skador till följd av skakningar.



### Omplacering av dörren

- Det beror på vilken kyl och frysa du har om det är möjligt att omplacera dörrarna.
- Det går inte där handtag är fästa på framsidan av enheten.
- Om din modell inte har handtag är det möjligt att vända dörrarna, men detta måste utföras av behörig personal. Kontakta en auktoriserad serviceleverantör.

## KAPITEL -6 INNAN FÖRSÄLJNINGSSERVICE TILLKALLAS

Om kyl och frysen inte fungerar som den ska kan det bli små problem, kontrollera därför följande innan du tillkallar en elektriker för att spara tid och pengar.

### Vad ska du göra om din apparat inte fungerar?

#### Kontrollera att:

- Det inte finns strömtilförsel,
- Huvudbrytaren i hemmet är urkopplad,
- Uttaget fungerar, För att kontrollera detta kopplar du in en annan enhet som du vet fungerar i samma uttag.

### Vad ska du göra om din apparat fungerar dåligt?

#### Kontrollera att:

- Du har överbelastat enheten,  
Termostatinställningen är "1" (if so, put the thermostat knob in suitable value)
- Att dörrarna stängs helt och utan problem,
- Att det inte finns damm i kondensorn,
- Det finns tillräckligt med plats på bak- och sidoväggarna.

### Om din kyl och frysa fungerar för ljudligt;

#### Normala ljud

#### Knakande (isknakande) ljud:

- Under automatisk avfrostning.
- När apparaten kyls eller värms (på grund av expansion av apparatens material).
- Hörs när termostaten kopplar kompressorn på / av.

### **Kompressorljud**

- Normalt motorljud Detta ljud innebär att kompressorn fungerar normalt. Kompressorn kan avge mer ljud under en kort tid när den är aktiverad.
- Kompressorn kan låta mer under en kort tid när den är aktiverad.

### **Bubblande ljud och plask:**

- Detta ljud orsakas av flödet av kylmediet i rören i systemet.

### **Vattenflödesljud:**

- Normalt ljud från vatten som rinner till avdunstningsbehållaren under avfrostning. Detta ljud kan höras under avfrostning.

### **Luftblåsljud:**

- Normalt fläktljud. Detta ljud kan höras i No-Frost kylskåp under normal drift av systemet på grund av luftcirkulationen.
- Om dessa ljuden varierar ska du kontrollera att:
  - Enheten är rätt nivåinriktad
  - Inget tar emot på baksidan.
  - Saker på enheten vibrerar.

### **Om det finns vatten i den nedre delen av kyl och frysen,**

#### **Kontrollera att:**

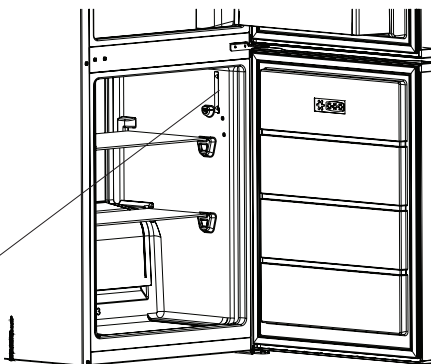
Dräneringshålet för smältvattnet inte är igensatt (använd avfrostnings-avtappningspluggen för att rengöra dräneringshålet)

#### **Rekommendationer**

- Om enheten inte används under längre tid (exempelvis under semester) kopplar du ur och rengör kylskåpet och lämnar dörren något öppen för att förhindra att det bildas dålig lukt och fukt.
- För att stoppa enheten helt kopplar du ur huvuduttaget (för rengöring och när dörrarna är öppna).
- Om det fortfarande finns ett problem med din kyl och frys även om du har följt anvisningarna i denna handbok, kontakta närmaste auktoriserade servicecenter.

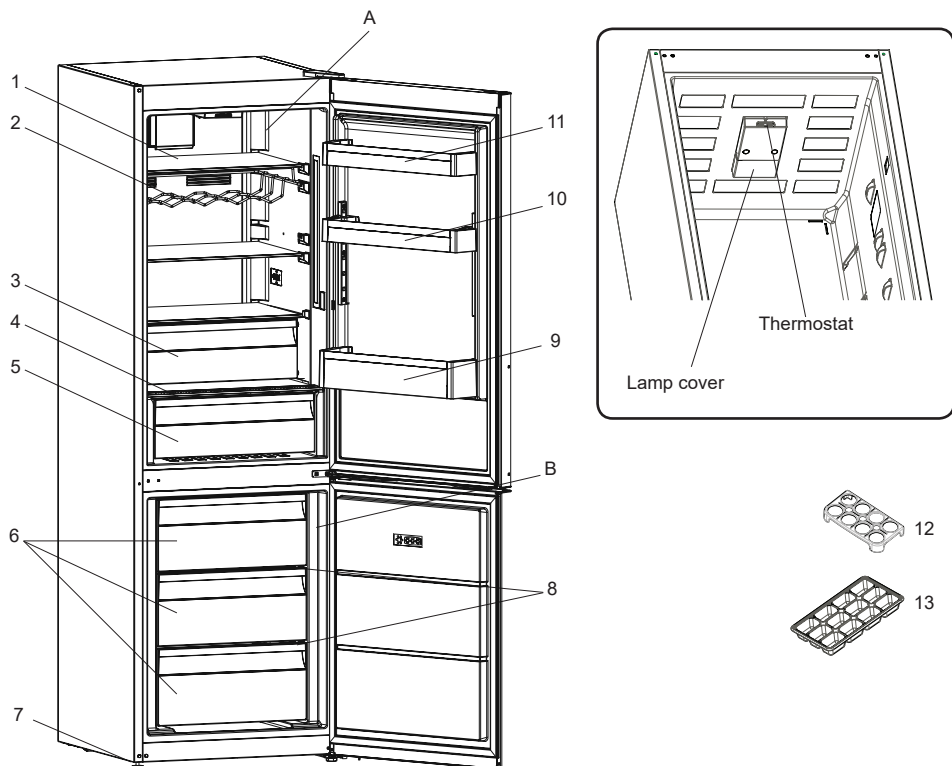
## Tips för att spara energi

- 1– Installera apparaten i ett svaltt, välventilerat rum, men inte i direkt solljus eller nära en värmekälla (värmeelement, spis, o.dyl). Använd i annat fall en isolerande plåt.
- 2– Låt avdelningsmat och dryck kylas av utanför apparaten.
- 3– Placera maten i kylskåpsutrymmet vid upptining av frusen mat. Den låga temperaturen hos den frusna maten hjälper till att kyla kylskåpsutrymmet när maten tinar upp. Vilket ger en energibesparing. Om den frusna maten tas ut orsakar den ett slöseri med energi.
- 4– Vid inställning av drycker och flytande föda måste de täckas över. I annat fall ökar fuktigheten i apparaten. Vilket medför att funktionstiden blir längre. Att täcka över drycker och flytande föda hjälper också till att bevara lukt och smak.
- 5– Öppna och stäng apparatens dörr så snabbt som möjligt vid inställning av mat och dryck.
- 6– Låt locken vara på i apparaten för varje utrymme med annan temperatur. (grönsaks, kylfack, osv).
- 7– Dörrtätningen måste vara ren och mjuk. Ersätt tätningar om de är utslitna.
- 8– Din apparats energiförbrukning är deklarerad utan lådor och med fullt frysack.
- 9– För att spara energi, använd inte utrymmet mellan lastgränsen och dörren, utanför lastgränsmarkeringen. Lastgränsmarkeringen används också i energiförbrukningsdeklarationen





## KAPITEL 7 FRYSS- OCH KYLSKÅPETS DELAR OCH UTRYMMEN



Denna figur har tagits fram för att visa olika delar och tillbehör i enheten. Delar kan variera beroende på enhetens modell.

- |                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| A) Kylskåp                           | 7) Justerbara fötter                     |
| B) Frysskåp                          | 8) Glasshylla                            |
| 1) Kylskåpshylla                     | 9) Flaskhylla                            |
| 2) Vinställ *                        | 10) Justerbar glashylla (Adapti-Lift)* / |
| 2) Glashylla                         | Dörr övre hyllor                         |
| 3) Extra kylfack (Kylningsutrymme) * | 11) Dörr övre hyllor                     |
| 4) Grönsaksutrymmeslock              | 12) Ägghållare                           |
| 5) Grönsaksutrymme                   | 13) Isbricka                             |
| 6) Frys låda                         |  |

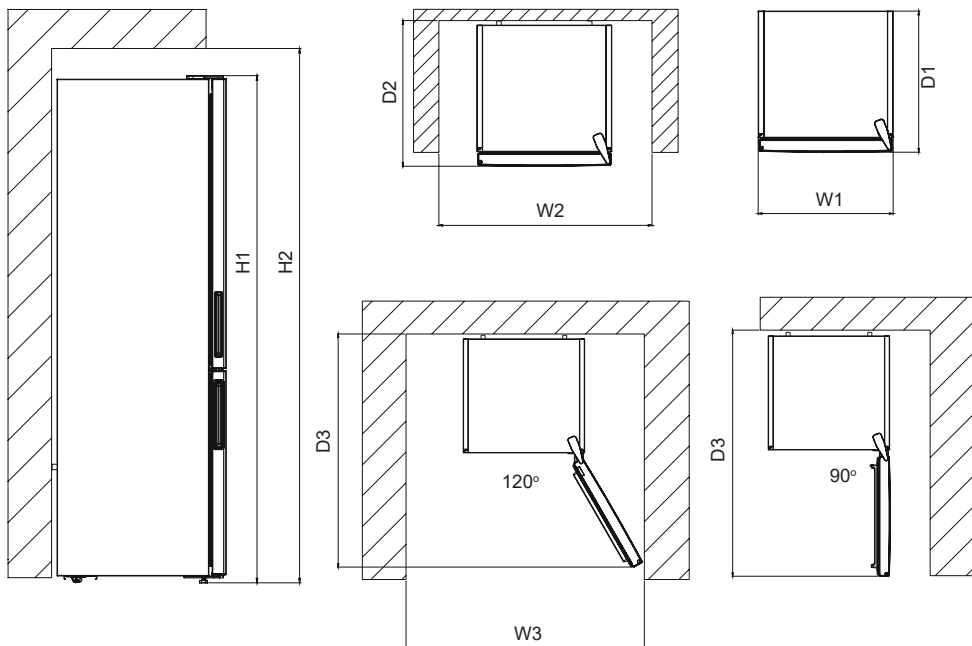
\* I vissa modeller

### Allmänna anmärkningar

**Fack för färsk mat (kyl):** Mest effektiv energianvändning säkerställs i konfigurationen med lådorna i apparatens nedre del, och hyllorna jämnt fördelade, placering av dörrfack påverkar inte energiförbrukningen.

**Frysack (frys):** Mest effektiv energianvändning säkerställs i konfigurationen med lådorna och facken i lagerposition.

## Dimensioner



Generella dimensioner <sup>1</sup>		
H1	mm	1800
W1	mm	540
D1	mm	595

<sup>1</sup> apparatens höjd, bredd och djup, utan handtaget

Utrymme som krävs vid användning <sup>2</sup>		
H2	mm	1950
W2	mm	640
D2	mm	692,8

<sup>2</sup> apparatens höjd, bredd och djup inklusive handtaget, plus det utrymme som krävs för fri cirkulation av kyl-luften

Totalt utrymme som krävs vid användning <sup>3</sup>		
W3	mm	650,2
D3	mm	1137,9

<sup>3</sup> apparatens höjd, bredd och djup inklusive handtaget, plus det utrymme som krävs för fri cirkulation av kyl-luften, plus det utrymme som krävs för att låta luckan öppnas till den minsta vinkel som möjliggör borttagande av all intern utrustning

## **DEL - 8**   **TEKNISKA DATA**

Den tekniska informationen finns på typskylten på apparatens innersida och på energimärkningen.

QR-koden på energimärkningen som levereras med apparaten ger en webblänk till informationen relaterad till apparatens prestanda i EU EPREL-databasen.

Behåll energimärkningen som referens tillsammans med bruksanvisningen och alla andra dokument som medföljer denna apparat.

Det är också möjligt att hitta samma information hos EPREL via länken <https://eprel.ec.europa.eu> och modellnamnet och produktnumret som du hittar på apparatens typskylt.

Se länken [www.theenergylabel.eu](http://www.theenergylabel.eu) för detaljerad information om energimärkningen.

## **DEL - 9**   **INFORMATION FÖR TESTINSTITUT**

Installation och förberedelse av apparaten för eventuell EcoDesign-verifiering ska överensstämma med EN 62552. Ventilationskrav, fördjupningsdimensioner och minsta bakre spel ska vara som anges i denna bruksanvisning vid DEL 1. Kontakta tillverkaren för ytterligare information, inklusive lastplaner.

## **DEL - 10**   **KUNDEVÅRD OCH SERVICE**

Använd alltid endast originaldelar.

När du kontaktar vårt auktoriserade servicecenter, se till att du har följande information tillgänglig: Modell, PNC, serienummer.

Informationen finns på typskylten. Kan ändras utan föregående meddelande.

Få användningsråd, broschyrer, felsökning, service och reparationsinformation.

**Besök vår webbplats**

**[www.eico.dk](http://www.eico.dk)**

# Sisältö

<b>ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÖNOTTOA .....</b>	<b>69</b>
Yleiset varoitukset .....	69
Turvallisuusohjeita .....	72
Varotoimenpiteitä .....	72
Asennustiedot .....	73
Ennen laitteen kytkemistä .....	73
<b>ERILAISIA TOIMINTOJA JA MAHDOLLISUUKSIA.....</b>	<b>75</b>
Lämpötilan säätö .....	75
Lämpötila-asetuksiin liittyvät varoitukset .....	75
Lisävarusteet .....	76
Jäärasia .....	76
Pullopidin .....	76
<b>RUOAN JÄRJESTELEMINEEN LAITTEESEEN .....</b>	<b>77</b>
Jääkaappiosasto .....	77
Pakastelokero .....	78
<b>PUHDISTUS JA HUOLTO .....</b>	<b>82</b>
Sulattaminen .....	83
Jääkaapin lampun vaihtaminen .....	83
<b>KULJETUS JA ASENNUSPAIKAN VAIHTAMINEN .....</b>	<b>84</b>
Oven asemoiminen uudelleen .....	84
<b>ENNEN HUOLLON KUTSUMISTA .....</b>	<b>85</b>
Vihjeet energian säästämiseksi .....	86
<b>LAITTEEN OSAT .....</b>	<b>87</b>
<b>TEKNISET TIEDOT .....</b>	<b>89</b>
<b>TIETOJA TESTAUSLAITOKSILLE .....</b>	<b>89</b>
<b>ASIAKASPALVELU JA HUOLTO .....</b>	<b>89</b>

### Yleiset varoitukset

**VAROITUS:** Pidä ilmanvaihtoaukot jotka ovat jatkeena, tai sisäänrakennettuna, esteettöminä.

**VAROITUS:** Älä käytä mekaanisia laitteita tai muita keinoja nopeuttaamaan sulattamista, käytä ainoastaan ne jotka ovat valmistajan suosittelemia.

**VAROITUS:** Älä käytä sähkölaitteita elintarvikkeiden varastointilaitteessa, jolleivät ne ole valmistajan suosittelemia tyyppisiä.

**VAROITUS:** Älä vahingoita kylmäaineen virtapiiriä.

**VAROITUS:** Välttääksesi vaara laitteen epävakaudesta johtuen, laitteen pitää kiinnittää ohjeiden mukaisesti.

**VAROITUS:** Varmista laitteen sijoituksen aikana, että virtajohto ei jää kiinni ja että se ei ole vaurioitunut.

**VAROITUS:** Älä sijoita jatkopistorasioita tai siirrettäviä virtalähteitä laitteen taakse.



Symboli ISO 7010 W021

**Varoitus:** Tulipalon / syttyvien materiaalien vaara

- Mallissa, jossa on R600a:ta (jäähdytysneste isobutaani): tämä on ympäristöystävällistä luonnonkaasua, mutta myös tulenarkaa. Kun laitetta kuljetetaan ja asennetaan, on huolehdittava siitä, ettei mikään jäähdytyslaitteen osa vaurioidukaan. Mikäli vaurio on tapahtunut, vältä avotulta ja kipinöiviä lähteitä ja tuuleta huone, johon laite on sijoitettu, muutaman minuutin ajan.
- Älä säilytä räjähtäviä aineita kuten aerosolitölkit syttyvien ponneaineiden kanssa tässä laitteessa.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön ja vastaaviin, kuten;
  - henkilökuntien keittiöissä kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä

- maatilan taloissa ja hotelli- ja motelliasukkaita varten ja muissa asuinympäristöissä
- muissa majoitusympäristöissä;
- catering- ja niiden kaltaisten muiden kuin vähittäiskaupan ympäristöissä
- Jos jääkaapin pistoke ei sovi pistorasiaan, valmistaja , huoltoliike tai vastaava pätevä henkilö pitää korvata sitä, vaaran välttämiseksi.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset), joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, ellei niitä valvo tai opastetaan laitteen käytössä. Henkilö joka on vastuussa heidän turvallisuudestaan tulee tehdä sen. Lapsia tulee valvoa, jotta he eivät leiki laitteella.
- Maadoitettu pistoke on liitetty jääkaapin virtajohtoon. Tämä pistoke tulee käyttää maadoitettuun 10 ampeerin pistorasian kanssa. Jos sinulla ei ole tällaista pistorasiaa talossasi, pyydä että valtuutettu sähköasentaja asentaa sellaisen.
- Lapset jotka ovat vähintään 8 vuotta voivat käyttää laitetta ja henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt ovat puutteellisia tai ne joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, mikäli niille on annettu ohjeita ja neuvoja käyttää laitetta turvallisesti ja että he varmasti ymmärtävät vaarat jotka voivat liittyä laitteen käyttöön. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa ja ylläpitää laitetta ilman valvontaa.
- 3-8 vuotiaat saavat täyttää ja tyhjentää jäähdytyslaitteita. Lasten ei tulisi puhdistaa tai huoltaa laitetta. Erittäin nuorten lasten (0-3 vuotta) ei tulisi käyttää laitteita. Nuorten lasten (3-8 vuotta) ei tulisi käyttää laitetta, ellei heitä valvota jatkuvasti turvallisuuden varmistamiseksi. Vanhemmat lapset (8-14 vuotta) ja fyysisesti tai psyykkisesti heikkokuntoiset tai es-tyneet ihmiset voivat käyttää laiteita, jos heitä joko valvotaan, tai heitä on neuvottu, kuinka laitetta käytetään turvallisesti.

Fyysisesti tai psyykkisesti heikkokuntoisten henkilöiden ei tulisi käyttää laitteita, ellei heitä valvota jatkuvasti.

- Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistaja , huoltoliike tai vastaava pätevä henkilö pitää korvata sitä, vaaran välttämiseksi.
- Tätä laitetta ei ole suunniteltu käytettäväksi yli 2000 m korkeudessa.

### **Seuraathan seuraavia ohjeita välttääksesi ruuan saastumisen ja pilaantumisen:**

- Oven auki pitäminen pitkän aikaa voi aiheuttaa huomattavan lämpötilan nousun laitteen säilytyslokerossa.
- Puhdista säännöllisesti pinnat, jotka ovat kosketuksissa ruuan kanssa.
- Säilytä raaka liha ja kala sopivissa säilytysastioissa jääkaapissa siten, että ne eivät koske ja niistä ei valu mitään muihin ruokiin.
- Kahden tähden pakastetun ruuan säilytyslokerot sopivat esipakastetun ruuan säilyttämiseen sekä jäätelön ja jääpalojen tekemiseen.
- Yhden kahden ja kolmen tähden säilytyslokerot eivät sovi tuoreen ruuan pakastamiseen.
- Jos jäähdytyslaitetta (jääkaappilaite) pidetään tyhjänä pitkän aikaa, laita se pois päältä, sulata, puhdista ja kuivaa se ja jätä ovi auki estääksesi homeen muodostumiseen jääkaapissa

## Turvallisuusohjeita

- **Varoitus:** Huolehdi siitä, ettei laitteen jäähdytysaukot laitteen rungossa tai rakennelmassa tukkiudu.
- Älä käytä mekaanisia laitteita eikä mitakaan keinotekoisia keinoja kiihdyttääksesi sulamisprosessia.
- Älä käytä sähkölaitteita jääkaappiosassa eikä pakastinosassa.
- Jos tämä laite on hankittu vanhan jääkaapin tilalle, jossa on lukko, riko tai irrota vanhan jääkaapin lukko turvatoimenpiteenä ennen laitteen varastointia, jotta lapset eivät voi lukita itseään kaappiin.
- Vanhat jääkaapit ja pakastimet sisältävät eristyskaasuja ja jäähdytysnesteitä, jotka täytyy hävittää asianmukaisesti. Ongelmajätteet täytyy toimittaa asianmukaiseen keräyspisteeseen. Mikäli sinulla on jotakin kysyttävää, ota yhteys paikalliseen viranomaiseen tai kauppiaseesi. Huolehdi siitä, ettei jääkaappisi putket vaurioidu ennen laitteen toimittamista asianmukaiseen purkauspisteeseen.



Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2002/96/EG.

Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.

### Tärkeää:

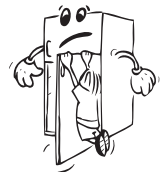
Lue tämä käyttöohje ennen tämän laitteen asennusta ja kytkemistä pistorasiaan. Valmistajalla ei ole vastuuta seurauksista, jotka johtuvat käyttöohjeesta poikkeavalla tavalla suoritetusta asennuksesta tai käytöstä.

## Varotoimenpiteitä

- Älä käytä laitteita tai kytkentöjä, jotka voivat aiheuttaa ylikuumenemista ja palamisen.
- Älä käytä vanhoja, kiertyneitä virtakaapeleita.
- Älä kierrä äläkä taivuta kaapeleita.



- Älä anna lasten leikkiä laitteella. Lapset eivät saa koskaan istua laatikkojen/hyllyjen päällä eikä riippua ovesta.
- Älä käytä teräviä metalliesineitä poistaaksesi jäätä pakastinosasta; ne voivat lävistää jääkaappipiiriin ja aiheuttaa korjaamattoman vaurion laitteelle. Käytä mukana olevaa muovista kaavinta.
- Älä kytke verkkojohtoa, jos kätesi ovat kosteat.



- Älä laita nesteitä sisältäviä astioita (lasipullot tai tölkkejä) pakastimeen (eikä missään tapauksessa kaasumaisia nesteitä), koska ne voivat rikkoutua pakastuksen aikana.





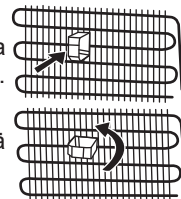
- Pullot, jotka sisältävät alkoholia, täytyy sulkea hyvin ja ne on laitettava jääkaappiin pystyasentoon.
- Älä koske jäähdytyspintoihin varsinkaan kosteilla käsillä, koska seurauksena voi olla palo- tai muu vamma.
- Älä syö pakastimesta poistettua jäätä.
- Jos verkkojohto on vaurioitunut, sen saa vaihtaa valmistaja tai valtuutettu huoltoliike tai henkilö.
- Älä käytä pistokesovitinta.



## Asennustiedot

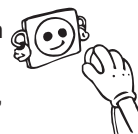
Lue seuraavat seikat huolellisesti ennen jääkaappipakastimen pakkauksesta purkamista ja sen liikuttamista.

- Aseta laite kauas suorasta auringonvalosta ja lämmön lähteistä, kuten lämpöpattereista.
- Laitteen tulee sijaita vähintään 50 cm:n etäisyydellä helloista, kaasuhelloista ja lämmittimistä sekä vähintään 5 cm:n etäisyydellä sähköhelloista.
- Älä altista jääkaappipakastinta kosteudelle tai sateelle.
- Jääkaappipakastin on sijoitettava vähintään 20 mm:n etäisyydelle toisista pakastimista.
- Jääkaappipakastimen yläpuolelle ja taakse on jätettävä vähintään 150 mm tyhjää tilaa. Älä laita mitään esineitä jääkaappipakastimen päälle.
- Turvallisen käytön varmistamiseksi on tärkeää, että jääkaappipakastin on turvallisesti tasapainossa. Jääkaappipakastin voidaan tasata säädettävien taseusjalkojen avulla. Varmista, että laite on tasaisesti paikallaan ennen kuin laitat siihen ruokaa.
- Suosittelemme kaikkien hyllyjen ja tasojen pyyhkimistä teelusikallisen ruokasoodaa sisältävään lämpimään veteen kostutetulla pyyhkeellä ennen käyttöä. Huuhtelee puhdistuksen jälkeen lämpimällä vedellä ja kuivaa.
- Asenna laite paikalleen hyödyntämällä laitteen takana sijaitsevia muovisia ohjaimia. Käännä 90 astetta (kuvan osoittamalla tavalla). Tämä estää kondensaattoria koskettamasta seinää.
- Jääkaappi on asetettava vasten seinää siten, että vapaa tila ei ylitä 75 mm.



## Ennen laitteen kytkemistä

- Odota 3 tuntia ennen kuin kytket laitteen verkkojohdon pistorasiaan varmistaaksesi kunnollisen toimivuuden (suorituskyvyn).
- Laite voi tuoksua uutuuttaan, kun ensimmäisen kerran kytket laitteen päälle, mutta se häviää, kun laite kylmenee.



## ERILAISET TOIMINNOT JA MAHDOLLISUUDET

### Tietoa uuden sukupolven viilennysteknologiasta.

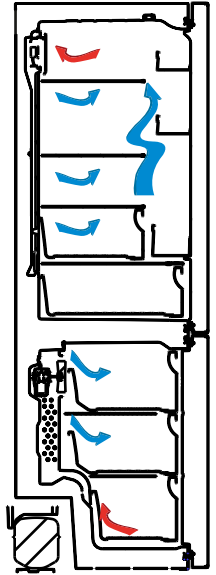
Jääkaappipakastimet, joissa on käytetty uuden sukupolven viilennysteknologiaa, toimivat eri tavalla kuin vanhan malliset jääkaappipakastimet. Vanhalla tekniikalla toteutetuissa jääkaappipakastimissa kaappiin pääsevä kostea ilma ja elintarvikkeista haihtuva kosteus muuttuu jääksi pakastimeen. Jääkaappipakastin on irrotettava verkkovirrasta sulatuksen ajaksi. Pitääksesi elintarvikkeet viileinä sulatuksen ajan ne on säilytettävä muualla, ja käyttäjän on puhdistettava jäljelle jäänyt jää ja huurre.

Tilanne on täysin erilainen pakastimissa, joissa on uuden sukupolven viilennysteknologiaa. Kylmää ja kuivaa ilmaa puhalletaan pakastinosaan tuulettimen avulla. Tämän tuloksena kylmä ilma kulkee helposti pakastimessa jopa hyllyjen välissä, jolloin ruoka jäätyy tasaisesti ja riittävän hyvin. Tämä ei myöskään muodosta huurretta.

Jääkaappiosan rakenne on lähes sama kuin pakastinosan. Pakastimen yläosassa sijaitsevan tuulettimen puhaltama ilma viilentyy kulkiessaan ilmakanavan läpi. Samalla ilma puhalletaan ulos ilmakanavan rei'istä siten, että viilennysprosessi onnistuu pakastinosassa. Ilmakanavan reiät jakavat ilman tasaisesti pakastinosassa.

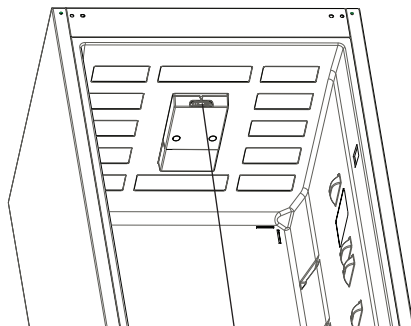
Koska ilmaa ei pääse kulkemaan pakastimen ja jääkaapin välillä, myöskään eri tuoksut eivät sekoitu.

Tämän tuloksena uuden sukupolven viilennysteknologiaa sisältävä jääkaappi on helppokäyttöinen, tilava ja kaunis katseltava.



## LUKU - 2. ERILAISIA TOIMINTOJA JA MAHDOLLISUUKSIA

### Lämpötilan säätö



Termostaatti

Pakastimen lämpötilan säätö säätää automaattisesti jääkaapin ja pakastimen lämpötilan. Kun nuppia kierretään asennosta 1 asentoon 5, saadaan kylmemmät lämpötilat aikaan.

**Tärkeä huomautus:** Älä kierrä nuppia asennon 1 ohi, koska tämä sammuttaa laitteen.

#### **Pakastimen & Jääkaapin lämpötilan säätö;**

- 1 – 2: Lyhytaikaista ruoan säilyttämistä varten pakastinosassa: voit säätää nappulan minimi- ja keskikohdan väliin.
- 3 – 4: Pitkäaikaista ruoan säilyttämistä varten pakastinosassa: voit säätää nappulan keskiasentoon.
- 5 : Tuoreen ruoan pakastamista varten: Laite käy kauemmin. Joten, kun kylmä otolita on saatu, sinun täytyy asettaa säädin aikaisempaan asentoon.

#### **Lämpötila-asetuksiin liittyvät varoitukset**

- Ympäröivä lämpötila, juuri jääkaappiin laitetun ruoan lämpötila sekä oven avaamistiheys vaikuttavat jääkaappilokeron lämpötilaan. Vaihda lämpötila-asetus tarvittaessa.
- Emme suosittele jääkaapin käyttöä tiloissa, joiden lämpötila on alle 10 °C.
- Termostaatin lämpötila tulee asettaa ottaen huomioon kuinka usein jääkaapin ja pakastimen ovia avataan ja suljetaan ja kuinka paljon ruokaa jääkaapissa säilytetään. Huomioon otettava seikka on myös laitteen käyttöympäristö sekä laitteen sijainti kyseisessä tilassa.
- Suosittelemme, että jääkaappipakastin jätetään käymään keskeytyksettä 24 tunnin ajaksi ennen ensimmäistä käyttöä. Tämä takaa, että laite jäähtyy riittävän hyvin. Älä avaa ovia tai laita ruokaa jääkaappiin tänä aikana.
- Jääkaappipakastimesasi on 5 minuutin mittainen viivetoiminto, joka on suunniteltu estämään kompressorivauriot. Kun jääkaappipakastimesi kytketään virta, se alkaa käydä normaalisti 5 minuutin kuluttua.
- Jääkaappisi on suunniteltu toimimaan standardeissa mainituissa huonelämpötiloissa sekä arvokilvessä mainitun ilmastoluokan mukaisesti. Jääkaapin käyttämistä ei suositella tiloissa, joiden lämpötilat eivät vastaa annettuja vaihteluvälejä, sillä tämä vaikuttaa jäähdytystehokkuuteen.
- Tämä laite on suunniteltu käytettäväksi 16 - 38 °C:een ympäröivässä lämpötilassa.

## Ilmastoluokka ja sen merkitys:

**T (trooppinen):** Tämä jäähdytyslaite on tarkoitettu käytettäväksi ympäristön lämpötiloissa 16 °C–43 °C.

**ST (subtrooppinen):** Tämä jäähdytyslaite on tarkoitettu käytettäväksi ympäristön lämpötiloissa 16 °C–38 °C.

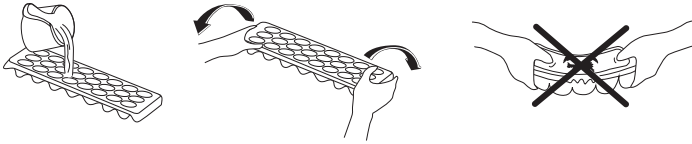
**N (lauhkea):** Tämä jäähdytyslaite on tarkoitettu käytettäväksi ympäristön lämpötiloissa 16 °C–32 °C.

**SN (laajennettu lauhkea):** Tämä jäähdytyslaite on tarkoitettu käytettäväksi ympäristön lämpötiloissa 10 °C–32 °C.

## Lisävarusteet

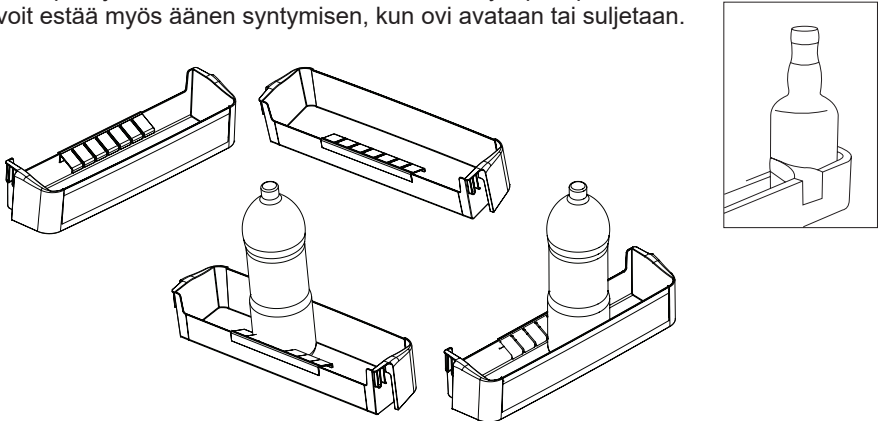
### Jäärasia

- Täytä jäärasia vedellä ja laita se pakastinosaan.
- Kun vesi on täysin jäänytynyt, voit taivuttaa rasiaa alla olevan kuvion osoittamalla tavalla poistaaksesi jääkuutiot rasiasta.



### Pullopidin (Eräät mallit)

Välttääksesi pullojen luiskahtamisen tai kaatumisen käytä pullopidintä. Tällä tavalla voit estää myös äänen syntymisen, kun ovi avataan tai suljetaan.



*Lisävarusteiden visuaaliset ja tekstikuvaukset saattavat vaihdella mallista riippuen.*

## LUKU - 3. RUOAN JÄRJESTELEMINEN LAITTEESEEN

### Jääkaappiosasto

- Jääkaappiosastoa käytetään tuoreiden elintarvikkeiden säilyttämiseen muutaman päivän ajan.
- Älä aseta elintarvikkeita jääkaappiosaston takaseinän välittömään läheisyyteen. Jätä tilaa elintarvikkeiden väliin jotta ilmankierto ei estyisi.
- Älä aseta kuumia ruokia tai haihtuvia nesteitä jääkaappiosastoon.
- Säilytä ruoat suljetuissa astioissa tai käärittynä pakkauksiin.
- Vähentääksesi kosteutta ja huurtumista, älä koskaan aseta avoimessa säiliössä olevia nesteitä jääkaappiosastoon.
- Kaikenlaiset lihatuotteet jotka on käärittynä pakkauksiin, suositellaan asetettavaksi lasihyllylle vihanneslokeroon yläpuolelle, jossa ilma on kylmempää.
- Voit asettaa hedelmät ja kasvikset juureslokeroon ilman pakkausta.
- Jotta kylmää ilmaa ei pääsisi vuotamaan ulos jääkaapista, älä avaa ovea toistuvasti, äläkä jätä sitä auki pitkäksi aikaa.
- Normaaleissa toimintaolosuhteissa riittää säätää jääkaappisi lämpötila-asetukseksi +4 °C.
- Jääkaappiosaston lämpötilan on oltava alueella 0–8 °C, tuoreet ruuat jäätyvät ja hajoavat alle 0 °C lämpötilassa kun taas bakteerien kasvu kiihtyy yli 8 °C ja pilaa ruuan.
- Älä laita kuumaa ruokaa välittömästi jääkaappiin, vaan odota, että se jäähtyy. Kuumat ruuat nostavat jääkaappisi lämpötilaa ja aiheuttavat ruokamyrkytyksiä ja tarpeetonta ruuan pilaantumista.
- Liha, kala, jne. on säilytettävä ruuan kylmälokerossa, ja vihannesosasto on ensisijainen paikka vihanneksille (jos sisältyy tuotteeseen).
- Ristikontaminaation välttämiseksi lihatuotteita ja hedelmiä/kasviksia ei saa säilyttää yhdessä.
- Elintarvikkeet on laitettava jääkaappiin suljetuissa astioissa tai peitettynä, jotta estetään kosteuden ja hajujen muodostuminen.

**HUOM:** Perunoita, sipuleita ja valkosipulia ei tule säilyttää jääkaappiosastossa. Lihaa ei koskaan tule pakastaa sulattamisen jälkeen jos sitä ei ole kypsennetty ensin.

**Joitakin suosituksia on mainittu jäljempänä koskien elintarvikkeiden asettamista ja säilömistä jääkaappiosastoon.**

Ruoka	Säilytysaika	Sijainti viilennysoastossa
Hedelmät ja juurukset	1 viikkoa	Vihanneslaatikossa (ilman muoveja)
Kala ja liha	2-3 päivää	Muovikelmussa tai pussissa tai lihalaatikossa (lasihyllyssä)
Tuorejuusto	3-4 päivää	Omassa ovihyllyssä
Voi, margariini	1 viikkoa	Omassa ovihyllyssä
Pullotettu tuote, maito ja jogurtti	Valmistajan suosittelema aikasuositus	Omassa ovihyllyssä
Kananmuna	1 kuukausi	Kananmunanpidikehyllyssä
Valmistettu ruoka		Jokaisessa hyllyssä

## Pakastelokero

- Käytä pakastusosastoa pakasteiden pitkäaikaiseen säilytykseen ja jään valmistamiseen.
- Sijoita elintarvikkeet jotka haluat pakastaa aluksi pakastimen ylälokeroon. Älä aseta elintarvikkeita jotka aiot pakastaa jo pakastettujen elintarvikkeiden viereen. Pakastetut ruoat voi asettaa vanhempien pakasteiden viereen (kun ne ovat olleet pakastimessa vähintään 24 tuntia).
- Annostele pakastettavat ruoat (liha, jauheliha, kala, jne.) jakamalla ne kerralla käytettäviin annoskokoisiin.
- Sulattuja ruokia ei voi pakastaa uudelleen. Uudelleen pakastaminen voi aiheuttaa muun muassa ruokamyrkyksen.
- Älä laita kuumia ruokia pakastimeen ennen niiden jäähtymistä.

Ostaessasi pakasteita, varmistu siitä että ne on säilytetty asianmukaisissa olosuhteissa ja ettei pakkaus ole vaurioitunut.

- Kun säilytät ruokaa pakasteina, on tärkeää huomioida niiden säilyvyys. Jos pakkauksessa ei mainita säilyvyyttä, elintarvikkeet tulee nauttia lyhyimmässä mahdollisessa ajassa.
- Pakasteet tulee siirtää pakastimeen ennen kuin ne ehtivät sulaa ja ne tulee sijoittaa pikapakastushyllylle mahdollisimman pian. Älä käytä ovihyllyjä pakastamiseen.
- Säilytysaika vaihtelee riippuen ympäristön lämpötilasta, laitteen ovien avaamistiheydestä, termostaatin asetuksista, elintarvikkeiden laadusta ja siitä, kuinka kauan ostamisen ja pakastimeen laittamisen välillä on ehtinyt kulua aikaa. Noudata pakkauksen ohjeita säilytysajasta, älä ylitä suositeltua säilytysaikaa.
- Älä avaa pakastusosaston ovea pitkään kestäneen sähkökatkon aikana. Jääkaappisi säilyttää pakastetut elintarvikkeet tuoreina ympäristön lämpötilan ollessa 25 °C noin 12 tuntia. Tämä arvo laskee ympäristön lämpötilan ollessa korkea. Pidempään kestäneen sähkökatkoksen aikana, älä pakasta elintarvikkeita uudelleen ja nauti ne niin nopeasti kuin mahdollista.

<b>LIHA JA KALA</b>	<b>Valmistelut</b>	<b>Säilytysaika (kuukautta)</b>	<b>Sulamisaika huoneenlämpö- tilassa (tuntia)</b>
Pihvi	Kiedottuna folioon	6-10	1-2
Lampaanliha	Kiedottuna folioon	6-8	1-2
Vasikanpaisti	Kiedottuna folioon	6-10	1-2
Vasikka paloina	Pieninä paloina	6-10	1-2
Lammas paloina	Paloina	4-8	2-3
Jauheliha	Litistetyissä pakkauksissa ilman mausteita	1-3	2-3
Sisälmykset (osit- taiset)	Paloina	1-3	1-2
Makkara/salami	Pakattuna vaikka olisi omassa pakkauksessaan	1-2	Kunnes kunnolla sulanut
Kana ja kalkkuna	Kiedottuna folioon	7-8	10-12
Hanhi / anka	Kiedottuna folioon	4-8	10
Hirvi, jänis, villisika	2,5kg annoksina ilman luita	9-12	10-12
Makeanveden kalat: taimen, karppi, hau- ki, monni	Pestynä ja kuivattuna huolelli- sen pesun ja suomustamisen jälkeen, pyrstö ja pää leikattu- na tarpeen vaatiessa.	2	Kunnes kunnolla sulanut
Vähärasvaiset kalat, meribassi, piikki- kampela, kielikam- pela		4-8	Kunnes kunnolla sulanut
Rasvaiset kalat: boniitti, makrilli, sinikala, sardelli		2-4	Kunnes kunnolla sulanut
Äyriäiset	Puhdistettuna ja pakattuna pusseihin	4-6	Kunnes kunnolla sulanut
Kaviaari	Pakkauksessaan, alumiini- tai muovirasiassa	2-3	Kunnes kunnolla sulanut
Etanat	Suolaisessa vedessä, alumiini- tai muovirasiassa	3	Kunnes kunnolla sulanut

**Huom:** Sulatetut pakasteet valmistetaan samalla tavoin kuten tuoreet elintarvikkeet. Jos elintarvikkeita ei valmisteta sulattamisen jälkeen, niitä ei saa pakastaa uudelleen.

<b>HEDELMÄT JA JUUREKSET</b>	<b>Valmistelut</b>	<b>Säilytysaika (kuukautta)</b>	<b>Sulamis aika huoneenlämpötilassa (tuntia)</b>
Kukkakaali	Irrota lehdet, jaa keskusta osiin ja säilö se veteen joka sisältää hieman sitruunaa	10-12	Voidaan käyttää ilman sulattamista
Vihreät pavut, palkopavut	Pese ja leikkaa pieniksi paloiksi	10-13	Voidaan käyttää ilman sulattamista
Pavut	Kuori ja pese	12	Voidaan käyttää ilman sulattamista
Sienet ja parsat	Pese ja leikkaa pieniksi paloiksi	6-9	Voidaan käyttää ilman sulattamista
Kaali	Puhdista	6-8	2-Huoneenlämpötilassa
Munakoiso	Pese ja leikkaa 2 senttimetrin paloiksi	10-12	Voidaan käyttää ilman sulattamista
Maissi	Puhdista ja pakkaa tähkinen tai maisiinjyvinä	12	Voidaan käyttää ilman sulattamista
Porkkanat	Pese ja leikkaa pieniksi paloiksi	12	Voidaan käyttää ilman sulattamista
Paprika	Poista kanta, halkaise kahtia ja poista siemenet	8-10	Voidaan käyttää ilman sulattamista
Pinaatti	Pestynä	6-9	2-Huoneenlämpötilassa
Omena ja päärynä	Kuori ja viipaloi	8-10	5-Huoneenlämpötilassa
Aprikoosit ja persikat	Halkaise kahtia ja poista siemenet	4-6	4-Huoneenlämpötilassa
Mansikat ja mustikat	Pese ja puhdista	8-12	2-Huoneenlämpötilassa
Kypsennetyt hedelmät	Aseta mukiin ja lisää 10% sokeria	12	4-Huoneenlämpötilassa
Luumut, kirsikat ja hapankirsikat	Pese ja poista kannat	8-12	5-7-Huoneenlämpötilassa



Maitotuotteet ja leivonnaiset		Valmistelut	Säilytysaika (kuukautta)	Säilytysolosuhteet
Maito			2-3	Vain homogenoitu
Juustot - muut kuin tuorejuustot		Siivuina	6-8	Voidaan säilyttää pakkauksessaan lyhyen aikaa. Tulee kääriä muovikelmuun pitkäaikaista säilytystä varten.
Voi, margariini		Omassa pakkauksessaan	6	
Muna*	Munanvalkuainen		10-12	Suljetussa mukissa
	Kanamunaseos (valkuais- ja keltuaiseos)	Hyvin sekoitettuna, lisättyinä hyppysellinen suolaa tai sokeria jottei siitä tulisi liian paksua	10	Suljetussa mukissa
	Kanamunakeltuainen	Hyvin sekoitettuna, lisättyinä hyppysellinen suolaa tai sokeria jottei siitä tulisi liian paksua	8-10	Suljetussa mukissa

\* Kanamunia ei saa pakastaa kuorineen. Kanamunan keltuainen ja valkuainen tulee pakastaa erikseen tai hyvin sekoitettuina.

	Säilytysaika (kuukautta)	Sulamisaika huoneenlämpötilassa (tuntia)	Sulamisaika uunissa (minuuttia)
Leipä	4-6	2-3	4-5 (220-225°C)
Pikkuleivät	3-6	1-1,5	5-8 (190-200°C)
Piirakka	1-3	2-3	5-10 (200-225°C)
Tortut	1-1,5	3-4	5-8 (190-200°C)
Filotaikina	2-3	1-1,5	5-8 (190-200°C)
Pizza	2-3	2-4	15-20 (200°C)

Joidenkin valmistettujen ruokien mausteiden (anis, basilika, vesikrassi, viinietikka, yleismauste, inkivääri, valkosipuli, sipuli, sinappi, tinjami, mustapippuri, jne.) maku muuttuu ja voimistuu kun niitä säilytetään pitkään. Siksi pakastettavaan ruokaan kannattaa laittaa vain vähän mausteita ennen pakastamista ja lisätä haluttuja mausteita sulatuksen jälkeen.

Säilytysaika riippuu myös ruoassa käytetystä öljystä. Pakastamiseen soveltuvia öljyjä ovat margariini, vasikanrasva, oliiviöljy ja voi. Pakastamiseen soveltumattomia ovat maapähkinäöljy ja ihra.

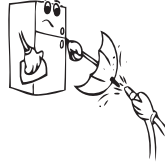
Nestemäiset ruoat tulee pakastaa muoviasioidissa ja muut ruoat joko muovikelmussa tai muovipusseissa.

## LUKU - 4. PUHDISTUS JA HUOLTO

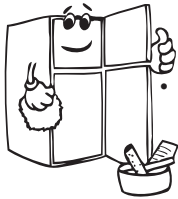
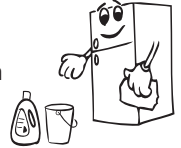
- Irrota laitteen verkkojohto pistorasiasta ennen puhdistuksen aloittamista.



- Älä puhdista laitetta juoksevilla vedellä.



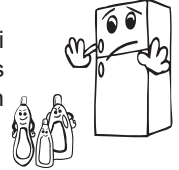
- Jääkaappiossa ja pakastinosassa pitää puhdistaa säännöllisesti käyttäen soodan bikarbonaattiliuosta ja haaleaa vettä.



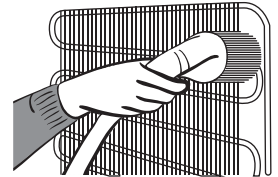
- Puhdista lisävarusteet erikseen saippualla ja vedellä. Älä puhdista niitä pesukoneessa.



- Älä käytä hankaavia tuotteita, pesujauhetta tai saippuaa. Pestyäsi laitteen huuhtelee puhtaalla vedellä ja kuivaa huolellisesti. Kun puhdistus on suoritettu, kytke verkkojohdon pistoke kuivin käsin uudelleen pistorasiaan.



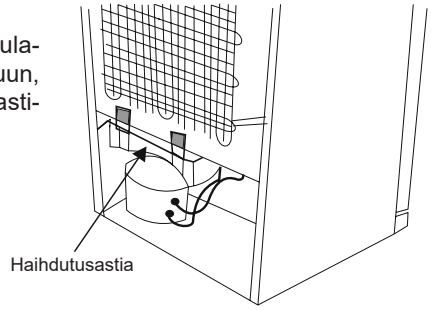
- Sinun pitää puhdistaa lauhdutin (laitteen takana) harjalla kerran vuodessa energian säästämistä ja tehon lisäämistä varten.



**VERKKOJOHTO TÄYTYY IRROTTAA PISTORASIESTA PUHDISTUKSEN AJAKSI.**

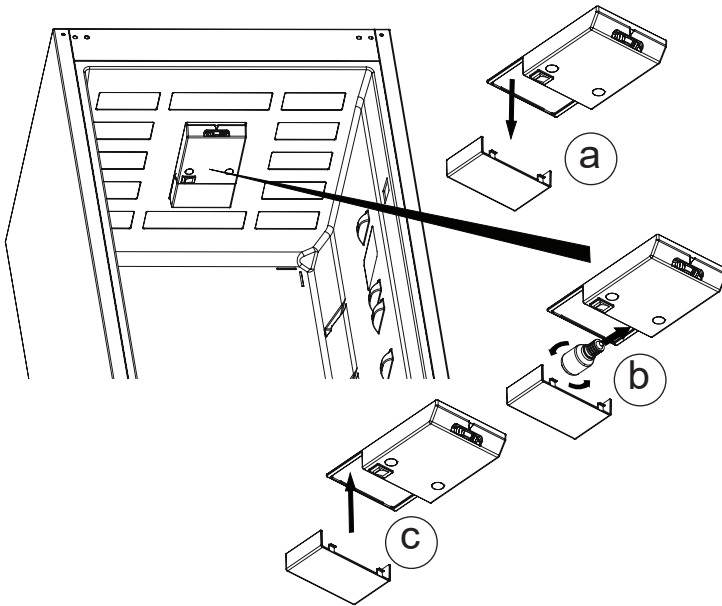
## Sulattaminen

Jääkaappi-pakastimessa on täysin automaattinen sulatus. Sulamisessa syntyvä vesi kulkeutuu vesikouruun, siitä haihdutusastiaan jääkaapin takana ja haihtuu astiasta aikojen kuluessa.



## Jääkaapin lampun vaihtaminen

1. Irrota laitteen verkkojohto pistorasiasta.
2. Poista jääkaapin valosuojus (A) painamalla koukkuja, jotka sijaitsevat suojuksen molemmilla sivuilla.
3. Vaihda nykyinen lamppu uuteen lappuun (ei yli 15 W).
4. Laita valosuojus paikalleen ja kytke laite pistorasiaan.



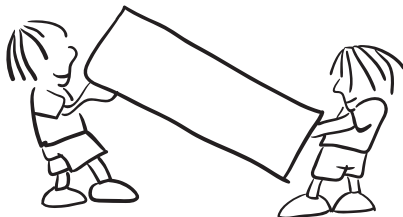
## LED-valaisimen vaihtaminen

Jos jääkaapissasi on LED-valaisin ota yhteyttä asiakastukeen, valaisin tulee vaihtaa vain valtuutetun huoltohenkilöstön toimesta.

## **LUKU - 5. KULJETUS JA ASENNUSPAIKAN VAIHTAMINEN**

### **Kuljetus ja asennuspaikan vaihtaminen**

- Alkuperäiset pakkaukset ja vaahtomuovi polystyreeni (PS) voidaan säilyttää tarvittaessa.
- Kuljetuksen ajaksi laite pitää sitoa leveällä hihnalla tai vahvalla narulla. Aaltopahvipakkaukseen kirjoitettuja ohjeita täytyy noudattaa kuljetuksen aikana.
- Ennen kuljetusta tai vanhan asennuspaikan vaihtamista kaikki liikkuvat esineet (esim. hyllyt, vihanneslaatikot täytyy poistaa tai kiinnittää siteillä tärisemisen estämiseksi.



### **Oven asemoiminen uudelleen**

- Riippuu jääkaappipakastimen mallista, onko tämä mahdollista.
- Jos kahvat on kiinnitetty laitteen eteen, tämä ei ole mahdollista.
- Jos mallissasi ei ole kahvoja, ovien paikkaa on mahdollista vaihtaa, mutta tämä täytyy teetättää valtuutetulla henkilökunnalla. Soita huoltoon.

## **LUKU - 6. ENNEN HUOLLON KUTSUMISTA**

Jos jääkaappi-pakastin ei toimi oikein, kyse voi olla vain pienestä ongelmasta. Tämän vuoksi tarkista seuraavat asiat ennen kun soitat sähköasentajalle säästääksesi aikaa ja rahaa.

### **Mitä tehdä jos jääkaappi ei käynnisty:**

#### **Tarkista että:**

- Laitteeseen tulee virta,
- Kotisi yleisvirtakytkin on kytketty päälle,
- Pistorasia antaa tarpeeksi jännitettä. Tarkistaaksesi tämän, kokeile liittää toinen toimiva laite samaan pistorasiaan.

### **Mitä tehdä jos jääkaappi on liian tehoton:**

#### **Tarkista että:**

- Et ole ylikuormittanut laitetta,
- Onko termostaatin asetus kohdassa "1" (jos näin säädä termostaatin asetus sopivaan asentoon)
- Ovet on suljettu kokonaan,
- Lauhdutin ei ole pölyn peitossa,
- Laitteen takana ja sivuilla on riittävästi tyhjää tilaa.

### **Jos jääkaappi pitää liikaa ääntä:**

#### **Normaalit äänet**

#### **Halkeileva (jään murtuminen) ääni:**

- Automaattisen sulatuksen aikana.
- Kun laitetta jäähdytetään tai lämmitetään (johtuen kylmäaineen laajenemisesta).
- Kuuluu, kun termostaatti kytkee kompressorin päälle/pois.

#### **Kompressorin ääni**

- tavanomainen moottoriääni. Tämä ääni tarkoittaa että kompressori toimii normaalisti
- Kompressori voi aiheuttaa enemmän lyhytkestoista melua sen käynnistyessä.

#### **Kupliva ja roiskuva ääni:**

- Tämä ääni johtuu kylmäaineen virtauksesta järjestelmän putkistossa.

#### **Virtaavan veden ääni:**

- Normaali virtausmelu veden virratessa haihdutussäiliöön sulattamisen aikana. Tämän äänen voi kuulla sulatuksen aikana.

#### **Kiertävän ilman ääni:**

- Tuulettimen puhallusääni. No-Frost jääkaappi voi pitää tätä ääntä kierrättäessään ilmaa, järjestelmän toimiessa normaalisti.
- Jos äänet eroavat tästä, tarkista että:
  - Laite on asetettu täysin vaakasuoraan
  - Laitteen takaosa ei ota kosketa mihinkään.
  - Laitteen sisällä olevat elintarvikkeet eivät tärisie.

## **Jos jääkaapin alaosassa on vettä,**

### **Tarkista että:**

- Sulatusta varten oleva tyhjennysaukko ei ole tukkeutunut (käytä sulatuksen tyhjennys-tulppaa puhdistaksesi tyhjennysaukon)

### **Suosituksia**

- Jos laitetta ei käytetä pitkään aikaan (esimerkiksi kesäloman aikana) irrota ja puhdista laite, ja jätä ovi auki estääksesi homeen ja ylimääräisten hajujen muodostumisen.
- Sammuttaaksesi laitteen täysin, irrota verkkojohto pistorasiasta (puhdistamista varten ja ovien auki pitämisen ajaksi)
- Jos ongelma ei häviä vaikka olet noudattanut tässä oppaassa mainittuja ohjeita, ota yhteyttä lähimpään valtuutettuun huoltoon.

## **Vihjeet energian säästämiseksi**

1– Asenna laite viileään hyvin tuulettuun huoneeseen, mutta ei suoraan auringonpaisteeseen tai lämpölähteen viereen (lämpöpatteri, hella jne). Käytä muussa tapauksessa eristävää levyä.

2– Anna lämpimien ruokien ja juomien jäähtyä laitteen ulkopuolella.

3– Kun pakastettua ruokaa sulatetaan, aseta se jääkaappiin. Pakasteruoa alhainen lämpötila auttaa jääkaappia viilenemään sulatessa. Joten se säästää energiaa. Jos pakasteruoka otetaan ulos, aiheuttaa se energian hukkaamista.

4– Juomat ja ruoantähteet on peitettävä. Muussa tapauksessa kosteus kasvaa laitteen sisällä. Siksi sen käyntiaika lisääntyy. Juomien ja ruoantähteiden peittäminen auttaa myös hajun ja maun säilyttämisessä.

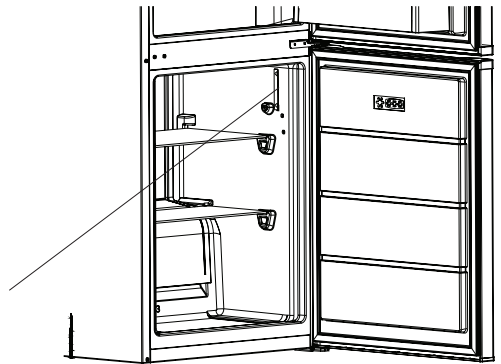
5– Pidä laitteen ovi avattuna mahdollisimman vähän aikaa asettaessasi ruokia ja juomia sen sisälle.

6– Pidä laitteen eri lokerot suljettuina (vihannekset, viileä jne).

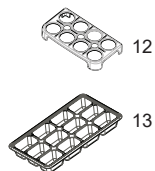
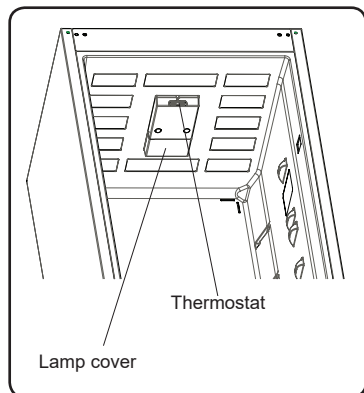
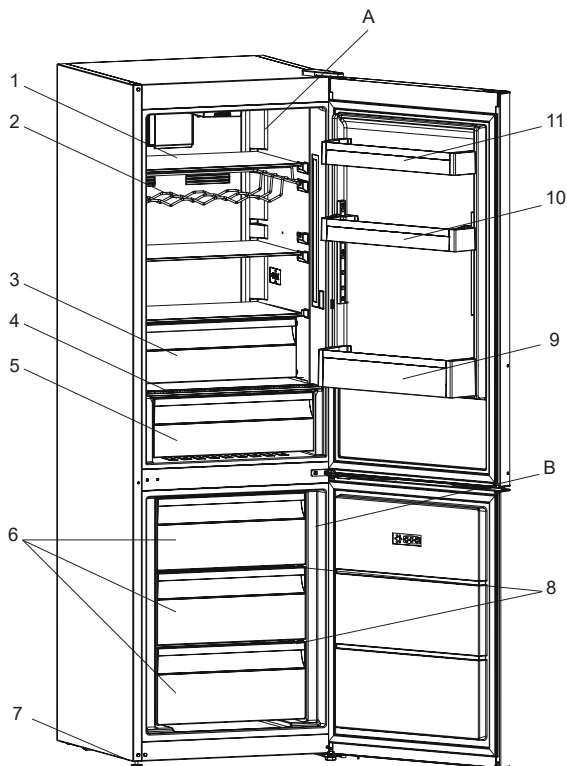
7– Ovitiviivesteen on oltava puhdas ja pehmeä. Vaihda kuluneet tiivisteet.

8– Laitteesi energiankulutus ilmoitetaan pakastinosaston ollessa ilman hyllyjä ja täynnä.

9 – Jotta säästät energiaa, älä täytä lastausrajoituksen ja oven välille lastausrajoitusmerkin mukaisesti. Lastausrajoitusmerkkiä käytetään myös energankulutuksen ilmoittamisessa



## LUKU - 7. LAITTEEN OSAT



Tämä havainnollistava kuva näyttää laitteen eri osat ja lisävarusteet.  
Osat saattavat vaihdella laitteen mallista riippuen.

- |   |   |
|---|---|
| A) Jääkaappi                                  | 7) Säätöjalat                           |
| B) Pakastin                                   | 8) Lasihylly*                           |
| 1) Jääkaappihylly                             | 9) Pullohylly                           |
| 2) Viiniteline *                              | 10) Säädettyä ovihylly (Adapti-Lift)* / |
| 3) Lisäjähdytyslokero (Jähdytys-<br>lokero) * | Oven ylähylly                           |
| 4) Vihanneslokero kansi                       | 11) Oven ylähylly                       |
| 5) Vihanneslokero                             | 12) Munapidin                           |
| 6) Pakastimen vetolaatikko                    | 13) Jääkuutiolokero                     |

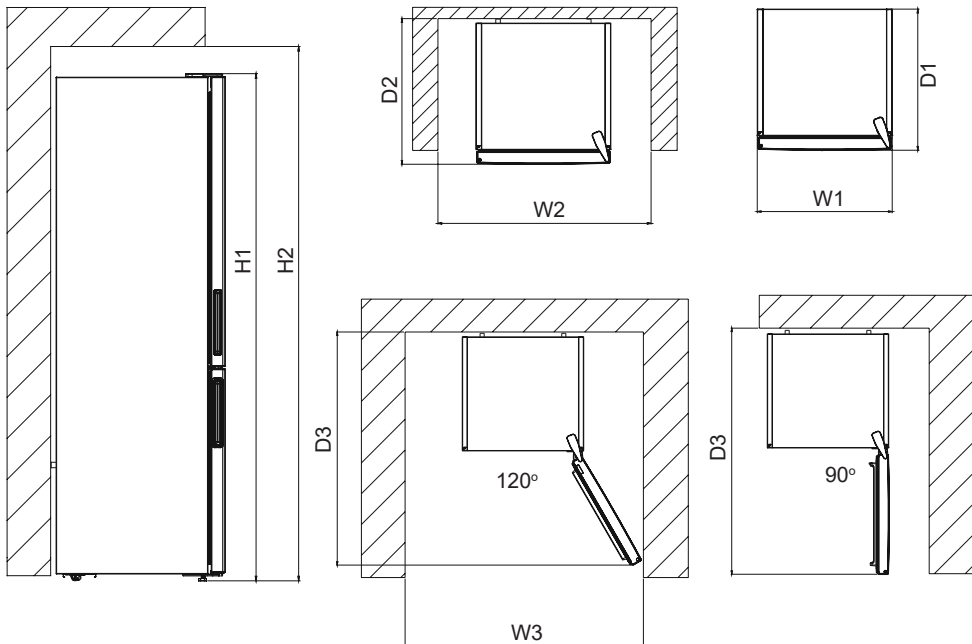
\* Joissakin malleissa

### Yleisiä huomautuksia

**Tuoreen ruoan lokero (jääkaappi):** Energia käytetään tehokkaimmin, kun laatikot ovat laitteen alaosassa ja hyllyt on jaettu tasaisesti. Ovikorien paikka ei vaikuta energiankulutukseen.

**Pakastelokero (pakastin):** Tehokkainta energian käyttöä on varmistaa, että lokeroiden ja astioiden asettelu on tehty alkuperäisellä tavalla.

## Mitat



Kokonaismitat <sup>1</sup>		
H1	mm	1800
W1	mm	540
D1	mm	595

<sup>1</sup> Laitteen korkeus, leveys ja syvyys ilman kahvaa

Käytössä tarvittava tila <sup>2</sup>		
H2	mm	1950
W2	mm	640
D2	mm	692,8

<sup>2</sup> Laitteen korkeus, leveys ja syvyys, kahva mukaan lukien, sekä tila, joka tarvitaan jäähdytysilman kiertoa varten

Käytössä tarvittava kokonaistila <sup>3</sup>		
W3	mm	650,2
D3	mm	1137,9

<sup>3</sup> laitteen korkeus, leveys ja syvyys sisältäen kahvan sekä tila, joka tarvitaan jäähdytysilman kiertoa varten, ja tila, joka tarvitaan oven avautumiseen vähimmäiskulmaan, jossa on mahdollista poistaa kaikki sisäpuoliset osat



## **OSA -8: TEKNISET TIEDOT**

Tekniset tiedot on merkitty laitteen sisäpuolella olevaan tyyppikilpeen ja energiamerkintään. Laitteen mukana toimitetun energiamerkinnän QR-koodi on web-linkki laitteen suorituskykyyn liittyviin EU:n EPREL-tietokannan tietoihin.

Säilytä energiamerkintä myöhempää tarvetta varten yhdessä käyttöohjeen ja kaikkien muiden tämän laitteen mukana toimitettujen asiakirjojen kanssa.

Samat tiedot löytyvät myös EPREL:stä käyttämällä linkkiä <https://eprel.ec.europa.eu> ja laitteen tyyppikilvestä löytyvää mallinimeä ja tuotenumeroa..

Katso osoitteesta [www.theenergylabel.eu](http://www.theenergylabel.eu) lisätietoja energiamerkinnästä.

## **OSA -9: TIETOJA TESTAUSLAITOKSILLE**

Laitteen asennuksen ja valmistelun EcoDesign-vahvistusta varten on oltava standardin EN 62552 mukainen. Ilmanvaihtovaatimusten, syvennysmittojen ja vähimmäisetäisyyden takaosassa on oltava kuten tämän käyttöohjeen OSASSA 7 on ilmoitettu. Ota yhteyttä valmistajaan saadaksesi muita lisätietoja, sisältäen täyttösuunnitelmat.

## **OSA -10: ASIAKASPALVELU JA HUOLTO**

Käytä aina alkuperäisiä varaosia.

Ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltokeskukseen pidä seuraavat tiedot saatavilla: Malli, PNC-koodi, sarjanumero.

Nämä tiedot löytyvät laitteen tyyppikilvestä. Tiedot voivat muuttua ilman erillistä ilmoitusta.

Saa käyttöneuvoja, esitteitä, ongelmanratkaisuehdotuksia sekä huolto- ja korjaustietoja.

**Vieraile verkkosivustollamme**

**[www.eico.dk](http://www.eico.dk)**

# Innhold

<b>FØR DU BRUKER APPARATET .....</b>	<b>91</b>
Generelle advarsler .....	91
Gamle kjøleskap i ustand .....	94
Sikkerhetsadvarsler .....	94
Installere og bruke kjøleskapet ditt .....	95
Før du bruker kjøleskapet ditt .....	95
<b>FUNKSJONER OG MULIGHETER.....</b>	<b>97</b>
Innstilling av termostat.....	97
Advarsler for temperaturinnstillinger.....	97
Tilbehør .....	98
Isterningsbrett .....	98
<b>PLASSERE MAT I KJØLESKAPET .....</b>	<b>99</b>
Kjøleskapsrom.....	99
Fryserrom .....	100
<b>RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD .....</b>	<b>104</b>
Avriming.....	104
Bytte lyspære .....	105
<b>TRANSPORT OG FLYTTING AV KJØLESKAPET .....</b>	<b>105</b>
Hengsle om døren .....	105
<b>FØR DU TAR KONTAKT MED SERVICE .....</b>	<b>106</b>
Tips for lagring av energi .....	107
<b>KJØLESKAPETS ROM OG DELER.....</b>	<b>108</b>
<b>TEKNISK DATA.....</b>	<b>110</b>
<b>INFORMASJON TIL TESTINSTITUTT.....</b>	<b>110</b>
<b>KUNDESTØTTE OG SERVICE.....</b>	<b>110</b>

## **DEL - 1. FØR DU BRUKER APPARATET**

### **Generelle advarsler**

**ADVARSEL:** Hold ventileringsåpninger, i apparatets kabinett eller i den innebygde strukturen, fri for hindringer.

**ADVARSEL:** Ikke bruk mekaniske enheter eller andre måter for å akselerere avisningsprosessen, annet enn det som er anbefalt av produsenten.

**ADVARSEL:** Ikke bruk elektriske apparater inne i matvarekammerne i apparatet, med mindre de er av en type som er anbefalt av produsenten.

**ADVARSEL:** Ikke skad kjølekretsen.

**ADVARSEL:** For å unngå fare forårsaket av et ustabilt apparat, må det fikses slik det står i instruksjonene.

**ADVARSEL:** Når du plasserer apparatet, må du påse at strømledningen ikke blir sittende fast eller kommer til skade.

**ADVARSEL:** Du må ikke plassere flere skjøteledninger eller strømkontakter bak apparatet.



Symbol ISO 7010 W021

**Advarsel:** Risiko for brann / brennbare materialer

- Dersom apparatet bruker R600a som et kjølemiddel - kan du få denne informasjonen fra kjølerens etikett - du bør være forsiktig under frakt og installasjon for å hindre skade på kjøleelementene. Selv om R600a er en miljøvennlig og naturlig gass. Siden den er eksplosiv må du, dersom det er en lekkasje, flytte kjøleskapet ditt fra åpen flamme eller varmekilder, og ventilere rommet der apparatet står i noen få minutter.
- Mens du bærer og setter på plass kjøleskapet, ikke ødelegg kjølegasskretsen.
- Ikke lagre eksplosivt materiale slik som aerosol-kanner med flammende drivstoff i dette apparatet.

- Apparatet er ment å brukes i husholdninger og lignende apparater som;
  - personalkjøkken i butikker, kontor og andre jobbsteder, sm kan sidestilles med vanlig husholdning.
  - gårdshus og klienter på hotell, motell og andre overnattingssteder, sm kan sidestilles med vanlig husholdning.
  - hærberger og lignende, sm kan sidestilles med vanlig husholdning.
  - catering og lignende ikke-detalj apparater, sm kan sidestilles med vanlig husholdning.
- Apparatet er utstyrt med et EU-godkjent støpsel som ikke må brukes i en norsk installasjon, da enheten ikke er jordet for en slik. Lokale forskrifter. Ombytting til et norsk støpsel skal utføres av en kvalifisert elektriker. Du kan også bruke en adapter som overgang mellom Schko-støpselet og det danske jordingsystemet.
- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover, og personer med redusert helse eller med mangel på erfaring og kunnskap dersom de har tilsyn eller blir instruert i riktig og sikker bruk, og forstår faren som er involvert. Barn skal ikke leke med apparatet. Vasking og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Barn i alderen mellom 3 til 8 år har lov til å laste inn og utav kjøleapparater. Barn er ikke forventet å utføre rengjøring eller vedlikehold av apparatet. Det forventes at småbarn (0-3 år) ikke bruker apparater. Det er forventet at unge barn (3-8 år) tryggy kan bruke apparater, forutsatt at det gis kontinuerlig tilsyn. Eldre barn (8-14 år) og sårbare mennesker som kan bruke apparater trygt etter at de har fått riktig tilsyn eller instruksjon for bruk av apparatet. Svært sårbare mennesker forventes ikke å bruke apparater trygt hvis ikke kontinuerlig tilsyn er gitt.

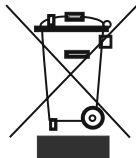
- Dersom ledningen er skadet, må den skiftes av produsenten, dens serviceagent eller lignende kvalifisert personell for å unngå fare.
- Dette apparatet skal ikke brukes i høyder som overstiger 2000 moh.

**For å unngå forurensing av mat, følg disse instruksjonene:**

- Å ha døren åpen i lange perioder, kan føre til en betydelig økning i temperaturen i apparatets rom.
- Rengjør jevnlig overflater som kan komme i kontakt med mat og tilgjengelige dreneringssystemer.
- Oppbevar rå kjøtt og fisk i egnede beholdere i kjøleskapet, slik at det ikke kommer i kontakt med, eller drypper på annen mat.
- To-stjerners fryseskuffer er egnet for oppbevaring av forfrossen mat, lagring eller fremstilling av iskrem og å lage isterninger.
- Ett-, to- og tre-stjerners rom er ikke egnet for frysing av fersk mat.
- Hvis kjøleapparatet er tomt i lange perioder, må du slå av, avrim, rengjøre, tørke og la døren stå åpen for å forhindre muggdannelse i apparatet.

## Gamle kjøleskap i ustand

- Dersom ditt gamle kjøleskap har en lås, ødelegg eller fjern den før du kaster det, fordi barn kan sitte fast inne i det og det kan føre til en ulykke.



- Gamle kjøleskap og fryserer inneholder isolasjonsmateriale og kjølemiddel med CFC. Vær derfor veldig forsiktig for å ikke skade miljøet når du kvitter deg med det gamle kjøleskapet ditt.

Vennligst hør med rette instans i kommunen om å kvitte seg med WEEE med tanke på gjenbruk, resirkulering eller reparering.

## NB!

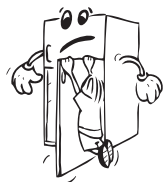
- Vennligst les bruksanvisningen nøye før du installerer og bruker apparatet ditt. Vi er ikke ansvarlige for skade som oppstår grunnet feil bruk.
- Følg alle instruksjonene på apparatet ditt og i bruksanvisningen, og oppbevar denne bruksanvisningen på et trygt sted for å løse problemer som kan oppstå i fremtiden.
- Dette apparatet er produsert for å brukes i hjemmet, og det kan bare brukes i husholdningsmiljøer og for det spesifiserte bruksområdet. Det er ikke passende for kommersiell eller felles bruk. Slik bruk vil føre til at garantien på apparatet blir kansellert, og selskapet vårt vil ikke være ansvarlige for tapene det kan medføre.
- Dette apparatet er produsert for å brukes i hus, og det passer kun til kjøling og lagring av matvarer. Det er ikke passende for kommersiell eller felles bruk, og/eller for å lagre annet materiale enn matvarer. Selskapet vårt er ikke ansvarlige for tapene som kan oppstå i motsatt fall.

## Sikkerhetsadvarsler

- Ikke bruk flere uttak eller skjøteledning.
- Ikke plugg inn ødelagte, slitte eller gamle kabler.
- Ikke dra, bøy eller skad ledningen.



- Dette apparatet er designet for å brukes av voksne, ikke la barn leke med apparatet eller la dem henge i døra.
- Ikke plugg inn eller ut pluggen fra uttaket med våte hender for å unngå strømsjokk!
- Ikke plasser glassflasker eller drikkebokser i fryseren. Flasker eller bokser kan eksplodere.
- Ikke plasser eksplosivt eller brennbart materiale i kjøleskapet for din egen sikkerhet. Plasser drikke med høyere alkoholinnhold vertikalt og ved å lukke korkene deres skikkelig i kjølekammeret.
- Når du tar is som er laget i frysekammeret, ikke rør den, is kan føre til forfrysning og/eller kutt.



- Ikke rør frosne varer med våte hender! Ikke spis is krem og iskuber rett etter du har tatt dem ut fra fryseren!
- Ikke frys ned mat som allerede har vært frossent etter at det har tint. Dette kan være helseskadelig og blant annet føre til matforgiftning.

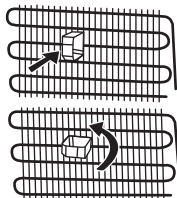


- Ikke dekk til kroppen eller toppen av kjøleskapet med snøre. Dette påvirker ytelsen til kjøleskapet ditt.
- Fiks tilbehøret i fryseren under transport for å unngå å skade det.
- Det må ikke brukes adapter på kontakten.

## Installere og bruke kjøleskapet ditt

*Før du begynner å bruke kjøleskapet ditt bør du legge merke til følgende punkter:*

- Driftspenningen for kjøleskapet ditt er 220-240 v ved 50Hz.
- Vi tar ikke ansvar for skadene som følger av ujordet bruk.
- Plasser kjøleskapet ditt på et sted der det ikke blir utsatt for direkte sollys.
- Apparatet ditt bør være minst 50 cm fra komfyrer, gassovner og varmeapparater, og det bør være minst 5 cm fra elektriske ovner.
- Kjøleskapet ditt bør aldri brukes utendørs eller etterlatt i regn.
- Når kjøleskapet plasseres ved siden av en dypfryser, bør det være minst 2 cm mellom dem for å unngå fukt på utsiden.
- Ikke plasser noen ting under fryseren din, og sett fryseren din på en passende plass slik at det er minst 15 rom over.
- De justerbare forbenene bør stabiliseres i en passe høyde for å la kjøleskapet ditt operere på en stabil og riktig måte. Du kan justere benene ved å skru de med klokka (eller i motsatt retning). Dette bør gjøres før man plasserer matvarer i kjøleskapet.
- Før du bruker kjøleskapet ditt, vask alle delene med varmt vann tilsatt en teskje natriumbikarbonat, og rens det så med rent vann og la det tørke. Sett alle delene på plass etter vasking.
- Installer lengdejusteringsplasten (den delen med sorte vaner på baksiden) ved å snu den 90° som vist i figuren for å unngå at kondenseren berører vegg.
- Kjøleskapet bør plasseres mot en vegg med en fri distanse som ikke overskrider 75 mm.



## Før du bruker kjøleskapet ditt

- Når det brukes for første gang eller etter transport, la kjøleskapet ditt stå oppreist i 3 timer før du plugger det inn for best bruk. Ellers kan du skade kompressoren.
- Kjøleskapet ditt kan lukte litt når det brukes første gang; lukten vil gradvis forsvinne når kjøleskapet ditt begynner å kjølnе.



## DE FORSKJELLIGE FUNKSJONENE OG MULIGHETENE

### Informasjon om siste generasjons kjøleteknologi

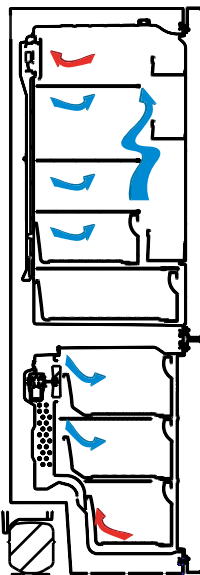
Kombiskap med siste generasjons kjøleteknologi fungerer annerledes enn statiske kombiskap. I normale kombiskap, blir den fuktige luften som slipper inn i fryseren og vanddampen fra maten til rim inne i fryserseksjonen. For å smelte – eller rettere sagt tine – dette rimet, må kjøleskapet kobles fra strømmettet. For å holde matvarene kalde under tineperioden, må brukeren oppbevare maten på et annet sted, og brukeren må fjerne all gjenværende is og akkumulert rim.

Situasjonen er en helt annen for fryserseksjonen utstyrt med siste generasjons kjøleteknologi. Ved hjelp av viften, blir kald og tørr luft blåst gjennom hele fryserseksjonen. Dette resulterer i at den kalde luften blåses lett gjennom fryserseksjonen – også i rommet mellom hyllene – og sørger for at matvarene fryses jevnt og skikkelig. Og det oppstår ikke rim.

Konfigurasjonen i kjøleseksjonen er nesten identisk til fryserseksjonen. Luft som slippes ut fra viften, plassert på toppen av kjøleseksjonen, avkjøles mens den passerer gjennom spalten bak luftkanalen. Samtidig blåses luften ut gjennom hullene i luftkanalen, slik at avkjølingsprosessen fullføres i kjøleseksjonen. Hullene på luftkanalen er konstruert for å oppnå en jevn fordeling av luft gjennom hele seksjonen.

Siden ingen luft passerer mellom fryser- og kjøleseksjonene, vil ikke lukter blande seg.

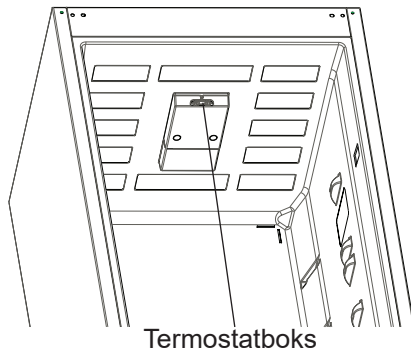
Dette gjør at kjøleskap med siste generasjons kjøleteknologi er enkelt å bruke, og gir deg mye plass og et bra utseende.





## DEL - 2. FUNKSJONER OG MULIGHETER

### Innstilling av termostat



Termostaten regulerer automatisk temperaturen inne i kjøleskapet og i fryseren. Ved å vri bryteren fra innstillingene 1 til 5, kan man oppnå kaldere temperaturer.

**Viktig merknad:** Ikke prøv å rotere knappen mer en 1 stilling da det vil stoppe apparatet.

- For å lagre mat i fryseren over kortere perioder, kan du sette bryteren mellom 1 og 3.
- For å lagre mat i fryseren over lengere perioder, kan du sette bryteren mellom 3-4.

**Merk:** temperaturen i rommet rundt, temperaturen på nylig lagret mat og hvor ofte døren åpnes, virker inn på temperaturen i fryseren. Endre temperaturinnstillingen dersom det er nødvendig.

### Advarsler for temperaturinnstillinger

- Omgivelsestemperaturen, temperaturen av den ferske lagrede mat og hvor ofte døren åpnes, påvirker temperaturen i kjøleseksjonen. Endre temperaturinnstillingen, hvis det er nødvendig.
- Det anbefales ikke å bruke kjøleskapet når temperaturen er under 10°C.
- Temperaturinnstillingen bør settes ved å ta hensyn til hvor ofte døren åpnes og lukkes, hvor mye mat er lagret i kjøleskapet og miljøet og plasseringen av apparatet.
- Når kjøleskapet skal brukes for første gang, er vår anbefaling å la det fungere i 24 timer for å sikre at det er helt avkjølt. Døren må ikke åpnes og mat må ikke settes inne under denne perioden.
- Kjøleskapet har en 5 minutters innebygd forsinkelsesfunksjon, som er utviklet for å hindre skader på kompressoren. Når strømmen slås på, vil kjøleskapet begynne å fungere som normalt etter 5 minutter.
- Kjøleskapet er laget for å operere i temperaturintervaller som er angitt i kravene, i henhold til klimaklassen som er angitt i informasjonsetiketten. Kjøleskapet må ikke brukes ved temperaturer som er utenfor de oppgitte temperaturintervallene i forhold til kjøleeffekt.
- Dette apparatet er beregnet for bruk i en omgivelsestemperatur i 16°C - 38°C.

## Klimaklasse og betydning:

**T (tropisk):** Dette kjøleskapet er beregnet på bruk i omgivelsestemperaturer fra 16 °C til 43 °C.

**ST (subtropisk):** Dette kjøleskapet er beregnet på bruk i omgivelsestemperaturer fra 16 °C til 38 °C.

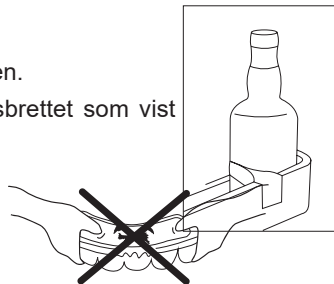
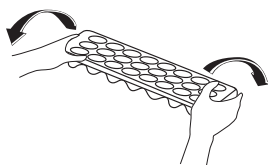
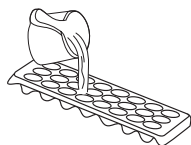
**N (temperert):** Dette kjøleskapet er beregnet på bruk i omgivelsestemperaturer fra 16 °C til 32 °C.

**SN (utvidet temperert):** Dette kjøleskapet er beregnet på bruk i omgivelsestemperaturer fra 10 °C til 32 °C.

## Tilbehør

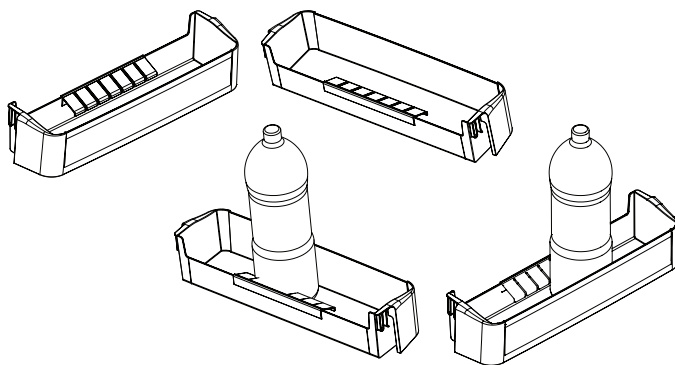
### Isterningsbrett

- Fyll isterningsbrettet med vann og sett det i fryseboksen.
- Når vannet har frosset helt, kan du vri på isterningsbrettet som vist nedenfor for å løsne isbitene.



### Flaskeholder (På noen modeller)

For å unngå at flasker skal gli eller falle, kan du bruke flaskeholderen. Du unngår også klirring av flasker når du åpner og lukker døren.



## **DEL - 3. Plassere mat i kjøleskapet**

### **Kjøleskapsrom**

- Kjøleskapsdelen skal brukes til oppbevaring av fersk mat i ett par dager.
- Ikke plasser maten slik at den er i kontakt med den bakre veggen i kjøleskapsrommet. La det være plass rundt matvarene for å sikre luftsirkulasjon.
- Ikke sett varm mat eller væske som kan fordampe inn i kjøleskapsrommet.
- Oppbevar alltid maten i lukkede beholdere eller i emballasje.
- For å redusere fuktighet og unngå oppbygning av rim må du aldri plassere væske i de åpne beholderne i kjøleskapet.
- Det anbefales at alle typer kjøtt pakkes inn og legges på glasshyllen over grønnsaksskuffen der luften er kjølere.
- Du kan legge frukten og grønnsakene i grønnsakskammeret uten innpakning.
- For å unngå at kald luft unnslipper må du unngå å åpne døren for ofte eller la døren stå åpen over lenger tid.
- For normale arbeidsforhold vil det være tilstrekkelig å justere temperaturinnstillinger på kjøleskapet ditt til +4 °C.
- Temperaturen i kjølerommet bør være i området 0-8 °C, fersk mat fryser og råtner under 0 °C, bakteriemengde øker og ødelegger maten over 8 °C.
- Ikke plasser varm mat i kjøleskapet umiddelbart, vent til temperaturen går ned. Varm mat øker temperaturen i kjøleskapet ditt, og fører til matforgiftning og unødvendig ødeleggelse av mat.
- Kjøtt, fisk, osv., bør lagre i kjøperommet for mat, grønnsaksrommet foretrekkes for grønnsaker (om tilgjengelig).
- For å unngå kryssforurensing blir kjøttprodukter og frukt og grønnsaker ikke lagret sammen.
- Mat bør plasseres i kjøleskapet i lukkede beholdere eller tildekket for å forhindre fuktighet og odører.

**NB!** Poteter, løk og hvitløk bør ikke lagres i kjøleskapsrommet. Kjøtt skal aldri fryses på nytt etter tining, med mindre det tilberedes først.

**Noen anbefalinger har blitt spesifisert under for plassering og lagring av matvarer i kjøleskapsrommet.**

<b>Mat</b>	<b>Lagringstid</b>	<b>Hvor plassere i kjølerommet</b>
<b>Frukt og grønnsaker</b>	1 uke	I grønnsaksrommet (uten å pakkes inn)
<b>Kjøtt og fisk</b>	2 til 3 dager	Dekket med plastfolie og poser eller i en kjøttboks (på glasshyllen)
<b>Fersk ost</b>	3 til 4 dager	I spesiell dørhylle
<b>Smør og margarin</b>	1 uke	I spesiell dørhylle
<b>Produkter på flaske, melk og yoghurt</b>	Til utløpsdatoen som er anbefalt av produsenten	I spesiell dørhylle
<b>Egg</b>	1 måned	I egghyllen
<b>Tilberedt mat</b>		Alle hyller

## Fryserrom

- Bruk fryserrommet til å oppbevare frossen mat over lenger tid samt produsere is.
- Legg maten du vil fryse i den øverste kurven i fryseren. Ikke plasser maten du skal fryse sammen med allerede frossen mat. Du kan plassere maten ved siden av annen frossen mat etter at den nye maten har ligget i fryseren i minst 24 timer.
- Du bør fryse ned maten (kjøtt, kjøttdeig, fisk osv.) ved å dele dem inn i porsjonsstørrelser slik at de kan spises med én gang.
- Ikke frys ned igjen frossen mat som har rullet å tine. Det kan være helseskadelig.
- Ikke sett varme måltider i fryseren før de har blitt avkjølt.
- Når du kjøper frossen mat, må du passe på at de ble fryst under riktige forhold og at emballasjen er hel.
- Når du oppbevarer frossen mat, må du sørge for at den oppbevares i henhold til oppbevaringsforholdene oppgitt på emballasjen. Hvis det ikke er noen instruksjoner, må maten spises så raskt som mulig.
- Frossen mat må transporteres raskt så den ikke blir dårlig og skal legges i hyllen for hurtigfrysing så raskt som mulig. Ikke bruk dørhyllene til frysing.
- Lagringsvarigheten til frossen mat endres avhengig av temperaturforholdene, hvor ofte dørene åpnes og lukkes, mattypen og hvor lang tid det gikk fra innkjøp til frysing. Følg alltid instruksjonene på emballasjen, og overstig aldri den indikerte lagringsvarigheten.
- Ikke åpne døren til fryseren under langvarige strømbrudd. Fryseren holder maten frossen i opptil 12 timer ved omgivelsestemperatur på 25 °C. Denne verdien synker med høyere omgivelsestemperaturer. Etter lange strømbrudd skal maten ikke innfrys på nytt. Spis den så fort som mulig.

<b>Fisk og Kjøtt</b>	<b>Forberedelse</b>	<b>Oppbevaringstid (måned)</b>	<b>Tiningstid i romtemperatur -timer-</b>
<b>Storfekjøtt biff</b>	Pakk for frysing i beleilige porsjoner	6-10	1-2
<b>Lammekjøtt</b>	Pakk for frysing i beleilige porsjoner	6-8	1-2
<b>Kalvesteik</b>	Pakk for frysing i beleilige porsjoner	6-10	1-2
<b>Kalveterninger</b>	I små biter	6-10	1-2
<b>Saueterninger</b>	I biter	4-8	2-3
<b>Kjøttdeig</b>	I beleilige porsjoner, pakk uten å krydre	1-3	2-3
<b>Innvoller (biter)</b>	I biter	1-3	1-2
<b>Pølse/Salami</b>	Må pakkes selvom det er film-belagt		Til tint
<b>Kylling og kalkun</b>	Pakk for frysing i beleilige porsjoner	7-8	10-12
<b>Gås/And</b>	Pakk for frysing i beleilige porsjoner	4-8	10
<b>Hjortedyr, kanin, villsvin</b>	2.5 kg porsjoner uten bein	9-12	10-12
<b>Ferskvannsfisk (Ørret, Karpe, Gjedde, Malle)</b>	Bør bli vasket og tørket etter grundig	2	Til den er tint
<b>Mager fisk (abbor, piggvar og flyndre)</b>	vasket på innsiden og skalert, halen og hode	4-8	Til den er tint
<b>Fet fisk (Bonito, makrell, blue fish, Ansjos)</b>	bør bli kuttet av hvor det er nødvendig.	2-4	Til den er tint
<b>Krepsdyr</b>	Renskes og puttes i poser	4-6	Til den er tint
<b>Kaviar</b>	I pakken sin, i alumini- um- eller plastkopp	2-3	Til den er tint
<b>Snegle</b>	I saltvann i aluminium- eller plastkopp	3	Til den er tint

<b>Frukt og grønnsaker</b>	<b>Forberedelse</b>	<b>Oppbevaringstid (måned)</b>	<b>Tiningstid i romtemperatur -timer-</b>
<b>Blomkål</b>	Fjern bladene og del stilken i deler. La den ligge i sitronvann	10-12	Kan brukes fryst
<b>Brekkbønner, franske bønner</b>	Vask de og kutt i små biter.	10-13	Kan brukes fryst
<b>Erter</b>	Skrell og vask de	12	Kan brukes fryst
<b>Sopp og asparges</b>	Vask de og kutt i små biter	6-9	Kan brukes fryst
<b>Kål</b>	I vasket tilstand	6-8	2
<b>Aubergine</b>	Skjær opp i 2 cm lange biter etter vasking	10-12	Sett fatene fra hverandre
<b>Mais</b>	Vask og pakk i sin egen kolbe eller i korn	12	Kan brukes fryst
<b>Gulrot</b>	Vask de og kutt i skiver	12	Kan brukes fryst
<b>Paprika</b>	Fjern stilken, del i to og ta vekk frøene	8-10	Kan brukes fryst
<b>Spinat</b>	Vasket	6-9	2
<b>Eple og pære</b>	Del ved skrelle skallet	8-10	(I frysen) 5
<b>Aprikos og fersken</b>	Del i to og ta vekk frøene	4-6	(I frysen) 4
<b>Jordbær og bringebær</b>	Vask og rens	8-12	2
<b>Tilberedt frukt</b>	I en kopp, i tillegg til 10% sukker	12	4
<b>Plommer, kirsebær, sure kirsebær</b>	Vask og fjern stilken	8-12	5-7

Meieriprodukter og bakverk		Forberedelse	Oppbevaringstid (måneder)	Lagringsforhold	
Pakket (homogenisert) melk		I sin egen pakke	2-3	Bare homogenisert melk	
Ost (utenom hvit ost)		I skiver	6-8	Kan være i sin egen pakke for kort oppbevaringstid. Bør bli pakket med plastfolie for langvarig oppbevaring.	
Smør, margarin		I sin egen pakke	6		
Egg (*)	Eggehviter		10-12	30 gram av den tilsvarer en eggeplomme.	I en lukket kopp
	Eggemiks (Eggehvite-eggeplomme)	Hvis den er blandet godt, en klype salt eller sukker legges til for å hindre at den blir for tykk	10	50 gram av den tilsvarer en eggeplomme.	
	Eggeplomme	Hvis den er blandet godt, en klype salt eller sukker legges til for å hindre at den blir for tykk	8-10	20 gram av den tilsvarer en eggeplomme.	

(\*) Det bør fryses med skall. Eggehviten og eggeplommen bør fryses separat eller godt blandet.

	Oppbevaringstid (måneder)	Tiningstid i romtemperatur (timer)	Tiningstid i ovn (minutter)
<b>Brød</b>	4-6	2-3	4-5 (220-225 °C)
<b>Kjeks</b>	3-6	1-1,5	5-8 (190-200 °C)
<b>Pai</b>	1-3	2-3	5-10 (200-225 °C)
<b>Tart</b>	1-1,5	3-4	5-8 (190-200 °C)
<b>Filodeig</b>	2-3	1-1,5	5-8 (190-200 °C)
<b>Pizza</b>	2-3	2-4	15-20 (200 °C)

## DEL - 4. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

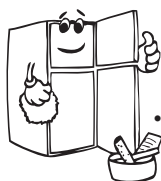
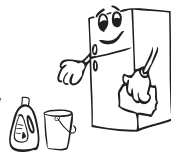
- Trekk ut støpselet før du rengjør.



- Vask ikke ved å helle vann.



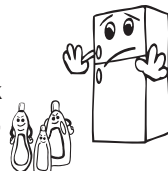
- Kjøleskapet bør rengjøres regelmessig ved hjelp av en blanding av soda og lunket vann.



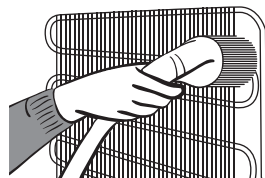
- Rengjør de uttakbare delene for seg med flytende såpe og vann. Ikke vask delene i oppvaskmaskin.



- Bruk ikke produkter med slipemiddel, løsemidler eller såpe. Etter vask skyller du med rent vann og tørker forsiktig. Når rengjøringen er fullført, setter du i støpselet med tørre hender.

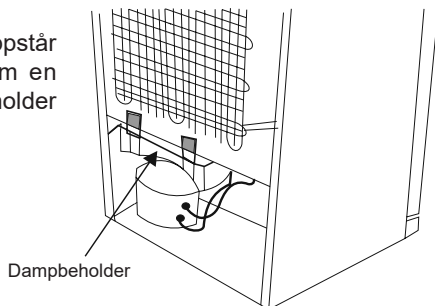


- Du bør rengjøre kondenseren med børste minst én gang i året for å spare strøm og øke ytelsen.



### Avriming

Fryseren har automatisk avriming. Vannet som oppstår som et resultat av avrimingen renner gjennom en vannoppsamlende tut, renner inn i en dampbeholder under kondensatoren og fordamper der.

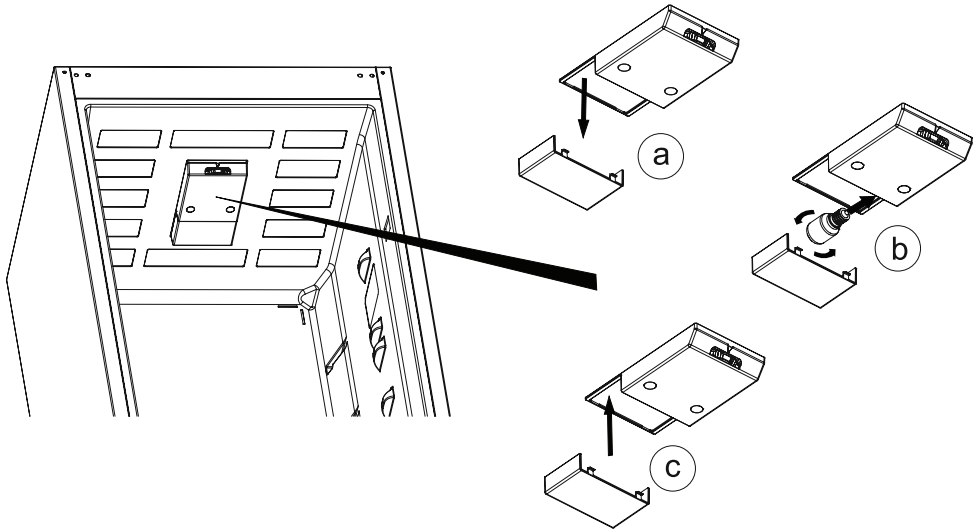




## Bytte lyspære

Når du skifter lyspære i kjøleskapet:

1. Trekk støpselet ut av kontakten.
2. Trykk på krokene på siden av lysdekslet og fjern dette.
3. Skift ut lyspæren med en ny ikke mer en 15 V lyspære.
4. Sett dekselet på plass igjen og vent 5 minutter med å koble til kjøleskapet igjen.



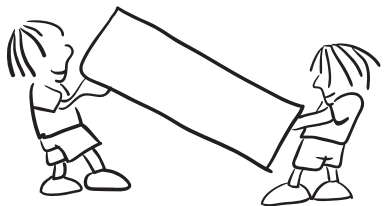
## Å skifte ut LED-lys

Dersom kjøleskapet ditt har LED-belysning, vennligst kontakt kundeservice, ettersom lyset kun bør skiftes ut av berettigede fagfolk.

## DEL - 5. TRANSPORT OG FLYTTING AV KJØLESKAPET

### Transport og flytting av kjøleskapet

- Den originale emballasjen og polystyrenen (PS) kan dekket over dersom det er nødvendig.
- Under transport bør kjøleskapet bindes fast med et bredt bånd eller et sterkt tau. Reglene på esken i bølgepapp må følges under transport.
- Før transport eller flytting av kjøleskapet til et nytt sted, må alle løse deler (f.eks. hyller, skuffer...) taes ut eller festes med bånd for å unngå risting.



### Hengsle om døren (På noen modeller)

Det er mulig at hengsle om døren.

## **DEL - 6. FØR DU TAR KONTAKT MED SERVICE**

Hvis apparatet ikke fungerer som det skal, kan det være et mindre problem. Derfor må du sjekke det følgende før du ringer etter en tekniker, for å spare både tid og penger.

### **Om kjøleskapet ditt ikke virker:**

#### **Sjekk om:**

- Det ikke tilføres strøm.
- Strømmen i hjemmet ditt er tilkoblet.
- Det er feil på stikkkontakten. Dette sjekker du ved å koble et annet apparat til den samme stikkkontakten.

### **Om kjøleskapet ditt fungerer dårlig:**

#### **Sjekk at:**

- apparatet ikke er overbelastet
- termostaten ikke står på «1» (i så fall vrir du den til ønsket posisjon)
- dørene lukkes som de skal
- det ikke er støv på kondensatoren
- det er nok plass bak og på sidene

### **Dersom kjøleskapet lager for mye lyd:**

#### **Normale lyder**

##### **Knuselyd (isknusing):**

- under automatisk avriming
- når apparatet avkjøles eller varmes (grunnet utviding av apparatets materiale)
- høres når termostaten slår kompressoren av/på

##### **Kompressorlyd**

- Normal motorstøy. Denne lyden betyr at kompressoren opererer normalt.
- Kompressoren kan lage mer støy en liten stund når den er aktivert.

##### **Boblelyder og plask:**

- Denne støyen kommer fra flyten av kjølemiddelet i rørene i systemet.

##### **Lyd av rennende vann:**

- Normal lyd av rennende vann som flyter i fordampningsbeholderen under avriming. Denne lyden kan høres under avriming.

##### **Lyd av luftblåsing:**

- Normal viftestøy. Denne lyden kan høres i No-Frost-kjøleskap under normal drift på grunn av luftsirkulasjonen.
- Hvis du hører disse lydene må du sjekke at:
  - apparatet står i vater
  - at ingenting er i kontakt med baksiden av kjøleskapet
  - ingen gjenstander ligger oppå kjøleskapet og vibrerer

## Hvis det er vann i den nederste delen av apparatet:

### Sjekk at:

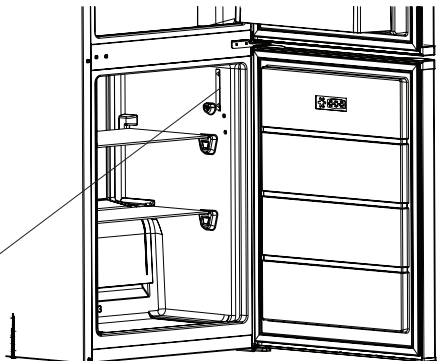
- avløpsåpningen for avrimingsvann ikke er tett (rengjør åpningen med pluggen til avløpsåpningen)

### Anbefalinger

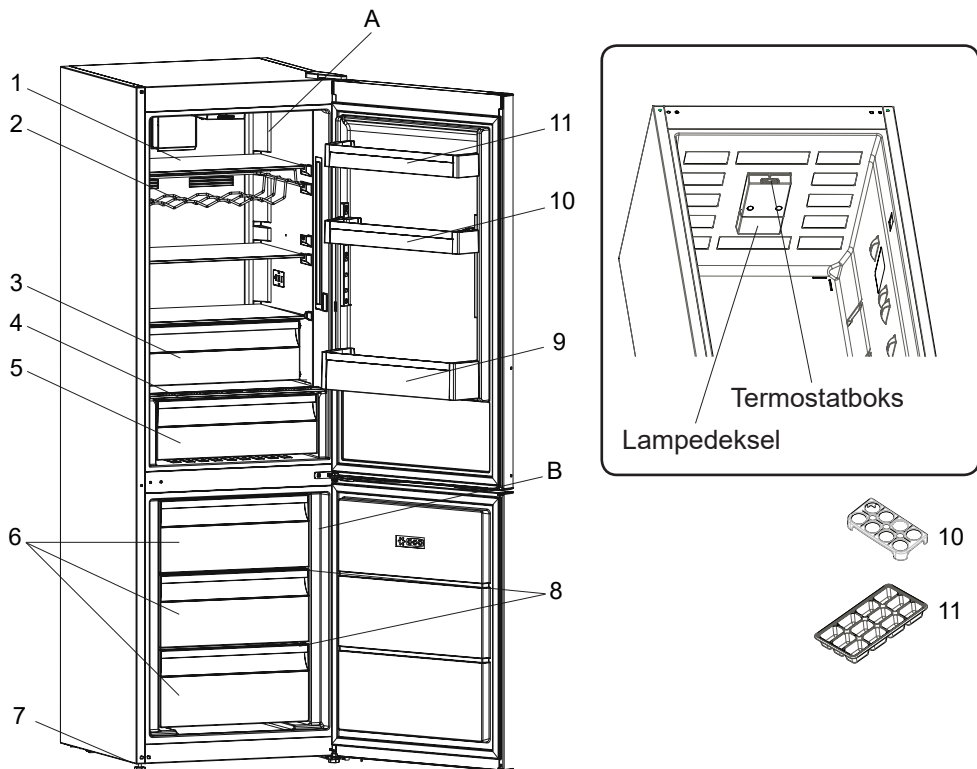
- Hvis apparatet ikke skal brukes på lang tid (for eksempel når du skal på sommerferie), må du koble fra apparatet, rengjøre det og la døren stå åpen så det ikke danner seg mugg og vond lukt.
- Trekk støpselet ut av stikkkontakten for å slå apparatet helt av (ved rengjøring og når døren blir stående åpen).
- Hvis du fortsatt har problemer med apparatet selv om du har fulgt alle instruksjonene i dette heftet, må du kontakte nærmeste serviceverksted.

### Tips for lagring av energi

- 1 - Installer apparatet på et Coll, godt ventilated rom, men ikke i direkte sollys og ikke i nærheten av varmekilden (radiator, komfyr .. osv). Ellers bruker en isolerende plate.
- 2 - Tillat menighet mat og drikke for å kjøle ned utsiden av apparatet.
- 3 - W høne tine frossen mat, plasserer den i kjøleseksjonen. Den lave temperaturen på frossen mat vil bidra til å kjøle ned kjøleseksjonen når den tiner. Så det fører til energisparing. Dersom den frosne maten er lagt ut, fører det til sløsing av energi.
- 4 - W høne å plassere, drikke s og sølevann de må dekket. Ellers luftfuktigheten øker ved apparatet. Derfor arbeidet ing tiden blir lengre. Også dekker drikke og sølevann bidrar til å spare lukt og smak.
- 5 - W høne å plassere mat og drikke, åpner døren så kort som mulig.
- 6 - Hold tett deksler av ulike tempreature sammen i apparatet (Skarpere, chiller ... etc).
- 7 - Dør pakning må være ren og smidig. Skift pakninger hvis slitt.
- 8-Strømforbuket til apparatet er deklarerert uten skuffer og med fullt fryserrom.
- 9-Du sparer strøm ved å ikke bruke plassen mellom lastgrensen og døren, som går langs linjen for lastgrense. Grensen for lastlinje brukes også ved deklarerer av strømforbruk.



## DEL - 7. KJØLESKAPETS ROM OG DELER



Denne presentasjonen er kun til informasjon om apparatets deler.  
Delene kan variere avhengig av apparatmodellen.

**A)** Kjøleledel

**B)** Fryser

**1)** Hyller i kjøleskap

**2)** Vinstativ \*

**3)** Deksel til grønnsaksskuff

**4)** Ekstra kjølerom (Kjøler) \*

**5)** Deksel for frukt- og grønnsak

**6)** Grønnsaksskuff

**7)** Fryser kurv

**8)** Fryser glasshyller

**9)** Flaskehylle

**10)** Øvre hylle på døren

**11)** Øvre hylle på døren

**12)** Eggholder

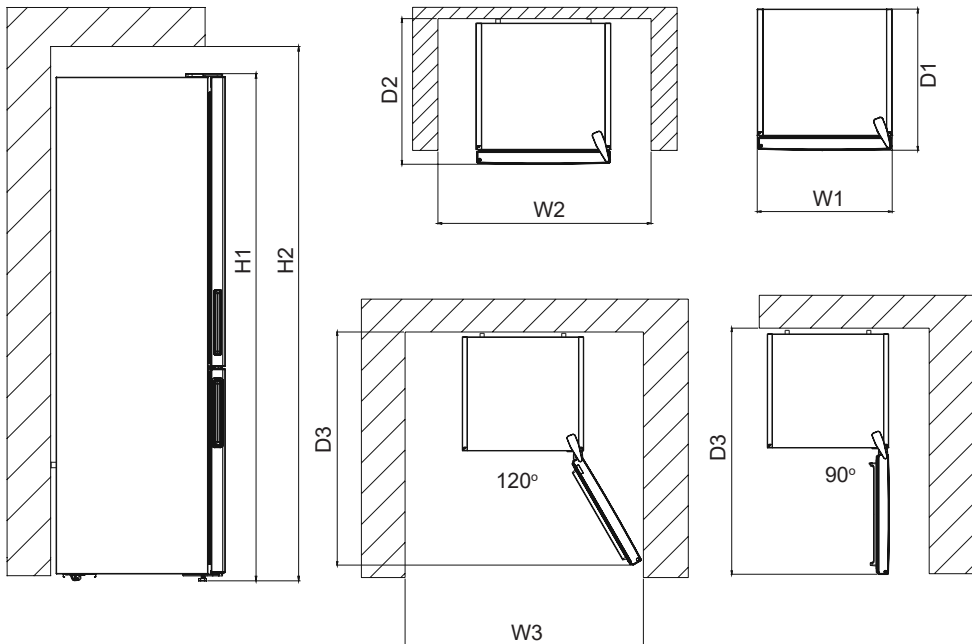
**13)** Isterningsbrett

### Generelle merknader

**Ferskmatrom (kjøleskap):** Mest effektiv energibruk er sikret i konfigurasjonen med skuffene i den nedre delen av apparatet, og hyllene jevnt fordelt, plasseringen av dørskuffer påvirker ikke energiforbruket.

**Fryserom (fryser):** Mest effektiv energibruk er sikret i konfigurasjonen med skuffene og beholderne i standard posisjon.

## Mål



Produktdimensjoner <sup>1</sup>		
H1	mm	1800
W1	mm	540
D1	mm	595

<sup>1</sup> høyden, vidden og dybden til apparatet uten håndtak

Nødvendig plass under bruk <sup>2</sup>		
H2	mm	1950
W2	mm	640
D2	mm	692,8

<sup>2</sup> høyden, vidden og dybden til apparatet inkludert håndtaket, pluss nødvendig plass for fri sirkulering av luftkjøling

Nødvendig plass under bruk <sup>3</sup>		
W3	mm	650,2
D3	mm	1137,9

<sup>3</sup> høyden, vidden og dybden til apparatet inkludert håndtaket, pluss nødvendig plass for fri sirkulering av luftkjøling, pluss nødvendig plass for å kunne åpne døren til den minste vinkelen som lar deg fjerne alt innvendig utstyr

## **DEL 8.   TEKNISK DATA**

Den tekniske informasjonen kan finnes på typeskiltet på innsiden av apparatet og på energimerket.

QR-koden på energimerket levert med apparatet viser til en nettløse til informasjon om apparatets ytelse i EU EPREL-databasen.

Lagre energimerket sammen med brukermanualen og alle andre dokumenter apparatet ble levert med.

Det er også mulig å finne den samme informasjonen i EPREL via lenken <https://eprel.ec.europa.eu> og modellnavnet og produktnummeret du finner på apparatets typeskilt.

Se lenken [www.theenergylabel.eu](http://www.theenergylabel.eu) for detaljert informasjon om energimerket.

## **DEL 9.   INFORMASJON TIL TESTINSTITUTT**

Installasjon og forberedelse av apparatet for EcoDesign-verifisering skal skje i samsvar med EN 62552. Krav til ventilasjon, dimensjoner med anbefalte minsteavstander og åpning bak skal være som beskrevet i denne bruksanvisningens DEL 7. Ta kontakt med produsenten for ytterligere informasjon, inkludert lasteplaner.

## **DEL 10.   KUNDESTØTTE OG SERVICE**

Bruk alltid originale reservedeler.

Når du tar kontakt med vårt autoriserte servicesenter, påse at du har følgende informasjon tilgjengelig: Modell, produktnummer (PNC), serienummer.

Informasjonen kan finnes på typeskiltet. Kan endres uten varsel.

Få bruksråd, brosjyrer, feilsøking, service og reparasjonsinformasjon.

Besøk nettsiden vår

[www.eico.dk](http://www.eico.dk)

CE



52315519

