

vestfrost

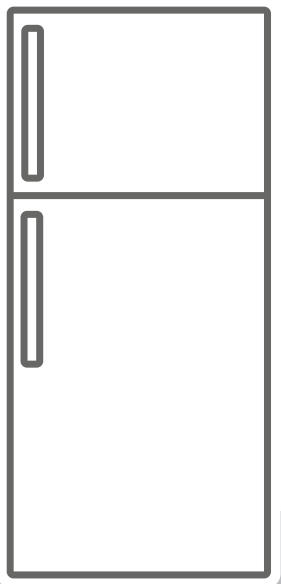
DA Køle-/fryseskab / Brugsvejledning

EN Fridge-/freezer / User Manual

SE Kyl-/frys / Instruktionsbok

FI Jääkaappi-/pakastin / Käyttöohje

NO Kjøl-/frys / Brukanvisning



VCF 20145 TF



DA	BRAND	Advarsel; Risiko for brand / brændbare materialer
EN	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
SE	BRAND	Varning! Brandfara / brandfarligt material
FI	TULIPALO	Varoitus; Tulipalon / Syttyvien materiaalien vaara
NO	BRANN	Advarsel: Risiko for brann / brennbare materialer

Indholdsfortegnelse

FØR ENHEDEN TAGES I BRUG	4
Sikkerhedsinstruktioner	7
Anbefalinger.....	7
At installere og tænde for enheden.....	8
Før der tændes	8
FUNKTIONER OG MULIGHEDER	9
Termostatindstilling	9
Advarsler ved temperaturindstilling.....	9
Tilbehør.....	10
Isterningbakke	10
ANBRINGELSE AF FØDEVARER.....	10
Køleafdelingen	10
Fryseafdelingen	11
RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	14
Afrimning af køleskabet	14
Afrimning af fryseren.....	15
TRANSPORT OG ÆNDRING AF INSTALLATIONS POSITION	15
FØR SERVICEPERSONALE TILKALDES	16
Energibesparende råd	17
ENHEDENS DELE OG OG RUM	18
Mål	19
TEKNISKE DATA	20
OPLYSNINGER TIL TESTINSTITUTIONER.....	20
KUNDEPLEJE OG -SERVICE	20

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 personskaade.

! 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.

⚠ 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 køle-/fryseskabet 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 køle-/fryseskabet.
- 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

-gårde og af gæster på hoteller, moteller og andre boligmiljøer
-bed and breakfast-lignende miljøer
-catering og lignende anvendelsesområder uden for detailhandlen

- Hvis stikkontakten ikke passer til køleskabets stik, skal det udskiftes af producenten, en servicetekniker eller lignende kvalificerede personer for at undgå fare.
- 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.
- Dit køle-/fryseskab er udstyret med et specielt jordstik. Dette stik skal bruges med et specielt jordet stikdåse på 10 ampere. Hvis der ikke er et sådant stik i dit hus, skal du have det installeret af en autoriseret elektriker.
- 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 fødevarekontaminering:

- 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 dørene 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 køle-/fryseskab skal erstatte et gammelt køle-/fryseskab 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:

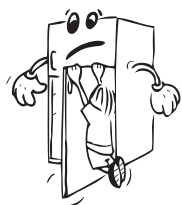
Læs venligst denne brochure før enheden installeres og der tændes for den. Producenten påtager sig ikke noget ansvar for ukorrekt installation og brug som beskrevet i denne brochure.

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 køle-/fryseskabet. 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.

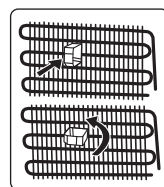


- Berør ikke kølefladerne, specielt med våde hænder da De kan blive brændt eller skadet.
- Spis ikke is som lige er blevet fjernet fra fryseren.
- Brug ikke en stikadapter.



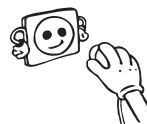
At installere og tænde for enheden

- 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.
- 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 5 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 lunken 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.

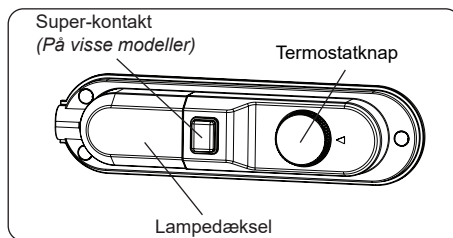


DEL- 2. FUNKTIONER OG MULIGHEDER

Oplysninger om LessFrost-teknologi

Takket være den omviklede fordampner giver Less Frost-teknologien mere effektiv afkøling, mindre behov for manuel afrimning og et mere fleksibelt opbevaringsrum.

Termostatindstilling



Termostaten regulerer automatisk temperaturen i køle- og fryseafdelingen. Hvis knappen drejes fra 1 til 5, bliver temperaturen i skabet lavere.

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

- Ved korttidsopbevaring af fødevarer i fryseren kan man sætte knappen mellem 1 og 3.
- Ved langtidsopbevaring sættes knappen på position 3-4.

Bemærk:

Temperaturen i rummet, i de nyindkøbte madvarer og hvor ofte køleskabsdøren åbnes, har indflydelse på temperaturen i køleafdelingen. Om nødvendigt kan man derfor ændre termostat-indstillingen.

Superfrysning: Denne kontakt skal bruges som kontakt til superfrysning. Tænd for kontakten, før du lægger friske madvarer i fryseren, for at udnytte den maksimale fryseevne. Det er i de fleste tilfælde tilstrækkeligt at have kontakten tændt i 24 timer, efter du har lagt friske madvarer i fryseren. Sluk for kontakten 24 timer efter, du har lagt friske madvarer i fryseren, for at spare strøm.

Vinterkontakt: Hvis den omgivende temperatur er under 16 °C, skal denne kontakt bruges som vinterkontakt, og den sørger for, at køleskabets temperatur er over 0 °C, og at fryserens temperatur er under -18 °C ved lave omgivende temperaturer.

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 beregnet til brug ved en omgivende temperatur inden for 16 °C - 32 °C.

Klimaklasse og betydning:

T (tropisk): Dette køle-/fryseskab er beregnet til brug i omgivende temperaturer på 16 °C til 43 °C.

ST (subtropisk): Dette køle-/fryseskab er beregnet til brug i omgivende temperaturer på 16 °C til 38 °C.

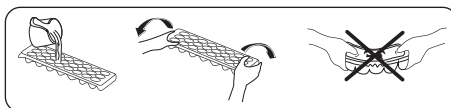
N (tempereret): Dette køle-/fryseskab er beregnet til brug i omgivende temperaturer på 16 °C til 32 °C.

SN (udvidet tempereret): Dette køle-/fryseskab er beregnet til brug i omgivende temperaturer på 10 °C til 32 °C.

Tilbehør

Isterningbakke (Ikke i alle modeller)

- Fyld isterningbakken 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.



Billeder og tekstbeskrivelser i afsnittet om tilbehør kan variere alt efter model af apparatet.

DEL- 3. ANBRINGELSE AF FØDEVARER

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 at anbringe varm mad i køleskabet med det samme. Vent, til maden har stuetemperatur. Varme madvarer får temperaturen i køleskabet til at stige, hvilket kan forårsage madforgiftning samt, at madvarerne ødelægges.
- Kød, fisk osv. skal opbevares i kølerummet, og grøntsagsrummet er primært til grøntsager (hvis det medfølger).

- 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.

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	2 dage	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 højest 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°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.
- Mousserende drikke bør ikke fryses, og is bør ikke spises direkte fra fryseren (risiko for forfrysning).

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	1 stykker	4 - 8
Hakket kød	I indpakninger uden brug af krydderier	1 - 3
Fjerkræsindvolde (stykker)	1 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.		

Frugter og grøntsager	Forberedelse	Maksimal Opbevaringstid (måned)
Haricots verts og bønner	Vask og skær i mindre stykker og blancher i kogende vand	10 – 13
Bønner	Fjern bælgene, vask og blancher i kogende vand	12
Kål	Vask og blancher i kogende vand	6 - 8
Gulerod	Vask og skær i skiver og blancher i kogende vand	12
Peber	Fjern stilken, skær i to stykker, fjern kernerne og blancher i kogende vand	8 - 10
Spinat	Vask og blancher i kogende vand	6 - 9
Blomkål	Bryd i mindre stykker, fjern stilken og lad det ligge i vand med en smule citronsaft i et stykke tid	10 – 12
Aubergine	Skær i 2 cm-stykker efter vask	10 – 12
Majs	Vask og opbevar på kolben eller skær majskerne fra	12

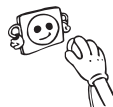
Frugter og grøntsager	Forberedelse	Maksimal Opbevaringstid (måneder)
Æble og pære	Skræl og skær i mindre stykker	8 - 10
Abrikos og fersken	Skær i to stykker og fjern stenen	4 - 6
Jordbær og brombær	Vask og pil	8 - 12
Tilberedte frugter	Tilsæt 10% af sukkeret i beholderen	12
Blomme, kirsebær, surbær	Vask og pil	8 - 12

Mejeriprodukter	Forberedelse	Maksimal Opbevaringstid (måneder)	Opbevaringsforhold
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	

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


DEL- 4. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

 Sørg for at fjerne stikket fra stikkontakten inden rengøring af køleskabet.



 Undlad at rengøre køleskabet ved at hælde vand på det.



 Brug aldrig brændbare, sprængfarlige eller ætsende stoffer såsom fortynder, gas eller syre til rengøring.



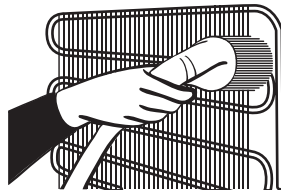
Du kan tørre inder- og ydersiderne af med en blød klud eller en svamp med varmt sæbevand.



Tag delene ud én ad gangen, og rengør dem med sæbevand. De må ikke vaskes i opvaskemaskine.



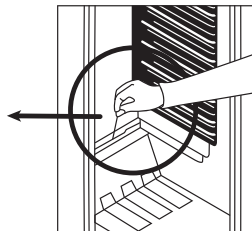
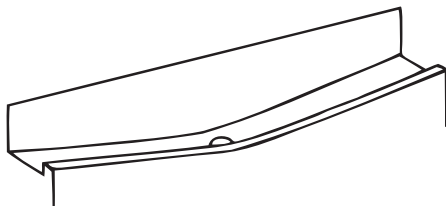
Du bør rengøre kondensatoren med en kost mindst to gange om året, for at sikre energibesparelse og øge effektiviteten.



Sørg for at dit køle-/fryseskab ikke er tilsluttet stikkontakten under rengøring.

Afrimning af køleskabet

Køleskabet har fuldautomatisk afrimning. Tø vandet løber ned i en afløbsrende bagest i skabet. Herfra ledes det gennem en kanal i bagvæggen ud i en skål ovenover kompressoren, hvor det fordamper. Undersøg regelmæssigt, om afløbsrenden og afløbshullet er stoppet til, så vandet løber ud i bunden af skabet i stedet for ned i kanalen. I sådanne tilfælde bruger man den medleverede rensepind eller en spids nål el. lign. til at skaffe passage gennem hullet.



Afrimning af fryseren

- Den rim der dannes i fryseren, bør fjernes mindst 2 gange årligt, eller når der har dannet sig et ca. 7mm tykt lag is, idet for meget is nedsætter skabets effektivitet. Brug den medleverede plasticskraber. Brug aldrig skarpe eller spidse genstande til at fjerne isen.
- Dagen før fryseren skal afrimes bør man sætte termostaten på 5 for at være sikker på, at alle frostvarerne er helt indfrosne.
- Start selve afrimningen med at slukke for strømmen til skabet og trække stikket ud af stikkontakten og lade fryserdøren stå åben. Tag frysevarerne ud, pak dem ind i et tykt lag papir, og opbevar dem et koldt sted.
- Man kan, for at fremskynde afrimningen, anbringe skåle med varmt vand i fryseren.
- Når isen er tøet op, tørrer man tøvet vandet op, og tørrer fryseren grundigt af indvendigt, tænder igen for strømmen og sætter termostatkappen på MAX.

Udskiftning af LED lys

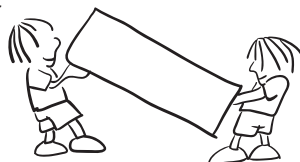
Hvis dit køleskab har LED lys, bedes du kontakte en serviceagent, da dette kun må udskiftes af en autoriseret servicetekniker.

DEL- 5. TRANSPORT OG ÆNDRING AF INSTALLATIONS POSITION

Transport og ændring af installationsposition

- Den originale emballage og skum kan opbevares i tilfælde af gentransport (valgfrit).
- Man bør fastgøre køle-/fryseskabet med tyk emballage, bånd eller stærke reb, og følg instruktionerne for transport på pakken, hvis man skal gentransportere køle-/fryseskabet.
- Fjern bevægelige dele (hylde, tilbehør, grøntsagsbeholdere etc.) eller fikser dem i køle-/fryseskabet for at undgå stød ved hjælp af bånd under repositionering og transport.

Bær køle-/fryseskabet i oprejst position.



Hvis døren skal vendes

Det er muligt at ændre åbningsretningen på enhedens døre. Følg instruktionerne på side 97.

DEL- 6. FØR SERVICEPERSONALE TILKALDES

Hvis Deres køle-/fryseskab ikke fungerer ordentligt, tjek følgende før De kontakter en elektriker, for at spare tid og penge.

Hvad kan De gøre hvis Deres køle-/fryseskab ikke fungerer ;

Tjek at ;

- Om der er strøm,
- Hovedkontakten i Deres hjem ikke er afbrudt ,
- Termostatindstillingen står i « ■ » position,
- Stikket virker. For at tjekke dette, tilslut en anden enhed, som De ved fungerer, til samme stik.

Hvad kan De gøre hvis Deres køle-/fryseskab fungerer dårligt ;

Tjek at ;

- De ikke har overbelastet enheden ,
- Dørene er lukket fuldstændig,
- Der ikke er støv på kondensatoren,
- Der er plads nok på bagsiden og sidevæggene.

Hvis der er støj ;

Luftarten som cirkulerer i køle-/fryseskabets kredsløb kan lave en svag støj (boblende lyd) også når kompressoren ikke er i gang. De skal ikke bekymre Dem om dette, det er helt normalt. Hvis disse lyde er anderledes tjek at ;

- Enheden er i ret niveau ,
- Ingenting rører ved bagsiden,
- Materialet i enheden vibrerer.

Hvis der er vand i den nederste del af køleskabet;

Tjek at ;

Dræningshullet til vand fra afrimning ikke er tilstoppet (brug renseproppen til at rense dræningshullet).

VIGTIGE BEMÆRKNINGER:

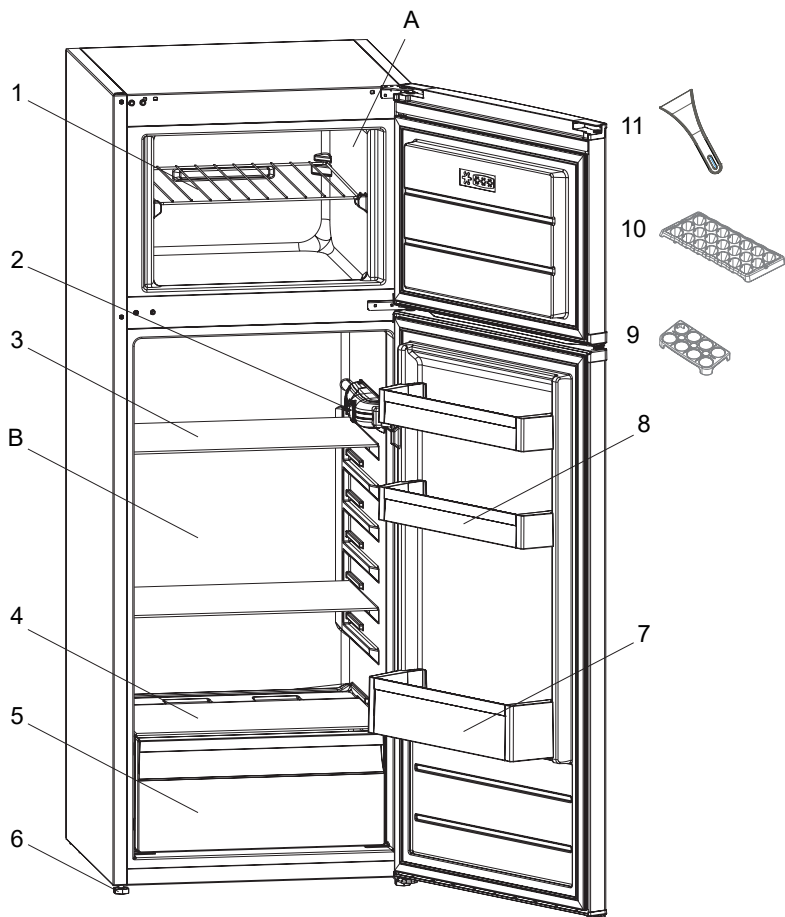
- For at øge og forbedre udseendet er køleskabets « kølesektion » placeret indenfor bagvæggen af køleskabsrummet. Når enheden er i gang, dækkes denne væg af rim eller vanddråber, afhængig af om kompressoren er i gang eller ej. Det er ikke noget problem. Dette er helt normalt. Enheden skal kun afrimes hvis der dannes et usædvanlig tykt lag is på væggen.
- Hvis enheden ikke skal bruges i længere tid (for eksempel i sommerferien) indstil termostatkappen i « ■ » position. Afrim og rengør køle-/fryseskabet og lad døren stå åben for at undgå dannelse af fugt og lugt.
- Hvis problemet fortsætter efter du har fulgt alle instruktionerne ovenfor, bedes du kontakte det nærmeste autoriserede servicecenter.

Energibesparende råd

1. Installer apparatet i et koldt, godt ventileret rum, men ikke i direkte sollys og ikke nær varmekilder (radiator, komfur.. osv). Ellers kan man bruge en isolationsplade.
2. Tillad nedkølning af varme fødevarer og drikkevarer uden for apparatet.
3. Ved optøning af frostvarer, anbring dem i køleskabet. De frosne fødevarers lave temperatur bidrager til at nedkøle køleskabet i forbindelse med optøning. Hvilket sparer energi. Hvis frosne fødevarer står frit fremme, spilder man energi.
4. Når man anbringer drikkevarer og sjatter, skal disse være tildækkede. Ellers sker der en forøgning af fugtigheden i apparatet. Hvilket forårsager, at arbejdstiden forøges. Afdækning af drikkevarer og sjatter forhindrer ligeledes afgivelse af smag samt lugt.
5. Når man anbringer drikkevarer og sjatter, skal man åbne lågen så lidt som muligt.
6. Hold ethvert temperaturreum i apparatet (frugt- og grønsagsskuffen, køler-rummet osv) lukkede.
7. Dørpakningen skal være ren og bøjelig. Hvis pakningen bliver slidt, kan du udskifte pakningen, hvis den er aftagelig. Hvis pakningen ikke er aftagelig, skal du udskifte lågen.

DEL- 7. ENHEDENS DELE OG OG RUM

Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt som et indbygget element.



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

A) Fryserafdeling

B) Køleafdeling

1) Hylde i fryser

2) Termostatkasse

3) Køleskabshylde

4) Hylde over grøntsagsskuffe

5) Grøntsagsskuffe

6) Indstillelige fødder

7) Flaskehylde

8) Smør/ost hylde

9) Æggeholdere

10) Isterningbakke

11) Plastskraber*

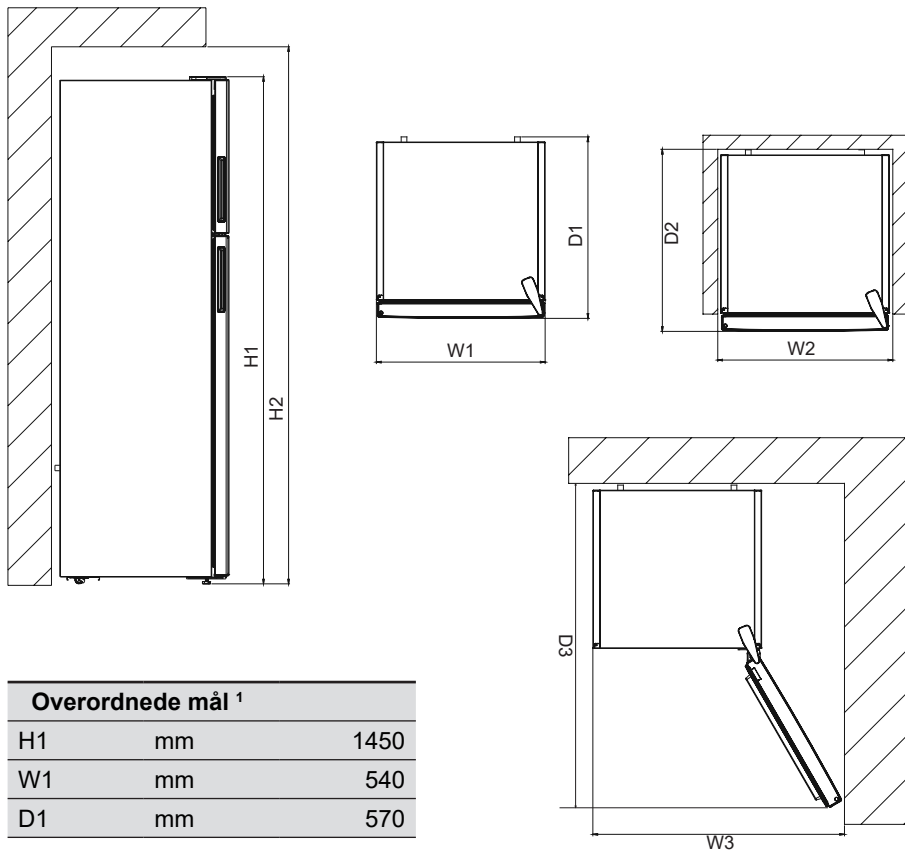
* Ikke i alle modeller

Generelle bemærkninger

Rum til ferske fødevarer (køleskab): Den mest effektive energianvendelse sikres, når skufferne er indsat i bunden af køleskabet, og hylderne 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.

Mål



Overordnede mål ¹

H1	mm	1450
W1	mm	540
D1	mm	570

Plads, der kræves til brug ²

H2	mm	1500
W2	mm	560
D2	mm	667,8

Overordnet plads, der kræves til brug ³

W3	mm	658,5
D3	mm	1106,5

DEL- 8. TEKNISKE DATA

Disse tekniske oplysninger kan findes på typeskiltet, som sidder på undersiden af apparatet, og på energimærket.

QR-koden på energimærket, der blev leveret sammen 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 kan finde på apparatets typeskilt.

Du kan få detaljerede oplysninger om energimærket via linket www.theenergylabel.eu.

DEL- 9. OPLYSNINGER TIL TESTINSTITUTIONER

Installation og klargøring af apparatet til enhver bekræftelse af miljøvenligt design skal overholde EN 62552. Krav til ventilation, mål til indhak og minimumsplads til bagsiden skal være som angivet i DEL 7 af denne Brugervejledning. 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, produktnummer, serienummer.

Disse oplysninger kan findes på typeskiltet. Kan ændres uden varsel.

Få råd om brug og brochurer samt oplysninger om fejlfinding, service og reparationer.

Besøg vores websted for at:

www.eico.dk


Index


BEFORE USING THE APPLIANCE	22
General warnings	22
Old and out-of-order fridge-/freezer	25
Safety warnings	25
Installing and operating your fridge-/freezer	26
Before Using your fridge-/freezer	27
USING THE APPLIANCE	27
Information on Less Frost Technology	27
Thermostat Setting	27
Temperature Settings Warnings	27
Accessories	28
Ice tray	28
The Plastic Scraper	28
FOOD STORAGE	29
Refrigerator Compartment	29
Freezer Compartment	30
CLEANING AND MAINTENANCE	33
Defrosting	34
SHIPMENT AND REPOSITIONING	35
Repositioning the Door	35
BEFORE CALLING AFTER-SALES SERVICE	36
Tips For Saving Energy	37
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	38
Dimensions	39
TECHNICAL DATA	40
INFORMATION FOR TEST INSTITUTES	40
CUSTOMER CARE AND SERVICE	40

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

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

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

 If your appliance uses R600a as a refrigerant (this information will be provided on the label of the cooler) you should take care during transportation and installation to prevent the cooler elements from being damaged. R600a is an environmentally friendly and natural gas, but it is explosive. In the event of a leak due to damage of the cooler elements, move your fridge-/freezer 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-/freezer, 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 fridge-freezer

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

Disposal of your old appliance



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

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 the losses to be occurred.
- This appliance is produced to be used in houses and it is only suitable for cooling / storing foods. It is not suitable for commercial or common use and/or for storing substances except for food. Our company is not responsible for the losses to be occurred in the contrary case.

Safety warnings

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



- Do not use plug adapter.
- This appliance is designed for use by adults. Do not allow children to play with the appliance or hang off the door.
- Never touch the power cord/plug with wet hands. This may cause a short circuit or electric shock.



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



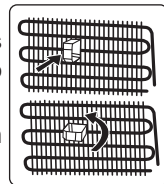
Installing and operating your fridge-/freezer

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

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

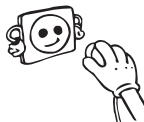


- Before using your fridge-/freezer, wipe all parts with a solution of warm water and a teaspoon of sodium bicarbonate. Then, rinse with clean water and dry. Return all parts to the fridge-/freezer after cleaning.
- Install the two plastic distance guides (the parts on the black vanes -condenser- at the rear) by turning it 90° (as shown in the figure) to prevent the condenser from touching the wall.
- The distance between the appliance and back wall must be a maximum of 75 mm.



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-/freezer starts to cool.




PART - 2. USING THE APPLIANCE

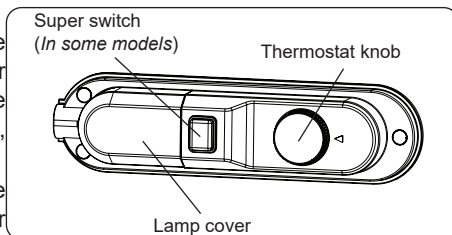
Information on Less Frost Technology

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

Thermostat Setting

The thermostat automatically regulates the temperature inside the refrigerator and freezer compartments. Cooler temperatures can be obtained by rotating the knob to higher numbers, 1 to 5.

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



Thermostat settings:

1 – 2 : For short-term storage of food in the freezer compartment.

3 – 4 : For long-term storage of food in the freezer compartment.

5: For freezing fresh food. The appliance will work longer. Once the food is fully frozen, reset the thermostat to its original position.

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

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

Temperature Settings Warnings

- The ambient temperature, temperature of the freshly stored food and how often the door is opened affects the temperature in the refrigerator compartment. If required, change the temperature setting.

- It is not recommended that you operate your fridge-/freezer in environments colder than 10°C in terms of its efficiency.
- When setting the thermostat, take into consideration how often the appliance doors are opened and closed, how much food is stored in the refrigerator, and the environment in which the refrigerator is located.
- When the appliance is first switched on, allow it to run for 24 hours in order to reach operating temperature. During this time, do not open the door and do not keep a large quantity of food inside.
- Unplug your appliance during a power cut to prevent damage to the compressor. Once power is restored, delay plugging in your appliance for 5 to 10 minutes. This will help prevent damage to the appliance's components.
- Your appliance is designed to operate in the ambient temperature ranges stated in the standards, according to the climate class stated in the information label. It is not recommended that your fridge-/freezer is operated in the environments which are outside of the stated temperature ranges. This will reduce the cooling efficiency of the appliance.
- Your appliance is designed to operate in the ambient temperature (N = 16°C - 32°C) intervals stated in the standards, according to the climate class displayed on the information label. We do not recommend operating your appliance out of the stated temperature limits in terms of cooling effectiveness.

Climate class and meaning:

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

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

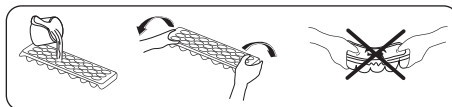
N (temperate): This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 32 °C.

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

Accessories

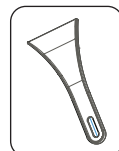
Ice tray

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



The Plastic Scraper

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



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

PART - 3. FOOD STORAGE

Refrigerator Compartment

- To reduce humidity and avoid the consequent formation of frost, always store liquids in sealed containers in the refrigerator. Frost tends to concentrate in the coldest parts of the evaporating liquid and, in time, your appliance will require more frequent defrosting.
- Never place warm food in the refrigerator. Warm food should be allowed to cool at room temperature and should be arranged to ensure adequate air circulation in the refrigerator compartment.
- Make sure no items are in direct contact with the rear wall of the appliance as frost will develop and packaging will stick to it. Do not open the refrigerator door frequently.
- We recommend that meat and clean fish are loosely wrapped and stored on the glass shelf just above the vegetable bin where the air is cooler, as this provides the best storage conditions.
- Store loose fruit and vegetable items in the crisper containers.
- Store loose fruit and vegetables in the crisper.
- Storing fruit and vegetables separately helps prevent ethylene-sensitive vegetables (green leaves, broccoli, carrot, etc.) being affected by ethylene-releaser fruits (banana, peach, apricot, fig etc.).
- Do not put wet vegetables into the refrigerator.
- Storage time for all food products depends on the initial quality of the food and an uninterrupted refrigeration cycle before refrigerator storage.
- To avoid cross-contamination do not store meat products with fruit and vegetables. Water leaking from meat may contaminate other products in the refrigerator. You should package meat products and clean any leakages on the shelves.
- Do not put food in front of the air flow passage.
- Consume packaged foods before the recommended expiry date.
- 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.



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

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

Food	Maximum storage time	How and where to store
Vegetables and fruits	1 week	Vegetable bin
Meat and fish	2 - 3 Days	Wrap in plastic foil, bags, or in a meat container and store on the glass shelf
Fresh cheese	3 - 4 Days	On the designated door shelf
Butter and margarine	1 week	On the designated door shelf
Bottled products e.g. milk and yoghurt	Until the expiry date recommended by the producer	On the designated door shelf
Eggs	1 month	On the designated egg shelf
Cooked food		All shelves

Freezer Compartment

- The freezer is used for storing frozen food, freezing fresh food, and making ice cubes.
- For freezing fresh food; wrap and seal fresh food properly, that is the packaging should be air tight and shouldn't leak. Special freezer bags, aluminum foil polythene bags and plastic containers are ideal.
- Do not store fresh food next to frozen food as it can thaw the frozen food.
- Before freezing fresh food, divide it into portions that can be consumed in one sitting.
- Consume thawed frozen food within a short period of time after defrosting
- Never place warm food in the freezer compartment as it will thaw the frozen food.
- Always follow the manufacturer's instructions on food packaging when storing frozen food. If no information is provided. Food should not be stored for more than 3 months from the date of purchase.
- When purchasing frozen food, make sure that it has been stored under appropriate conditions and that the packaging is not damaged.
- Frozen food should be transported in appropriate containers and placed in the freezer as soon as possible.
- Do not purchase frozen food if the packaging shows signs of humidity and abnormal swelling. It is probable that it has been stored at an unsuitable temperature and that the contents have deteriorated.
- The storage life of frozen food depends on the room temperature, the thermostat setting, how often the door is opened, the type of food, and the length of time required to transport the product from the shop to your home. Always follow the instructions printed on the packaging and never exceed the maximum storage life indicated.
- The maximum amount of fresh food (in kg) that can be frozen in 24 hours is indicated on the appliance label.
- To freeze fresh food, ensure that as much of the surface of the food as possible is in contact with the cooling surface.


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

Important note:

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



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

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

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

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

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

PART - 4. CLEANING AND MAINTENANCE



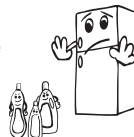
Disconnect the unit from the power supply before cleaning.



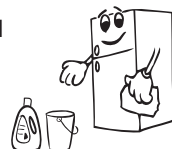
Do not wash your appliance by pouring water on it.



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



- Make sure that no water enters the lamp housing and other electrical components.



- The appliance should be cleaned regularly using a solution of bicarbonate of soda and lukewarm water.

- Clean the accessories separately by hand with soap and water. Do not wash accessories in a dish washer.



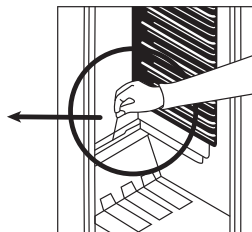
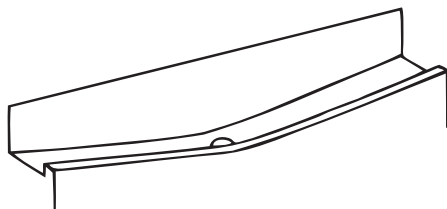
- Clean the condenser with a brush at least twice a year. This will help you to save on energy costs and increase productivity.



The power supply must be disconnected during cleaning.

Defrosting

Defrosting the Refrigerator Compartment



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

Defrosting the Freezer Compartment

Frost accumulated in the freezer compartment should be removed regularly (using the plastic scraper provided). The freezer compartment should be cleaned in the same way as the refrigerator compartment, with the defrost function, at least twice a year.

For this:

- The day before you defrost, set the thermostat dial to position "5" to freeze food completely.
- During defrosting, frozen food should be wrapped in several layers of paper and kept in a cool place. The inevitable rise in temperature will shorten its storage life. Remember to use this food within a relatively short period of time.
- Set the thermostat knob to position "•" and disconnect the appliance from the mains. Leave the door open until the unit is completely defrosted.
- To accelerate the defrosting process, place one or more bowls of warm water in the freezer compartment.
- Dry the inside of the unit carefully and set the thermostat knob to the MAX position.

Replacing LED Lighting

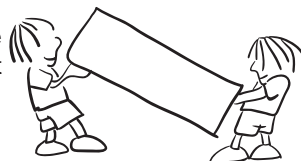
If your refrigerator has LED lighting contact the help desk as this should be changed by authorized personnel only.

PART - 5. SHIPMENT AND REPOSITIONING

Transportation and Changing Positioning

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

 Always carry your appliance in the upright position.



Repositioning the Door

It is possible to change the opening direction of the unit's doors. Follow the instructions on page 97.

PART - 6. BEFORE CALLING AFTER-SALES SERVICE

If your fridge-/freezer is not working properly, there may be a minor problem. Check the following.

The appliance does not operate

Check if:

- There is power
- The mains is connected
- The thermostat setting is on the “•” position
- The socket is defective. To check this, plug another working appliance into the same socket.

The appliance performs poorly

Check if:

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

The appliance is noisy

The cooling gas which circulates in the refrigerator circuit may make a slight noise (bubbling sound) even when the compressor is not running. Do not worry, this is normal. If you hear a different sound, check whether:

- The appliance is level
- Anything is touching the rear of the appliance
- Objects in the appliance are vibrating.

Your fridge-/freezer is operating noisily

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

Cracking (ice cracking) noise occurs:

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

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

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

Bubbling noise and splashing occurs: Due to the flow of the refrigerant in the tubes of the system.

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

There is water in the lower part of the refrigerator

Check if:

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

Recommendations

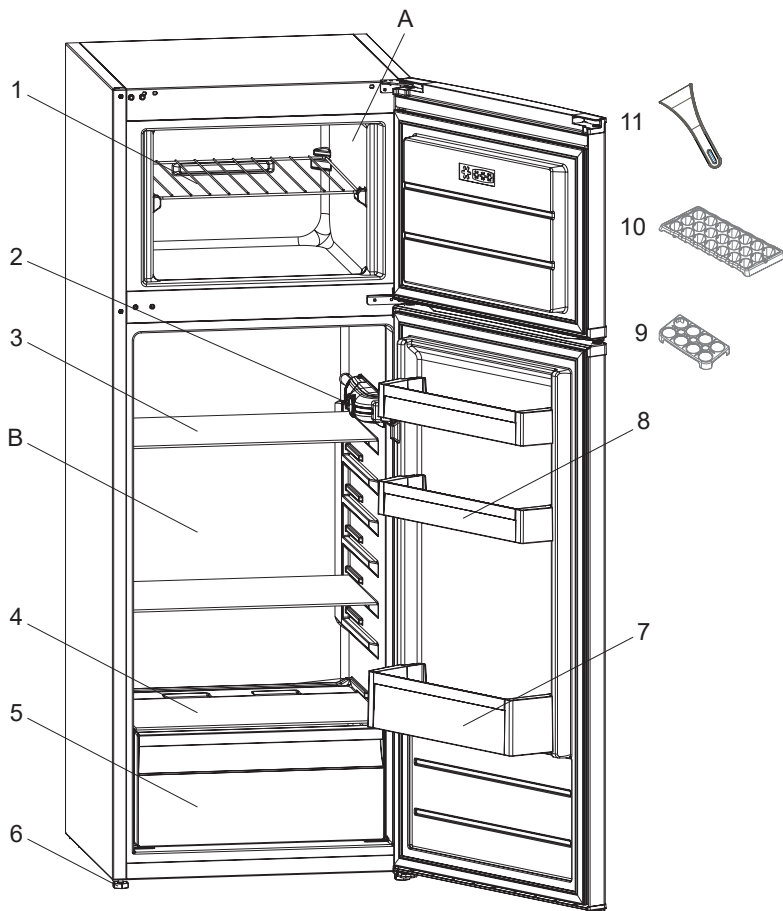
- If the appliance is switched off or unplugged, wait at least 5 minutes before plugging the appliance in or restarting it in order to prevent damage to the compressor.
- The cooling unit of your refrigerator is located at the rear of the appliance. Therefore, water droplets or ice may form on the rear surface of your fridge due to the operation of the compressor at specified intervals. This is normal, there is no need to perform a defrosting operation unless there is excessive ice.
- If you do not intend to use your fridge-/freezer for a long period of time (such as during the summer holidays), set the thermostat to “*” position, defrost and clean your fridge-/freezer, leaving the door open to prevent the formation of mildew and odour.
- If a problem persists after you have followed all the above instructions, please consult the nearest authorised service centre.
- The appliance you have purchased is designed for domestic use only. It is not suitable for commercial or common use. If the consumer uses the appliance in a way that does not comply with this, we emphasise that the manufacturer and the dealer will not be responsible for any repair and failure within the guarantee period.

Tips For Saving Energy

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

PART - 7. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

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



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

A) Freezer compartment

B) Fridge compartment

1) Freezer shelf

2) Thermostat box

3) Refrigerator shelves

4) Crisper cover

5) Crisper

6) Levelling feet

7) Bottle shelf

8) Door shelves

9) Egg holder

10) Ice tray

11) Ice scraper*

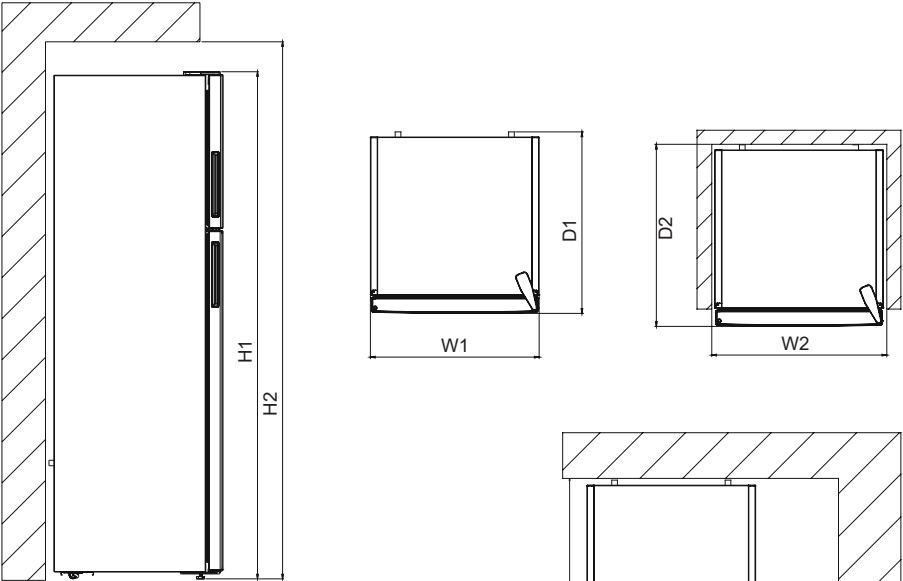
* In some models

General notes:

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

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

Dimensions



Overall dimensions ¹		
H1	mm	1450
W1	mm	540
D1	mm	570

Space required in use ²		
H2	mm	1500
W2	mm	560
D2	mm	667,8

Overall space required in use ³		
W3	mm	658,5
D3	mm	1106,5

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 for detailed information about the energy label.

PART - 9. INFORMATION FOR TEST INSTITUTES

Installation and preparation of the 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 PART 7. 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.eu

Innehåll

FÖRE ANVÄNDNING AV KYL-/FRYSSKÅPET	42
Säkerhetsinstruktioner	45
Rekommendationer	45
Installation och igångsättning	46
Före igångsättning	46
OLIKA FUNKTIONER OCH MÖJLIGHETER	47
Termostat	47
Varningar om temperaturinställningar	47
Tillbehör	48
Isfack	48
Plastskrapa	48
PLACERA MATEN RÄTT	48
Kylskåp	48
Frysskåp	49
RENGÖRNING OCH SKÖTSEL	52
Avfrostning	53
Kylskåp	53
Frysskåp;	53
TRANSPORT OCH FLYTT AV SKÅP	54
Ompositionering av dörren	54
INNAN DU RINGER EFTER SERVICE	54
Tips för att spara energi	55
KYL-/FRYSSKÅPETS OLIKA DELAR	56
Dimensioner	57
TEKNISKA DATA	58
INFORMATION FÖR TESTINSTITUT	58
KUNDEVÅRD OCH SERVICE	58

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 kyl-/frys utom räckhåll för öppen eld eller värmekällor och ventiler rummet där apparaten är placerad några minuter.

- Under transport och positionering av kyl-/fryset, 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-butiksupplikationer,
- Om uttaget inte matchar kyl-/frys-skåpskontakten, måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- En speciellt jordad kontakt har anslutits till ditt kyl-/frys-skåps 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 kyl-/frys. 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:

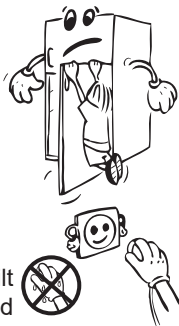
Läs noga igenom detta häfte före installation och igångsättning. Tillverkaren tar inget ansvar för oriktig installation och användning.

Rekommendationer

- Använd inte adapttrar 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 oönskad 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.

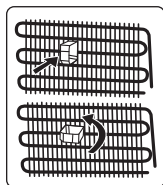


- Om elkabeln skadas skall den bytas av tillverkaren, servicerepresentanten eller anvisad kvalificerad person.
- Använd inte en adapter



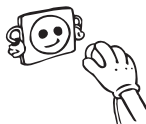
Installation och igångsättning

- Elkällan skall vara 220-240V ~50 Hz.
- Kontrollera före anslutning till elkällan att spänningen överensstämmer med apparatens typskylt.
- Stickkontakten bör vara åtkomlig efter det att kyl-/frys står på plats.
- Tillverkaren är inte ansvarig för fel uppkomna av otillräckligt jordad elanslutning som beskrivs i detta häfte.
- Placera inte apparaten i direkt solljus.
- Använd inte apparaten i det fria, får ej utsättas för regn.
- Placera kyl-/frys-skåpet väl avskilt från värmekällor på välventilerad plats. Apparaten skall placeras minst 50cm från radiator eller gas-/koleddad spis och minst 5cm från elspisar.
- Lämna minst 15cm fritt utrymme ovanför.
- Montera plastdistansdonen på kylargallret (på baksidan) för att undvika kontakt med väggytan för god prestanda.
- Förvara inte tunga eller många föremål ovanpå.
- Vid installation intill annat frys- eller kylskåp bör ett minimiavstånd på 2cm hållas för att förhindra kondensbildning.
- Tillse att apparaten står stabilt och vågrätt på golvet. Justera nivån med de främre fötterna för att kompensera för ojämnheter i golvet.
- Rengör yttertor och inredning med diskvattenlösning. Innerytorna bör rengöras med ljummen natriumbikar-bonatlösning. Montera tillbaka inredningsdelarna när de torkat.
- Montera avståndsstyckningsplasten (delen med svarta skövlar baktill) genom att vrida den i 90°, såsom visas på figuren, för att förhindra kondensorn att vidröra väggen.
- Kyl-/frys-skåpet 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.

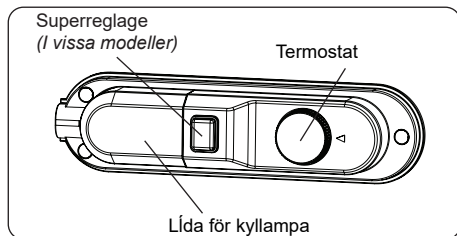


DEL - 2 OLIKA FUNKTIONER OCH MÖJLIGHETER

Information om teknologi för mindre frost

Tack vare den omslutningsbara förångaren ger LessFrost-teknologi mer effektiv kylning, mindre manuellt avfrostningsbehov och mer flexibelt lagerrum.

Termostat



Termostaten reglerar temperaturen automatisk inne i skåpet. Välj önskad temperatur genom att vrida på vredet (mellan 1 och 5).

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

Kyl-/frys-skåpet, vid långtidsförvaring bör skåpet hålla en lägre temperatur än vid korttidsförvaring.

OBS: omgivande temperatur, matens temperatur

och hur ofta/länge dörren hålls öppen påverkar kvaliteten på maten. Vid behov, öka termostaten för kallare skåp.

Superfrysning: Denna omkopplare ska användas som superfrysomkopplare. För maximal frysningsskapacitet, slå på det här reglaget innan färsk mat placeras i frysen. När du har ställt in färsk livsmedel i frysen räcker det i allmänhet med att ha det på i 24 timmar. Spara energi genom att slå av reglaget 24 timmar efter att du har ställt in färsk livsmedel.

Vinteromkopplare: Om den omgivande temperaturen är under 16 °C ska denna omkopplare användas som vinteromkopplare och hålla ditt kylskåp över 0 °C och frysen under -18 °C vid låga omgivningstemperaturer.

Varningar om temperaturinställningar

- Det rekommenderas inte att du använder ditt kyl-/frys-skåp i miljöer kallare än 10°C gällande effektivitet.
- Temperaturjusteringar bör göras enligt frekvensen av dörröppningar och mängden livsmedel som förvaras i kyl-/frys-skåpet.
- Du bör inte gå över till en annan justering innan du slutför en justering.
- Ditt kyl-/frys bör drivas upp till 24 timmar beroende på omgivningstemperaturen, utan avbrott efter att ha inkopplats tills dess har svalnat helt. Öppna inte kylskåpsdörrarna ofta och placera inte mycket mat i kyl-/frys-skåpet under denna period.
- En 5 minuters fördröjningsfunktion används för att förhindra skador på kompressorn i kyl-/frys-skåpet, när du tar ut kontakten och kopplar sedan in den igen för att använda den eller när ett elavbrott sker. Ditt kyl-/frys-skåp börjar fungera normalt igen efter 5 minuter.
- Ditt kyl-/frys är tänkt för att fungera i omgivningstemperatur intervallerna som anges i standarderna, i enlighet med den klimatklass som anges i informationsetiketten. Vi rekommenderar inte att använda ditt kyl-/frys utom angivna temperatur-värdegränser när det gäller kylningseffektivitet.
- Apparaten är utformad för att användas vid en omgivningstemperatur inom intervallen 16°C - 32°C.

Klimatklass och betydelse:

T (tropiskt): Denna kyl/frys är avsedd att användas vid omgivningstemperaturer från 16 °C till 43 °C.

ST (subtropiskt): Denna kyl/frys är avsedd att användas vid omgivningstemperaturer från 16 °C till 38 °C.

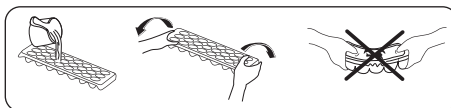
N (tempererat): Denna kyl/frys är avsedd att användas vid omgivningstemperaturer från 16 °C till 32 °C.

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

Tillbehör

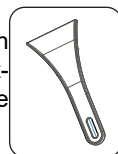
Isfack (I vissa modeller)

- Öppna frysskåpet och ta fram isfacket.
- Fyll isfacket med vatten och placera i frysskåpet.



Plastskrapa (I vissa modeller)

Efter en tid kommer det att bildas isbeläggningar i vissa delar av frysfacket. Isen som bildas i frysfacket ska tas bort regelbundet. Använd den medföljande plastskrapan om det behövs. Använd inte vassa metallföremål för att ta bort isen. De kan punktera kylelementen och orsaka oreparerbara skador på enheten.



Bilder och textbeskrivningar i avsnittet tillbehör kan variera i enlighet med modellen av din apparat.

DEL - 3 PLACERA MATEN RÄTT

Kylskåp

- För att minska fukt och kondens får aldrig mat/dryck stå utan lock. Fukt fryser till is på kylelementet vilket resulterar i ökad elförbrukning och tätare avfrosthintervaller.
- Placera aldrig varm mat i kylskåpet. Låt maten kallna till rumstemperatur innan den ställs in i kylskåpet.
- Placera aldrig mat direkt intill väggarna.
- Öppna inte dörren i onödan.
- Färs fisk eller kött placeras väl inslaget i plast på nedre hyllan där skåpet är som kallast.
- Fukt och grönsaker kan placeras i grönsakslådan utan plast.
- 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 kylen 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.

Livsmedel	Lagringstid	Var den ska placeras i kyldelen
Grönsaker och frukt:	1 vecka	Grönsakslådan (utan att vara förpackad)
Kött och fisk	2 - 3 dagar	Inlindade i plastfolie, i plastpåsar eller köttförpackning (på glashyllan)
Färskost	3 - 4 dagar	I specialhyllan i dörren
Smör och margarin	1 vecka	I specialhyllan i dörren
Produkter i flaska Mjök och yoghurt	Tills utgångsdatumet rekommenderat av producenten	I specialhyllan i dörren
Ägg	1 månad	I ägghyllan
Lagad mat	2 dagar	Alla hyllor

Frysaskåp

- Frysaskåpet klarar infrysning och långtidsförvaring av mat.
- Infrysning, placera så mycket som möjligt av den färska maten direkt på fryselementen för snabb infrysning.
- Placera inte färsk mat på båda sidorna om frusen mat då denna kan börja tina.
- Frys in lagom stora portioner så att du ej behöver frysa om tinad mat.
- Förbruka maten i rätt ordning så ingen mat blir liggande för länge.
- Placera aldrig varm mat i frysaskåpet. Vänta tills den svalnat.
- Lagra fryst mat; följ alltid informationen på förpackningen om hur länge man kan lagr hålla maten. Finns inte information om detta, se kokboken.
- Köpt fryst mat; kontrollera att maten ej tinat och att förpackningen är hel.
- Fryst mat ska transporteras så att den ej tinar och att kortast möjliga tid flyter mellan infrysningarna.
- Om förpackning har mycket rimfrost på sig eller ser svullen ut bör man ej använda maten. Kassera.
- Lagringstid är beroende på rumstemperatur, termostatinställning och hur ofta dörren öppnas. Överskrid aldrig max lagringstid.

Notera; Att öppna dörren direkt efter att man stängt den är inte så lätt. Detta är inget fel utan beror på tryckskillnader. Efter utjämning går det åter lätt.

Kött och fisk	Förberedelse	Lagringstid (månader)	Tiningsperiod i rumstemperatur (timmar)
Stek	I plastfolie	6-10	1-2
Lammkött	I plastfolie	6-8	1-2
Kalvstek	I plastfolie	6-10	1-2
Tärnat kalvkött	I små bitar	6-10	1-2
Lam i bitar	I bitar	4-8	2-3
Köttfärs	I förpackning utan kryddor	1-3	2-3
Inälvsmat (bitar)	I bitar	1-3	1-2
Prickig korv/salami	Ska förpackas även om de har skinn		Tills den är tinad
Kyckling och kalkon	I plastfolie	7-8	10-12
Gås och anka	I plastfolie	4-8	10
Rådjur, kanin, vildsvin	i portioner på 2,5 kg och som filéer	9-12	10-12
Färskvattensfisk (lax, karp, mal)	Efter att ha fjällat och rensat fisken, tvätta och torka den; och, om så behövs, skär av fenor och huvud.	2	Enheten är helt tinad
Mager fisk; abborre, piggvar, flundra		4-8	Enheten är helt tinad
Fet fisk (tonfisk, makrill, lax, ansjovis)		2-4	Enheten är helt tinad
Skaldjur	Rengjord och i påsar	4-6	Enheten är helt tinad
Kaviar	I sin förpackning, aluminium- eller plastbehållare	2-3	Enheten är helt tinad
Sniglar	I saltvatten, aluminium- eller plastbehållare	3	Enheten är helt tinad
 Anm: Fryst mat ska tillagas som färs efter att den har tinat. Om köttet inte tillagas efter att det tinats så får det aldrig frysas igen.			

Grönsaker och frukt	Förberedelse	Lagringstid	Tiningsperiod i rumstemperatur (timmar)
Blomkål	Ta bort bladen, skär kålen i bitar och låt den ligga i vatten med lite citronjuice en stund	10 - 12	Kan användas fryst
Brytbönor och bönor	Skölj och skär i små bitar	10 - 13	Kan användas fryst
Bönor	Snoppa och tvätta	12	Kan användas fryst
Svamp och sparris	Skölj och skär i små bitar	6 - 9	Kan användas fryst

Grönsaker och frukt		Förberedelse	Lagringstid	Tiningsperiod i rums-temperatur (timmar)	
Kål		Rengjord	6 - 8	2	
Äggplanta		Skär i bitar på 2 cm efter sköljning	10 - 12	Separera dem från varandra	
Majs		Skölj och packa med eller utan kolv	12	Kan användas fryst	
Morot		Skölj och skär i skivor	12	Kan användas fryst	
Paprika		Skär av stjälken, dela på hälften och ta ur kärnhuset	8 - 10	Kan användas fryst	
Spenat		Sköljd	6 - 9	2	
Äpplen och päron		Skala och skiva	8 - 10	(1 kylan) 5	
Aprikos och persika		Dela på hälften och ta ur kärnan	4 - 6	(1 kylan) 4	
Jordgubbar och björnbär		Tvätta och snoppa	8 - 12	2	
Mejeriprodukter, bakverk		Förberedelse	Förvaringstid (månader)	Förvaringsvillkor	
Krusbär					
Mjörkpaket (homogeniserad)		I sitt eget paket	2 - 3	Ren mjölk - i sin egen förpackning	
Ost - undantag för vit ost		I skivor	6 - 8	Originalförpackningen kan användas för kortvarig förvaring. Den ska plastas in för längre perioder.	
Smör, margarin		I sin förpackning	6		
Ägg (*)	Äggvita		10 - 12	30 gr av det är lika med en äggula.	I en försluten behållare
	Äggmix (vita och gula)	Helt mixad kan du tillsätta en nypa salt för att förhindra att det tjocknar	10	50 gr av det är lika med en äggula.	
	Gula	Helt mixad kan du tillsätta en nypa salt eller socker för att förhindra att det tjocknar	8 - 10	20 gr av det är lika med en äggula.	
(*) Ska aldrig frysas med skal. Gula och vita ska frysas separat eller helt mixade.					

	Largingstid (månader)	Tiningsperiod i rumstemperatur (timmar)	Tiningstid i ugn (minuter)
Bröd	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225 °C)
Kakor	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Bakverk	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225 °C)
Paj	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200 °C)
Filodeg	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15-20 (200 °C)

DEL - 4 RENGÖRNING OCH SKÖTSEL



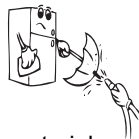
Se till att koppla ur kyl-/frysskåpet innan du börjar att rengöra det.



Rengör inte kyl-/frysskåpet i rinnande vatten.



Använd aldrig brandfarliga, explosiva eller frätande material som förtunningsmedel, gas eller syra för rengöring.



Du kan torka de inre och yttre sidorna med en mjuk trasa eller en svamp med varmt och tvåligt vatten.



Ta bort delarna individuellt och rengör med tvål och vatten. Tvätta inte i diskmaskin.



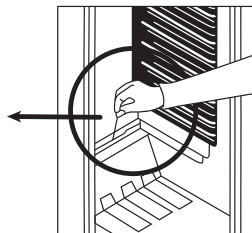
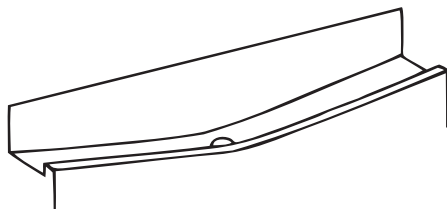
Du bör rengöra kondensorn med en borste minst en gång om året för att få en effektiv energibesparing och ökad produktivitet.



Se till att ditt kyl-/frysskåp är urkopplat vid rengöring.

Avfrostning

Kylskåp



- Avfrostning sker automatiskt. Vattnet leds till behållare ovanför kompressor där det avdunstar.
- Vattenränna och avloppsrör för avfrostningsvattnet måst hållas rena och öppna. Avfrostningen fungerar ej annars.

Frys-skåp;

Frys-facket måste manuellt avfrostas, minst 2 gånger per år.

Inför avfrostningen;

- Förvaras matvaror i frys-facket är det god idé att dagen innan avfrostningen öka kylan till max för att matvarorna ska bli så kalla som möjligt.
- Vira in maten i tidningar eller liknande så att den ej tinar under avfrostningen.
- Stäng av kyl-/frys-skåpet.
- Placera en stor skål med varmt vatten inne i skåpet så påskyndar man avfrostningen.
- Låt dörren stå på glänt.
- Torka rent inne i skåpet, sätt tillbaka pluggen efter avslutad avfrostning, starta skåpet igen och låt det gå på kallaste läge första dygnet efter avfrostningen.

Byte av LED-belysning

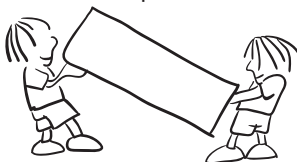
Om kylskåpet har LED-belysning som behöver bytas ska helpdesk kontaktas eftersom det endast är behörig personal som ska utföra detta.

DEL - 5 TRANSPORT OCH FLYTT AV SKÅP

Transport och flytt av skåp

- Originalförpackningen och skum kan förvaras för återtransport (valfritt).
- Du bör fästa ditt kyl-/frys med tjock förpackning, band eller starka rep och följa instruktionerna för transporter som finns på förpackningen för återtransport.
- Ta bort rörliga delar (hyllor, tillbehör, grönsakskorgar osv.)
Eller fixera dem i kyl-/frys mot stötar, med hjälp av band innan flyttning och transport.

Bär ditt kyl-/frys i upprätt läge.



Ompositionering av dörren

Det är möjligt att ändra öppningsriktningen för enhetens dörrar. Följ instruktionerna på sidan 97.

DEL - 6 INNAN DU RINGER EFTER SERVICE

Om kyl-/frysskåpet inte fungerar tillfredsställande kan detta bero på ett mindre fel. Kontrollera följande punkter innan du ringer service.

Kyl-/frysskåpet fungerar ej.

Kontrollera att;

- Finns ström i uttaget ?
- Har proppen gått ?
- Är termostaten i läge « • » ?
- Är vägguttaget trasigt ? Prova med annan elektrisk apparat.

Kyl-/frysskåpet fungerar ej tillfredsställande.

Kontrollera att ;

- Har du för mycket « varma » varor i skåpet ?
- Är dörren riktigt stängd ?
- Är gallret på baksidan dammigt ?
- Är ventilationen tillräcklig runt skåpet ?

Oljud;

Kylmedlet cirkulerar i skåpet och skapar ett visst ljud, även bubblande ljud då kompressor stannat. Detta är normalt. Om ljudet skulle förändras kontrollera ;

- Skåpet står stadigt.
- Att skåpet står fritt och inte lutar mot något (vägg).
- Tillbehör, varor inne i skåpet vibrerar. Flytta om.

Vatten på botten;

Kontrollera att ;

Dräneringshålet i avfrostningsrännan kan vara blockerat. Rengör.

VIKTIG INFORMATION:

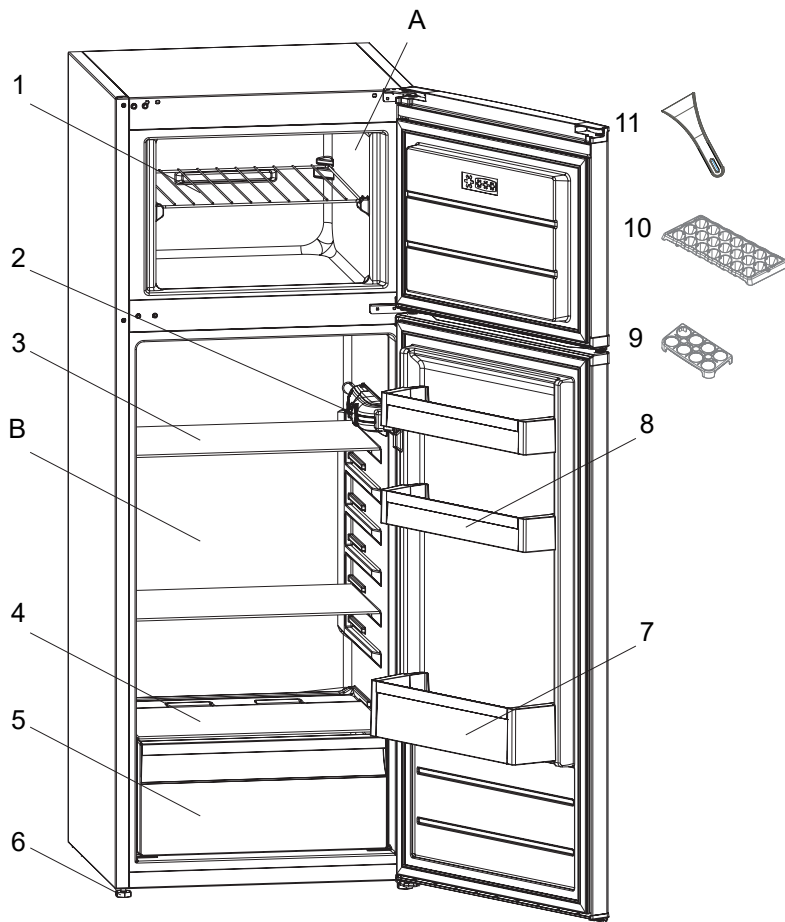
- I händelse av plötsligt strömavbrott eller att kontakten dras ut ur eluttaget kan kompressorskyddsfunktionen aktiveras då gasen i kylsystemet ännu inte är balanserad. 5 minuter senare kommer din apparat att starta normalt igen; detta är inget att oroa sig för.
- Om du inte använder din apparat under en längre tid (till exempel under sommarsemestern), koppla då ur apparaten från eluttaget. Rengör apparaten enligt beskrivningarna i Del 4 och lämna dörren öppen för att undvika uppkomsten av fukt och dålig lukt.

Tips för att spara energi

- 1– Installera apparaten i ett svalt, 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 smidig. Vid slitage, om din packning är avtagbar, byt ut packningen. Om den inte kan tas bort måste du byta ut dörren.

DEL - 7 KYL-/FRYSSKÅPETS OLIKA DELAR

Denna apparat är inte avsedd att användas som en inbyggd apparat.



Den här presentationen är endast till i informationssyfte för enhetens delar.
Delarna kan variera beroende på modell.

A) Frysskåp

B) Kylskåp

1) Fryshylla

2) Termostat

3) Kylskåpshylla

4) Glashylla

5) Grönsakslåda

6) Justerbara fötter

7) Flaskhylla

8) Smor / osthylla

9) Ägghållare

10) Isfack

11) Plastskrapa*

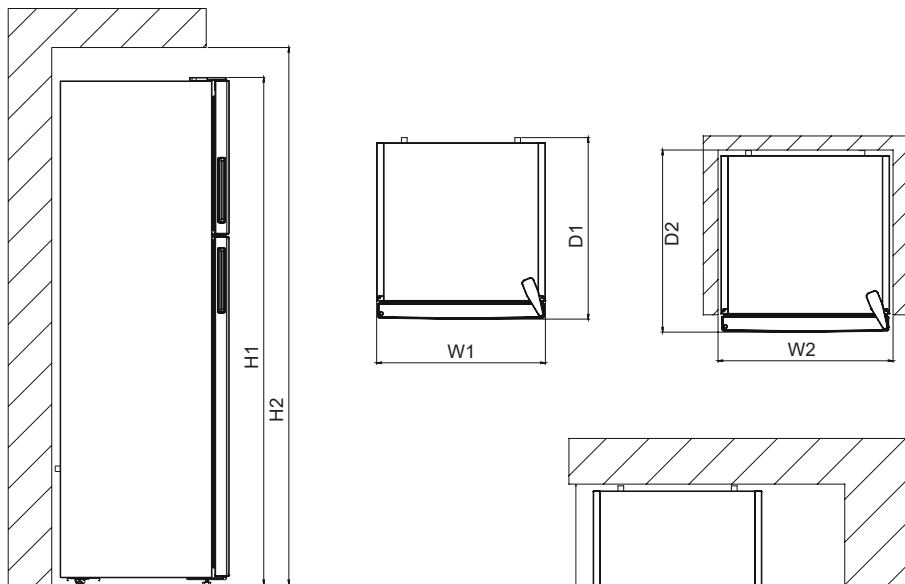
* I vissa modeller

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 ¹		
H1	mm	1450
W1	mm	540
D1	mm	570

Utrymme som krävs vid användning ²		
H2	mm	1500
W2	mm	560
D2	mm	667,8

Totalt utrymme som krävs vid användning ³		
W3	mm	658,5
D3	mm	1106,5

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 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 7. Kontakta tillverkaren för ytterligare information, inklusive lastplaner.

DEL - 10 KUNDVÅRD 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. Varning / Försiktighet - säkerhetsinformation Allmän information och tips Miljöinformation Kan ändras utan föregående meddelande.

Få användningsråd, broschyrer, felsökning, service och reparationsinformation:


Besök vår webbplats på:


www.eico.se


Sisältö

ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÖNOTTOA	60
Yleisiä varoituksia	60
Turvallisuusohjeita	63
Varotoimenpiteitä	63
Laitteen asennus ja kytkeminen	64
Ennen laitteen kytkemistä	64
TOIMINNOT JA MAHDOLLISUUDET	65
Tietoja Less Frost -tekniikasta	65
Termostaatti	65
Lämpötila-asetuksiin liittyvät varoitukset	66
Tarvikkeet	66
Jääkuutiolokero	66
Muovikaavin	66
SIJOITA RUOKA OIKEIN	67
Jääkaappiosasto	67
Pakastusosasto	68
PUHDISTUS JA HUOLTO	71
Sulattaminen	71
Jääkaappi ;	71
Pakastin;	71
KULJETUS JA ASENNUSPAIKAN VAIHTAMINEN	72
Oven avauspuolen vaihtaminen	72
ENNEN HUOLLON KUTSUMISTA	73
Vihjeet energian säästämiseksi	74
LAITTEEN OSAT	75
Mitat	76
TEKNISET TIEDOT	77
TIETOJA TESTAUSLAITOKSILLE	77
ASIAKASPALVELU JA HUOLTO	77


Yleisiä varoituksia


 **VAROITUS:** Pidä ilmanvaihtaukut laitteen ympärillä, tai sen rungossa esteettöminä.


 **VAROITUS:** Älä käytä mekaanisia laitteita tai muita kuin valmistajan suosittelemia keinoja nopeuttaaksesi sulatusta.


 **VAROITUS:** Älä käytä sähkölaitteita elintarvikkeiden säilytyslokerossa, jos valmistaja ei erikseen suosittele tätä.

 **VAROITUS:** Älä vahingoita laitteen kylmäainekiertoa.

 **VAROITUS:** Välttääksesi laitteen epävakaudesta johtuvan vaaran, se tulee 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.

 Jos laite käyttää R600a kylmäaineena – tämän voi nähdä jäähdyttimen tyyppikilvestä- ole varovainen kuljetuksen ja asentamisen aikana jotta laitteesi jäähdytyslementit eivät vaurioituisi. R600a on ympäristöystävällinen maakaasu. Se on kuitenkin räjähdysaltista. Vuodon sattuessa jäähdytyslementtien vaurioitumisen seurauksena, siirrä jääkaappi kauas avotulen läheisyydestä tai muista lämmönlähteistä ja tuuleta tilaa jossa laite sijaitsee muutaman minuutin ajan.

- Älä vahingoita laitteen kylmäkiertoa kuljetuksen ja uudelleensijoittamisen aikana.
- Älä aseta räjähtäviä aineita kuten aerosolitölkkejä jotka sisältävät herkästi syttyviä aineita laitteen sisään.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöä ja muita samankaltaisia sovelluksia varten kuten;
 - keittiöhenkilöstön tiloihin kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä
 - maatilamajoitusta ja hotelleja, motelleja tai muita

asuinympäristöjä varten

- aamiaismajoitustyyppisiä ympäristöjä varten;
- Ateriapalveluja ja muita samankaltaisia ei-kaupallisia sovelluksia varten

- Jos laitteen verkkojohto ei sovi käytettyyn pistorasiaan, se tulee korvata valmistajan, huoltoliikkeen tai muun valtuutetun henkilön toimesta vaaran välttämiseksi.
- Jääkaapin verkkojohto sisältää maadoitetun pistokkeen. Verkkojohto tulee liittää maadoitettuun pistorasiaan joka on suojattu 10 ampeerin sulakkeella. Jos asunnossasi ei ole tämänkaltaista pistorasiaa, pyydä valtuutettua sähkömiestä asentamaan se.
- Tätä laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt joiden fyysinen, aistinvarainen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole aikaisempaa kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä valvotaan tai opastetaan laitteen käytössä turvallisella tavalla ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat. Lasten ei tule antaa leikkia laitteen kanssa. Lasten ei tule antaa puhdistaa ja huoltaa 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 estyneet ihmiset voivat käyttää laitteita, 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 laitteen verkkojohto vaurioituu, se tulee korvata valmistajan, huoltoliikkeen tai muun valtuutetun henkilön toimesta 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 muitakaan 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:

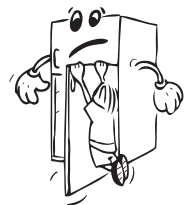
Lue tämä käyttöohje ennen tämän laitteen asennusta ja kytkemistä pistorasiaan. Valmistajalla ei ole vastuuta seurauksista, jotka johtuvat käyttöohjeesta poikkeavalla tavalla suoritetusta asennuksesta tai käytöstä.

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



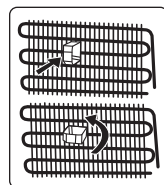
jääkaappiin pystyasentoon.

- 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.
- Jälä käytä pistokesovitinta.



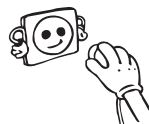
Laitteen asennus ja kytkeminen

- Ennen kuin kytket laitteen verkkovirtaan (pistorasiaan), varmistaudu siitä, että laitteen arvokilven jännite vastaa kotitaloutesi jännitettä.
- Tämän laitteen saa kytkeä vaihtojännitteeseen 220 – 240 V, 50 Hz.
- Kytke laitteen verkkojohdon pistotulppa maadoitettuun pistorasiaan. Mikäli käytössäsi ei ole maadoitettua pistorasiaa, ota yhteys asiantuntijaan.
- Pistokkeeseen täytyy päästä käsiksi helposti asennuksen jälkeen.
- Valmistaja ei ole vastuussa maadoituskytkennästä, joka ei ole tämän käyttöohjeen mukainen.
- Älä sijoita laitetta suoraan auringonpaisteeseen.
- Älä käytä ulkona ja äläkä saata alttiiksi sateelle.
- Sijoita jääkaappi kauas lämpölähteistä ja kunnolla ilmastoituun paikkaan. Jääkaappi täytyy sijoittaa vähintään 50 cm:n päähän lämpöpattereista, kaasu- ja kivihiihiuuneista ja 5 cm:n päähän sähköuuneista.
- Jätä yläpuolelle ainakin 15 cm tyhjää tilaa.
- Kiinnitä jääkaapin takana olevaan lauhduttimeen muoviset välitteet nojautumisen estämiseksi seinää vasten hyvän suorituskyvyn saavuttamiseksi.
- Älä laita painavia eikä paljon esineitä laitteen päälle.
- Jos laite asennetaan lähelle toista jääkaappia tai pakastinta, huolehdi siitä, että jätät ainakin 2 cm:n välin kondensoitumisen (kosteuden tiivistymisen) estämiseksi.
- Laite täytyy olla tukevasti ja suorassa lattialla. Käytä kahta edessä olevaa säätöjalkaa tarvittaessa.
- Laitteen ulkopuoli ja sisäpuolella olevat lisävarusteet pitää puhdistaa vesiliuoksella ja nestesaippualla. Kun kuivaaminen on suoritettu, laita varusteet takaisin paikoilleen.



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.

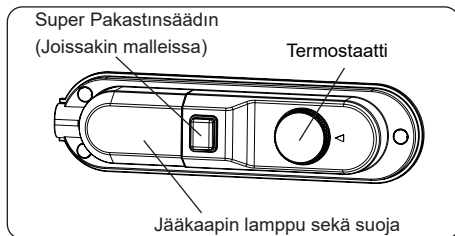


OSA -2: TOIMINNOT JA MAHDOLLISUUDET

Tietoja Less Frost -tekniikasta

Wrap around -haihduttimen ansiosta LessFrost-tekniikka tarjoaa tehokkaamman jäähdytyksen, vähäisemmän tarpeen manuaaliselle huurteenpoistolle ja joustavamman varastointitilan.

Termostaatti



- Termostaatti säätelee kaapin sisätilan lämpötilan automaattisesti. Valitse haluamasi lämpötila kääntämällä säädintä (1-5).
- 1 osoittaa että jäähdytys ei ole päällä.
- Mitä kauemmin ruokaa aiotaan säilyttää pakastimessa sitä alhaisempi lämpötila.

HUOM: ympäristön lämpötila, ruuan lämpötila ja kuinka usein/kauan ovea pidetään auki vaikuttaa ruuan laatuun. Lisää tarvittaessa termostaattia kylmemmän kaapin saamiseksi.

Tehopakastus: Tätä kytkintä käytetään tehopakastuskytkimenä. Käännä tämä kytkin päälle 24 tuntia ennen uusien elintarvikkeiden laittamista pakastimeen, jotta pakastus tapahtuu mahdollisimman tehokkaasti. Yleensä kytkimen pitäminen päällä 24 tunnin ajan riittää uusien elintarvikkeiden pakastamisen yhteydessä. Käännä tämä kytkin pois päältä 24 tunnin kuluttua säästääksesi energiaa.

Talvikytkin: Jos ympäristön lämpötila on alle 16 °C, on käytettävä tätä kytkintä talvikytkimenä, jotta se pitää jääkaappisi lämpötilan 0 °C yläpuolella pakastimen ollessa alle -18 °C lämpötilassa kylmissä ympäristöissä.

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.
- Jääkaappipakastimessasi on 5 minuutin mittainen viivetoiminto, joka on suunniteltu estämään kompressorivauriot. Kun jääkaappipakastimeesi kytketään virta, se alkaa käydä normaalisti 5 minuutin kuluttua.
- Jääkaappisi on suunniteltu toimimaan standardeissa mainituissa huonelämpötiloissa sekä arvokilvessä mainitun ilmastoluokan mukaisesti. Jääkaapin käyttäminen ei suositella tiloissa, joiden lämpötilat eivät vastaa annettuja vaihteluvälejä, sillä tämä vaikuttaa jäähdytystehokkuuteen.
- Tämä laite on suunniteltu käytettäväksi 10 - 43 °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.

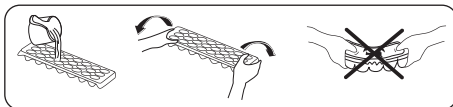
N (lauhkea): Tämä jäähdytyslaite on tarkoitettu käytettäväksi ympäristön lämpötiloissa 16 °C–32 °C.

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

Tarvikkeet

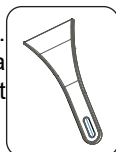
Jääkuutiolokero

- Täytä jääkuutiolokero vedellä ja aseta pakastetilaan.
- Kun jäätä on muodostunut käännät vain jääkuutiolokeroa niin kuutiot irtoavat helposti.



Muovikaavin

Jonkun ajan kuluttua, huurretta muodostuu tiettyihin kohtiin pakastinosassa. Huurre on poistettava säännöllisesti. Käytä tarvittaessa laitteen mukana toimitettua muovikaavinta. Älä käytä teräviä metalliesineitä huurteen poistoon. Ne voivat puhkaista jäähdytinspiirit ja aiheuttaa laitteelle korjaamattomia vaurioita.



OSA -3: SIJOITA RUOKA OIKEIN

Jääkaappiosasto

- Vähentääksesi kosteutta ja sen seurauksena syntyvää huurtumista älä koskaan aseta avoimessa säiliössä olevia nesteitä jääkaappiin. Huurteella on taipumusta kerääntyä haihduttimen kylmimpiin osiin, ja se vaatii tavallista useamman sulatuskerran aikojen kuluessa.
- Älä koskaan aseta lämpimiä ruokia jääkaappiin. Lämpimien ruokien tulee ensin jäähtyä huoneenlämpötilassa, ja ne tulee asettaa jääkaappiin niin että ne sallivat riittävän ilmanvaihdon jääkaappiosastossa.
- Minkään osan ei tule koskettaa takaseinää koska muuten se huurtuu ja pakkaukset voivat jäätä kiinni seinään. Älä avaa jääkaapin ovea liian usein.
- Järjestä liha ja pudistettu kala (käärittynä pakkaukseen tai muoviarikkeihin) jotka aiot käyttää 1-2 päivän sisällä, jääkaappiosaston alaosaan (juureslokero yläpuolelle) koska tämä on jääkaapin viilein osa ja varmistaa parhaimmat säilytysolosuhteet.
- Voit asettaa hedelmät ja kasvikset juureslokeroon ilman pakkausta.
- 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.

Joitakin suosituksia on mainittu jäljempänä koskien elintarvikkeiden asettamista ja säilömistä jäähydytosastoon.

Elintarvike	Pisin säilytysaika	Minne asettaa jääkaappiosastossa
Kasvikset ja hedelmät	1 viikkoa	Juureslokeroon
Liha ja kala	2 - 3 päivää	Kiedottuna muoviseen folioon tai pusseihin tai rasiassa (lasihyllylle)
Tuorejuusto	3 - 4 päivää	Erityiseen ovihyllyyn
Voi ja margariini	1 viikkoa	Erityiseen ovihyllyyn
Pullotetut tuotteet maito ja jogurtti	Ennen valmistajan ilmoittamaa parasta ennen päiväystä	Erityiseen ovihyllyyn
Kananmunat	1 kuukautta	Kananmunatelineeseen
Kypsennetty ruoka	2 päivää	Kaikki hyllyt

HUOMAA: Peruonoita, sipuleita ja valkosipuleita ei tule säilyttää jääkaapissa..


Pakastusosasto

- Käytä pakastusosastoa pakasteiden pitkäaikaiseen säilytykseen ja jään valmistamiseen.
- Saavuttaaksesi pakastusosaston enimmäiskapasiteetin, käytä pelkästään ylintä lasihyllyä ja keskimmäistä lasihyllyä. Käytä alalokeroa alaosassa.
- Älä aseta elintarvikkeita jotka aiot pakastaa jo pakastettujen elintarvikkeiden viereen.
- Pakasta haluamasi elintarvikkeet (liha, jauheliha, kala jne.) jakamalla ne osiin niin että voidaan nauttia yhdellä kertaa.
- Älä pakasta sulatettuja elintarvikkeita uudelleen sulatuksen jälkeen. Uudelleen pakastaminen voi aiheuttaa muun muassa ruokamyrkyksen.
- Älä aseta kuumia ruokia pakastimeen ennen kuin ne ovat viilentyneet. Kuumuus voi aiheuttaa aiemmin pakastettujen ruokien mätänemisen.
- Ostaessasi pakasteita, varmistu siitä että ne on säilytetty asianmukaisissa olosuhteissa ja ettei pakkaus ole vaurioitunut.
- Säilöessäsi pakastettuja elintarvikkeita, pakkauksen vaatimia säilytysolosuhteita tulee ehdottomasti noudattaa. Jos pakkauksesta ei löydy tietoja säilyvyydestä, käytä tuote mahdollisimman pian.
- Jos pakastetut elintarvikkeet ovat kosteita ja jos niiden haju on epämiellyttävä, elintarvikkeita on voitu säilyttää epäasianmukaisissa olosuhteissa ja ne ovat voineet pilaantua. Älä osta tällaisia ruokia!
- Pakasteen säilytysaika vaihtelee riippuen ympäristön lämpötilasta, ovien toistuvasta avaamisesta ja sulkemisesta, termostaatin asetuksista, elintarvikkeen tyypistä ja ajasta joka on kulunut pakasteen ostamisesta hetkeen jona se on laitettu pakastimeen. Noudata pakkauksen ohjeita säilytysajasta, älä ylitä suositeltua säilytysaikaa.
- Älä avaa pakastusosaston ovea pitkään kestäneen sähkökatkon aikana. Tämä arvo laskee ympäristön lämpötilan ollessa korkeampi. Pidempään kestäneen sähkökatkoksen aikana, älä pakasta elintarvikkeita uudelleen ja nauti niin nopeasti kuin mahdollista.

Huomaa että: jos haluat avata pakastimen oven uudelleen heti sulkemisen jälkeen, ovi ei aukea yhtä helposti. Tämä on täysin tavallista! Saavutettuaan tasapainotilan, ovi aukeaa taas helposti.

Tärkeä huomautus:

- Sulatetut pakasteet tulee kypsentää samalla tavoin kuin tuoreet elintarvikkeet. Jos ruoka-aineita ei valmisteta sulattamisen jälkeen, niitä EI KOSKAAN saa pakastaa uudelleen.
- 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 muoviasioissa ja muut ruoat joko muovikelmussa tai muovipusseissa.

Liha ja kala	Valmistelut	Pisin säilytysaika (kuukautta)
Pihvi	Kääritynä folioon	6 - 8
Lampaanliha	Kääritynä folioon	6 - 8
Vasikanpaisti	Kääritynä folioon	6 - 8
Vasikanliha kuutioina	Pieninä paloina	6 - 8
Lampaanliha kuutioina	Paloina	4 - 8
Jauheliha	Pakkauksessaan ilman mausteita	1 - 3
Sisälmykset (paloina)	Paloina	1 - 3
Bolognan makkara/salami	Tulee pakata vaikka olisi kuorellinen	
Kana ja kalkkuna	Kääritynä folioon	4 - 6
Hanhi ja ankka	Kääritynä folioon	4 - 6
Hirvi, jänis, villisika	2,5kg annoksina ja fileenä	6 - 8
Makeanveden kalat (lohi, karppi, nieriä, monni)	Kun olet suolistanut ja suomustanut kalan pese ja kuivaa se, jos tarpeen leikkaa irti pää sekä pyrstö.	2
Vähärasvaiset kalat; ahven, piikkikampela, kampela		4
Rasvaiset kalat (tonnikala, makrilli, sinikala, sardelli)		2 - 4
Äyriäiset	Pestynä ja pakattuna pusseihin	4 - 6
Kaviaari	Omassa pakkauksessaan, alumiinisessa tai muovisessa rasiassa	2 - 3
Etanat	Suolavedessä, alumiinisessa tai muovisessa rasiassa	3
 Huomaa: Pakastettu liha tulee valmistaa samalla tavoin kuin tuore sulatuksen jälkeen. Jos lihaa ei kypsennetä sulatuksen jälkeen, sitä ei koskaan saa pakastaa uudelleen.		

Kasvikset ja hedelmät	Valmistelut	Pisin säilytysaika (kuukautta)
Palkokasvit ja pavut	Pese ja leikkaa pieniksi paloiksi ja keitä vedessä	10 - 13
Pavut	Katko varret, pese ja keitä vedessä	12
Kaali	Pese ja keitä vedessä	6 - 8
Porkkana	Pese, leikkaa siivuiksi ja keitä vedessä	12
Paprika	Leikkaa juuret, halkaise kahteen osaan, poista kota ja keitä vedessä	8 - 10
Pinaatti	Pese ja keitä vedessä	6 - 9
Kukkakaali	Irrota lehdet, leikkaa ydin paloiksi ja jätä sitruunamehulla maustettuun veteen hetkeksi aikaa.	10 - 12
Munakoiso	Pese ja leikkaa 2cm osiin	10 - 12

Kasvikset ja hedelmät	Valmistelut	Pisin säilytysaika (kuukautta)
Maissi	Puhdista ja pakkaa juurinen tai säilö sokerimaissina	12
Omenat ja päärynät	Kuori ja viipaloi	8 - 10
Aprikoosit ja persikat	Leikkaa kahteen osaan ja poista kivet	4 - 6
Mansikat ja mustikat	Pese ja katko varret	8 - 12
Kypsennetyt hedelmät	Lisää 10 % sokeria astiaan	12
Luumut, kirsikat, happamat marjat	Pese ja katko varret	8 - 12

	Pisin säilytysaika (kuukautta)	Sulatusaika huoneenlämmössä (tuntia)	Sulatusaika uunissa (minuuttia)
Leivät	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225 °C)
Pikkuleivät	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Leivonnaiset	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225 °C)
Piirakat	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200 °C)
Filotaikinasta tehdyt leivokset	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pitsa	2 - 3	2 - 4	15-20 (200 °C)

Maitotuotteet	Valmistelut	Pisin säilytysaika (kuukautta)	Säilytysolosuhteet
Purkki (homogenoitua) maitoa	Omassa pakkauksessaan	2 - 3	Puhdas maito – omassa pakkauksessaan
Juusto-poislukien tuorejuustot	Siivuina	6 - 8	Alkuperäistä pakkausta voidaan käyttää lyhytkestoiseen säilytykseen. Juusto tulisi kääriä folioon pitkäkestoista säilytystä varten.
Voi, margariini	Omassa pakkauksessaan	6	

OSA -4: PUHDISTUS JA HUOLTO



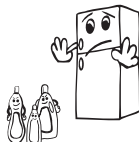
Varmista että irrotat jääkaapin verkkovirrasta ennen kuin alat puhdistamaan sitä.



Älä pese jääkaappia kaatamalla vettä sen sisään.



Älä koskaan käytä herkästi syttyviä, räjähtäviä tai syövyttäviä materiaaleja kuten liuottimia, suihkeita tai happoja laitteen puhdistamiseen.



- Voit pyyhkiä jääkaapin sisä- ja ulkopuolen pehmeällä kankaalla tai sienellä käyttäen lämmintä saippuavettä.



- Irrota osat yksitellen ja puhdista ne saippuavedellä. Älä pese osia astianpesukoneessa.



- Lauhdutin tulee puhdistaa harjalla vähintään kerran vuodessa jotta laitteen energiansäästö ja tuottavuus pysyisivät ennallaan.

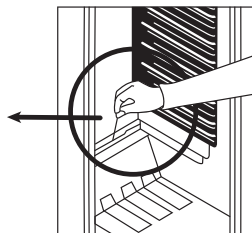
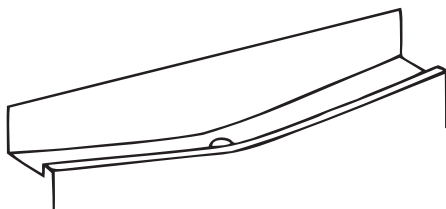


Varmistu siitä että jääkaappi on irrotettu verkkovirrasta puhdistamisen aikana.



Sulattaminen

Jääkaappi ;



- Sulatus tapahtuu automaattisesti. Vesi johdetaan kompressorin yläpuolella olevaan säiliöön mistä se haihtuu.
- Sulatusveden kouru ja viemäri on pidettävä puhtaina ja avoimina muuten sulatus ei toimi.

Pakastin;

Pakastelokero on sulatettava manuaalisesti vähintään 2 kertaa vuodessa.

Ennen sulattamista;

- Tarkista että sulatussäiliö on oikeassa asennossa.
- Jos pakastelokerossa säilytetään ruokaa on hyvä idea asettaa jäähdytys maksimiin päivää ennen sulatusta jotta ruoka on niin kylmää kuin mahdollista ennen sulattamista.
- Kääri ruoka sanomalehtipaperiin tms jottei se pilaannu sulatuksen aikana.
- Ennen sulatuksen aloittamista, vedä sulatussäiliön tulppa ulos ja aseta sen alle kulho.
- Käännä kaappi pois päältä.
- Sulatuksen nopeuttamiseksi, aseta kulhollinen lämmintä vettä kaappiin.
- Anna oven olla raollaan.
- Kuivaa kaappi, aseta tulppa takaisin paikoilleen kun sulatus on päätetty, käynnistä kaappi ja aseta se kylmimpään asentoon ensimmäisen vuorokauden ajaksi sulatuksesta.

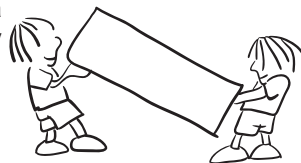
LED-valaisimen vaihtaminen

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

OSA -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 merkattuja ohjeita täytyy noudattaa kuljetuksen aikana.
- Ennen kuljetusta tai vanhan asennuspaikan vaihtamista kaikki liikkuvat esineet (esim. hyllyt, vihannekselaatikot täytyy poistaa tai kiinnittää tärisemisen estämiseksi.)



Oven avauspuolen vaihtaminen

Yksikön ovien avautumissuuntaa on mahdollista muuttaa. Noudata sivun 97 ohjeita.

OSA -6: ENNEN HUOLLON KUTSUMISTA

Jos jääkaappi ei toimi tyydyttävästi tämä voi johtu pienestä viasta. Tarkista seuraavat kohdat ennen kuin otat yhteyttä huoltoon.

Jääkaappi ei toimi.

Tarkista;

- Onko koskettimessa virtaa?
- Onko sulake palanut?
- Onko termostaatti asennossa "•"??
- Onko kosketin rikki? Kokeile toista sähkölaitetta.

Jääkaappi ei toimi tyydyttävästi.

Tarkista;

- Onko jääkaapissa liikaa "lämpimiä" ruokia?
- Onko ovi kunnolla suljettu?
- Onko takaosassa oleva kalteri pölyinen?
- Onko kaapin ympärillä tarpeeksi tuuletustilaa?

Melu;

Jäähdytysaine kiertää jääkaapissa ja aiheuttaa ääntä, myös kuplivaa ääntä kun kompressorin pysähtyy. Tämä on normaalia. Jos ääni muuttuu, tarkista;

- Että kaappi seisoo tukevasti paikoillaan.
- Että jääkaappi ei nojaa seinään.
- Etteivät tarvikkeet, tavarat kaapin sisällä tärise. Siirrä tavaroita.

Vettä kaapin pohjalla;

Tarkista että:

Sulatuskourun reikä ei ole tukossa. Puhdista.

Jos kaappi ei jäähdy tarpeeksi:

- Laite on suunniteltu toimimaan sen arvokilvessä ilmoitettua ilmastoluokkaa vastaavissa olosuhteissa. Mikäli laitetta käytetään vaativimmissa olosuhteissa sen jäähdytysteho ei välttämättä ole riittävä.

TÄRKEITÄ HUOMAUTUKSIA:

- Lyhytaikaisen sähkökatkon tapahtuessa tai irrotettaessa pistotulppa pistorasiasta ja kytkettäessä se heti takaisin paikalleen kytkeytyy kompressorin suojatoiminto päälle, koska jäähdytysjärjestelmässä olevan kaasun paine ei ole vielä tasaantunut. Tämä on täysin normaalia ja laite käynnistyy 5 minuutin kuluttua normaalisti.

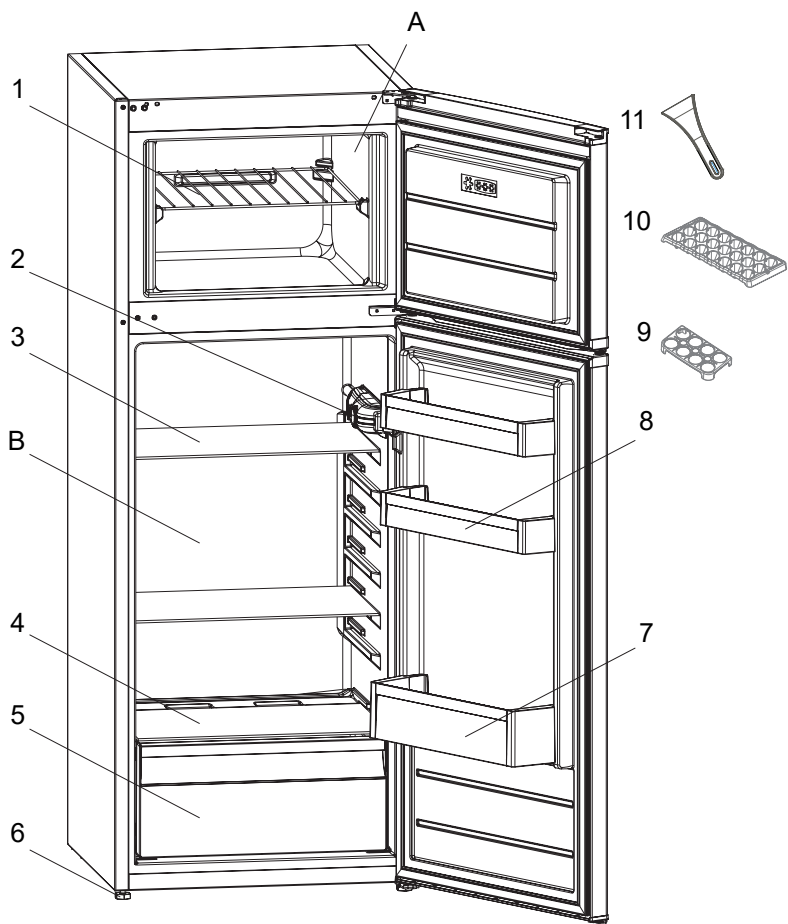
- Mikäli et käytä laitetta pidempään aikaan (esimerkiksi kesäloman aikana) niin irrota pistoke pistorasiasta. Puhdista pakastin osassa 4 esitetyllä tavalla ja jätä ovi raolleen homeen ja hajujen muodostumisen välttämiseksi.
- Mikäli et saa pakastintasi koskevaa ongelmaa ratkaistua näiden ohjeiden avulla niin ota yhteys jälleenmyyjääsi tai valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Laitteen käyttöikäksi on määritetty 10 vuotta, jonka aikana valmistajalla on saatavilla laitteen toimintakunnossa pitämiseen tarvittavia varaosia.

Vihjeet energian säästämiseksi

- 1– Asenna laite viileään hyvin tuuletettuun 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. Pakasteruoan 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– Oven tiivisteen tulee olla puhdas ja joustava. Jos tiiviste on kulunut ja sen voi irrottaa, vaihda tiiviste uuteen. Jos tiivistettä ei voi irrottaa, laitteeseen on vaihdettava uusi ovi.

OSA -7: LAITTEEN OSAT

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi kiinteästi asennettuna laitteena.



A) PAKASTIN
B) JÄÄKAAPPI

1) PAKASTEHYLLY
2) TERMOSTAATTI
3) JÄÄKAAPPIHYLLY
4) LASIHYLLY

5) VIHANNESTILA
6) SÄADETTÄVÄT JALAT
7) PULLOHYLLY
8) VOI/JUUSTOHYLLY
9) MUNAPIDIN
10) JÄÄKUUTIOLOKERO
11) KÄYTÄ MUOVILASTAA*

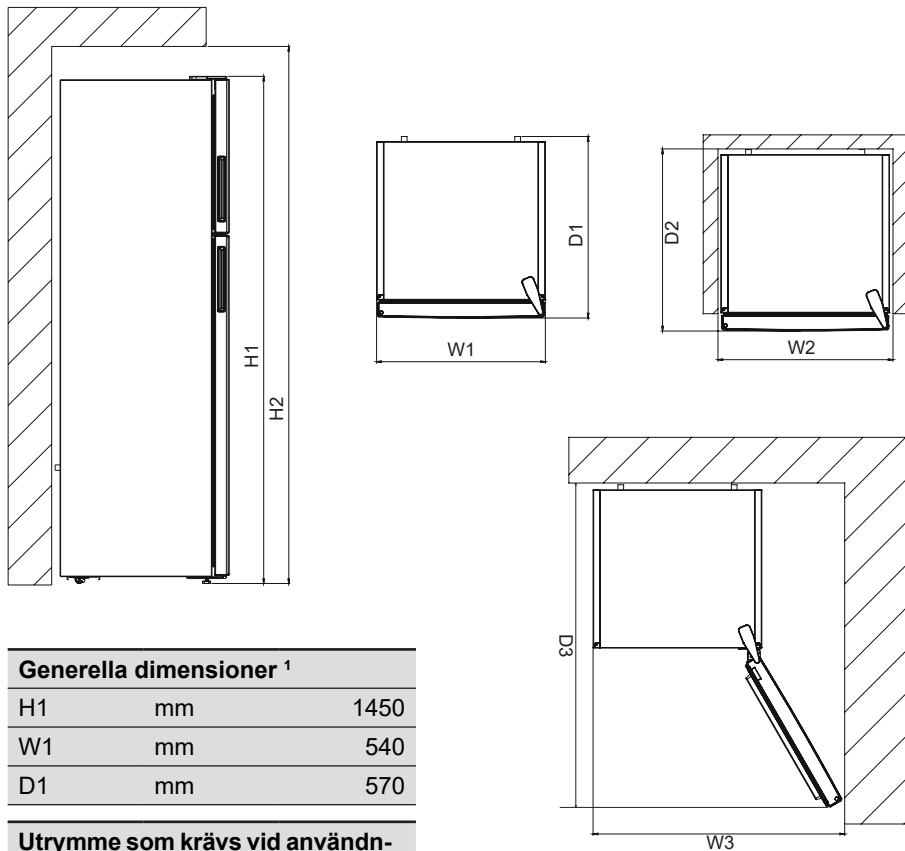
* JOISSAKIN MALLEISSA

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



Generella dimensioner ¹		
H1	mm	1450
W1	mm	540
D1	mm	570

Utrymme som krävs vid användning ²		
H2	mm	1500
W2	mm	560
D2	mm	667,8

Totalt utrymme som krävs vid användning ³		
W3	mm	658,5
D3	mm	1106,5

OSA -8: TEKNISET TIEDOT

Tekniset tiedot on merkitty laitteen sisäpuolella olevaan tyyppikilpeen ja energiamerkintään. Laitteen mukana toimitetun energiamerkinnän QR-koodi on web-linkki laitteen suorituskyykyyn 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 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, ongelmanratkaisuehjeitä sekä huolto- ja korjaustietoja.

Vieraile verkkosivustollamme osoitteessa:


www.eico.fi


Innhold


FØR DU BRUKER APPARATET	79
Generelle advarsler	79
Gamle kjøl-/fryseskape i ustand	82
Sikkerhetsadvarsler	82
Installere og bruke kjøl-/fryseskapet ditt	83
Før du bruker kjøl-/fryseskapet ditt	83
FUNKSJONER OG MULIGHETER.....	84
Informasjon om LessFrost-teknologi	84
Innstilling av termostat	84
Advarsler for temperaturinnstillinger	84
Isbitbrett.....	85
PLOSSERE MAT I KJØLESKAPET	86
Kjøleskapskammer	86
Frysekammer	87
RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD	90
Avising.....	91
TRANSPORT OG FLYTTING AV KJØL-/FRYSESKAPET	92
Reposisjonere døren	92
FØR DU TAR KONTAKT MED SERVICE	92
Tips for lagring av energi	93
KJØL-/FRYSESKAPETS ROM OG DELER	94
Mål.....	95
TEKNISK DATA.....	96
INFORMASJON TIL TESTINSTITUTT.....	96
KUNDESTØTTE OG SERVICE.....	96

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:** 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.

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

 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 kjøl-/fryseskabet ditt fra åpen flamme eller varmekilder, og ventilere rommet der apparatet står i noen få minutter.

- Mens du bærer og setter på plass kjøl-/fryseskabet, 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

- gårdshus og klienter på hotell, motell og andre overnattingssteder
- hærberger og lignende
- catering og lignende ikke-detalj apparater
- Dersom støpstelet ikke passer til kjøøl-/fryseskapet, må den byttes av produsenten, serviceagenten eller lignende kvalifisert personell for å unngå fare.
- Et spesielt jordet støpsel har blitt koblet til strømkabelen på kjøøl-/fryseskapet ditt. Dette støpselet bør brukes med en spesiell jordet stikkontakt på 10 amp. Dersom det ikke finnes en slik stikkontakt i huset ditt, vennligst få det installert av en autorisert elektriker.
- 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) trygy 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 kjøøl-/fryseskape i ustand



- Dersom ditt gamle kjøøl-/frys 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 kjøøl-/fryseskapet ditt.

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

NB!

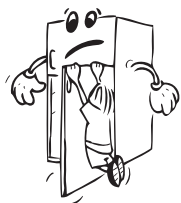
- Vennligst les bruksanvisningen nøye før du installerer og bruker apparatet ditt. Vi er ikke ansvarlige for skade som oppstår grunnet feil bruk.
- Følg alle instruksjonene på apparatet ditt og i bruksanvisningen, og oppbevar denne bruksanvisningen på et trygt sted for å løse problemer som kan oppstå 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, bøyy 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 frysekompartimentet, ikke rør den, is kan føre til forfrysning og/eller kutt.



- Ikke rør frosne varer med våte hender! Ikke spis iskrem 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.

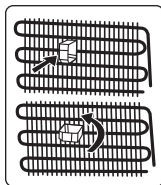


- Ikke dekk til kroppen eller toppen av kjøøl-/fryseskapet med snøre. Dette påvirker ytelsen til kjøøl-/fryseskapet ditt.
- Fiks tilbehøret i kjøøl-/fryseskapet under transport for å unngå å skade det.
- Det må ikke brukes adapter på kontakten.

Installere og bruke kjøøl-/fryseskapet ditt

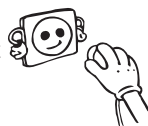
Før du begynner å bruke kjøøl-/fryseskapet ditt bør du legge merke til følgende punkter:

- Driftspenningen for kjøøl-/fryseskapet ditt er 220-240 v ved 50Hz.
- Vi tar ikke ansvar for skadene som følger av ujordet bruk.
- Plasser kjøøl-/fryseskapet 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.
- Kjøøl-/fryseskapet ditt bør aldri brukes utendørs eller etterlatt i regn.
- Når kjøøl-/fryseskapet 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 kjøøl-/fryseskapet din, og sett kjøøl-/fryseskapet 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 kjøøl-/fryseskapet 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 kjøøl-/fryseskapet.
- Før du bruker kjøøl-/fryseskapet 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 lengdejusteringsplaten (den delen med sorte vaner på baksiden) ved å snu den 90° som vist i figuren for å unngå at kondenseren berører veggen.
- Kjøøl-/fryseskapet bør plasseres mot en vegg med en fri distanse som ikke overskrider 75 mm.



Før du bruker kjøøl-/fryseskapet ditt

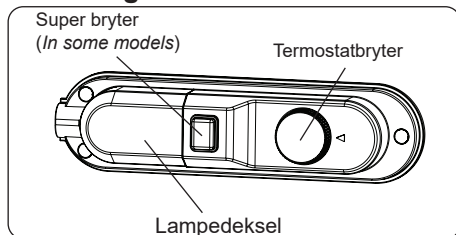
- Når det brukes for første gang eller etter transport, la kjøøl-/fryseskapet ditt stå oppreist i 3 timer før du plugges det inn for best bruk. Ellers kan du skade kompressoren.
- Kjøøl-/fryseskapet ditt kan lukte litt når det brukes første gang; lukten vil gradvis forsvinne når kjøøl-/fryseskapet ditt begynner å kjøøle.



Informasjon om LessFrost-teknologi

Takket være det omsluttende kjøleelementet tilby LessFrost-teknologi mer effektiv kjøling, færre krav til manuell avriming og mer fleksibelt oppbevaringsrom.

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 lengre 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.

Superfrysing: Denne bryteren skal også brukes som superfrysingsbryter. For maksimum frysekapasitet bør du slå på denne bryteren 24 timer før du legger fersk mat i fryseren. Når du har satt fersk mat inn, er det vanligvis tilstrekkelig å la bryteren være i PÅ-stillingen i 24 timer. For å oppnå lavere strømforbruk må du slå av denne bryteren 24 timer etter å ha lagt fersk mat i fryseren.

Vinterbryter: Hvis omgivelsestemperaturen er under 16 °C, brukes denne bryteren som vinterbryter, og det holder kjøleskapet ditt over 0 °C mens fryseren er under -18 °C i lav omgivelsestemperatur.

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 kjøl-/fryseskapet 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 kjøl-/fryseskapet og miljøet og plasseringen av apparatet.
- Når kjøl-/fryseskapet 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.
- Kjøl-/fryseskapet har en 5 minutters innebygd forsinkelsesfunksjon, som er utviklet for å hindre skader på kompressoren. Når strømmen slås på, vil kjøl-/fryseskapet begynne å fungere som normalt etter 5 minutter.
- Kjøl-/fryseskapet er laget for å operere i temperaturintervaller som er angitt i kravene, i henhold til klimaklassen som er angitt i informasjonsetiketten. Kjøl-/fryseskapet 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 - 32°C.

Klimaklasse og betydning:

T (tropisk): Dette kjøøl-/fryseskapet er beregnet på bruk i omgivelsestemperaturer fra 16 °C til 43 °C.

ST (subtropisk): Dette kjøøl-/fryseskapet er beregnet på bruk i omgivelsestemperaturer fra 16 °C til 38 °C.

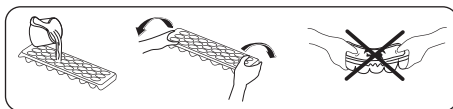
N (temperert): Dette kjøøl-/fryseskapet er beregnet på bruk i omgivelsestemperaturer fra 16 °C til 32 °C.

SN (utvidet temperert): Dette kjøøl-/fryseskapet er beregnet på bruk i omgivelsestemperaturer fra 10 °C til 32 °C.

Tilbehør

Isbitbrett

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



Kjøleskapskammer

- For å redusere fuktighet og konsekvent oppbygning av rim må du aldri plassere væske i de åpne beholderne i kjøleskapet. Frost har en tendens til å konsentreres i de kaldeste feltene i fordampere, og med tiden vil det kreve hyppigere avriming.
- Aldri sett varm mat inn i kjøleskapet. Varm mat bør avkjøles i romtemperatur, og bør plasseres slik at den sikrer tilstrekkelig luftsirkulasjon i kjøleskapet.
- Ingenting bør berøre bakveggen, da det vil dannes rim, og pakkene kan klistre seg til bakveggen. Ikke åpne kjøleskapsdøren for ofte.
- Plasser kjøttet og rensset fisk (pakket inn i papir eller plast) som du vil bruke innen 1–2 dager i den nedre delen av kjøleskapet (som er over grønnsakene), da dette er den kaldeste delen og vil sikre de beste lagringsforholdene.
- Du kan legge frukten og grønnsakene i grønnsakskammeret uten innpakning.
- 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.

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

Mat	Maksimal lagringstid	Hvor plassere i kjøleavdelingen
Frukt og grønnsaker	1 uke	Grønnsaksbeholder
Kjøtt og fisk	2-3 Dager	Pakket inn i plastfolie eller poser eller i en kjøttbeholder (på glasshyllen)
Fersk ost	3-4 Dager	I spesiell dørhylle
Smør og margarin	1 uke	I spesiell dørhylle
Produkter på flaske melk og yogurt	Til utløpsdatoen som er anbefalt av produsenten	I spesiell dørhylle
Egg	1 måned	I egghyllen
Tilberedt mat	2 Dager	Alle hyller

NB! Poteter, løk og hvitløk bør ikke lagres i kjøleskapet.

Frysekammer


- Vennligst bruk frysekammeret i kjøl-/fryseskapet ditt til å lagre frossen mat over lengre tid og for å produsere is.
- For å få maksimal kapasitet for frysekammeret, vennligst kun bruk glasshyller for den øverste og midterste seksjonen. For underseksjonen, vennligst bruk lavere kurv.
- Vennligst ikke plasser maten du skal fryse sammen med allerede frossen mat.
- Du bør fryse ned maten (kjøtt, kjøttdeig, fisk osv.) ved å dele dem inn i posisjonsstørrelser slik at de kan spises på en gang.
- Ikke frys ned igjen frosne mat som har rukket å tine. Det kan være farlig fordi det kan føre til problemer som matforgiftning.
- Ikke plasser varme måltider i fryseren før de har blitt avkjølt. Det kan føre til at den andre maten som allerede er frossen råtner.
- Når du kjøper frossen mat, sørg for at de ble fryst under riktige forhold og at pakningen ikke er revet opp.
- Når du lagrer frossen mat må du følge anvisningene for oppbavaring som angitt på pakken. Dersom det ikke er noen forklaring, bør maten spises raskest mulig.
- Dersom det hadde vært fuktighet i pakken med frossenmat og den har en dårlig lukt, er det mulig at maten har blitt fraktet under ustabile forhold tidligere og råtnet. Ikke kjøp denne typen mat!
- 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 pakken, og overstig aldri den indikerte lagringsvarigheten.
- Ikke åpne døren under langvarige strømbrudd. Tidene reduseres ved høyere temperaturer. Etter lange strømbrudd skal maten ikke innfrysas på nytt. Spis den så fort som mulig.

OBS! Hvis du ønsker å åpne døren til fryseren like etter at du har lukket den, er den ikke enkel å åpne. Det er ganske normalt. Etter utjevning åpnes døren enkelt.

NB!

- *Opptint frossenmat må tilberedes på samme måte som fersk mat. Om den ikke tilberedes etter å ha tint, må den ALDRI frysas på nytt.*
- Smaken av enkelte krydder man kan finne i tilberedte retter (anis, basilikum, brønnkarse, eddik, blandet krydder, ingefær, hvitløk, sennep, timian, merian, sort pepper osv.) endres og får en sterk smak når de lagres for lenge. Derfor bør det brukes lite krydder, eller krydderet bør tilsettes etter at maten er tint.
- Lagringsperioden for mat avhenger av oljen som brukes. Egnede oljer er margarin, kalvefett, olivenolje og smør, og uegnede oljer er peanøttolje og grise fett.
- Mat i flytende form bør frysas i plastkopper, og annen mat bør frysas i plastfolie eller poser.

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

Kjøtt og fisk	Forberedelse	Maksimal lagringstid (måned)
Biff	Pakket inn i folie	6-8
Lammekjøtt	Pakket inn i folie	6-8
Kalvesteik	Pakket inn i folie	6-8
Kalveterninger	I små biter	6-8
Lammeterninger	I biter	4-8
Kjøttdeig	I pakker uten tilsatt krydder	1-3
Innvoller (biter)	I biter	1-3
Bolognes-saus/salami	Bør pakkes inn selv om den har membran	
Kylling og kalkun	Pakket inn i folie	4-6
Gås og and	Pakket inn i folie	4-6
Hjortedyr, kanin, villsvin	I 2,5 kilos porsjoner og som fileter	6-8
Ferskvannsfisk (laks, karpe, crane, malle)	Etter å ha rensset fisken for innvoller og skjell, vask og tørk den; og om nødvendig kutt finner og hode.	2
Mager fisk; abbor, piggvar og flyndre		4
Fet fisk (Tunfisk, makrell, bluefish, ansjos)		2-4
Skalldyr	Renset og i poser	4-6
Kaviar	I pakken sin, aluminium- eller plastbeholder	2-3
Snegle	I saltvann, aluminium- eller plastbeholder	3
 NB! Frossent kjøtt bør tilberedes som ferskt kjøtt etter det har tint. Om kjøttet ikke tilberedes etter å ha blitt tint, må det ALDRI frysas på nytt.		

Frukt og grønnsaker	Forberedelse	Maksimal lagringstid (måned)
Snittbønner og bønner	Vask og kutt til små biter, og kok i vann	10-13
Bønner	Rens og vask og kok i vann	12
Kål	Renset og kokt i vann	6-8
Gulrot	Rens og kutt i biter og kok i vann	12
Paprika	Kutt stilken, del opp i to biter og fjern kjernen og kok i vann	8-10
Spinat	Vasket og kokt i vann	6-9
Blomkål	Ta blomstene fra hverandre, kutt hjertet i deler og la det ligge litt i vann som er tilsatt litt sitronjuice	10-12
Aubergine	Skjær opp i 2 cm lange biter etter vasking	10-12

Frukt og grønnsaker	Forberedelse	Maksimal lagringstid (måneder)
Mais	Rens og pakk med stilken eller som sukkermais.	12
Eple og pære	Skrell og del opp	8-10
Aprikos og fersken	Kutt opp i to biter og fjern steinen	4-6
Jordbær og bjørnebær	Vask og hull ut	8-12
Tilberedt frukt	Legg til 10% sukker i beholderen	12
Plumme, kirsebær, rips	Vask og hull ut stilkene	8-12

Meieriprodukter	Forberedelse	Maksimal lagringstid (måneder)	Lagringsforhold
Pakke (homogenisert) melk	I sin egen pakke	2-3	Ren melk - I sin egen pakke
Ost - inkludert hvitost	I skiver	6-8	Originalpakning kan brukes ved kort lagringsperiode. Den bør pakkes inn i folie for lengre perioder.
Smør, margarin	I sin egen pakke	6	

	Maksimal lagringstid (måneder)	Opptiningstid i romtemperatur (timer)	Opptiningstid i ovn (minutter)
Brød	4-6	2-3	4-5 (220-225 °C)
Kjeks	3-6	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Bakverk	1-3	2-3	5-10 (200-225 °C)
Pai	1 - 1,5	3-4	5-8 (190-200 °C)
Filodeig	2-3	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pizza	2-3	2-4	15-20 (200 °C)

DEL 4.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD



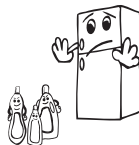
Sørg for å koble ut kjøl-/fryseskapet før du vasker det.



Ikke vask kjøl-/fryseskapet ditt ved å helle vann på det.



Aldri bruk brennbart, eksplosivt eller etsende materiale som tynning, gass, syre til vasking.



Du kan vaske inner- og yttersidene med en myk klut eller en svamp med varmt såpevann.



Fjern delene individuelt og vask med såpevann. Ikke vask i oppvaskmaskin.

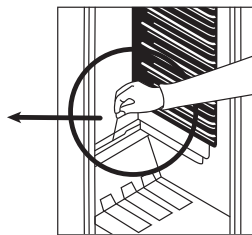
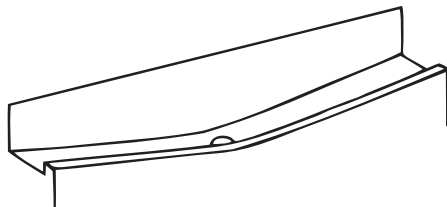


Du bør vaske kondenseren med kost minst en gang i året for å spare energi og øke produktiviteten.



Sørg for at kjøl-/fryseskapet ditt er frakoblet når du vasker det.

Avising kjøleskapet:



- Avising foregår automatisk i kjøleskapet, avisingsvannet samles i avløpsbrettet og fordamper automatisk.
- Avløpsbrettet og avløpshullet bør rengjøres regelmessig med avisings plugg for avløp for å forhindre at vannet samler seg nederst i kjøleskapet i istedenfor å renne ut.
- Du kan også helle $\frac{1}{2}$ glass vann i avløpet for å rengjøre på innsiden.

Fryseboks

Frosten som samler seg i fryseren bør fjernes regelmessig (bruk plastikkskraperen som kom med kjøl-/fryseskapet). Fryseren bør rengjøres på samme måte som kjøleskapet og avises minst to ganger i året.

Slik går du frem:

- Dagen før avising setter du termostaten på 5 for at maten skal bli helt frossen.
- Mens du aviser bør du pakke inn frossen mat i flere lag papir og oppbevare den på et kaldt sted. Temperaturen vil uungåeligvis øke og redusere matens levetid. Husk å bruke maten relativt fort.
- Sett termostadbryteren på « • » eller trekk ut støpselet; la døren stå åpen til fryseren er helt aviset.
- For å fremskynde avisingsprosessen, kan du sette en eller flere boller med varmt vann i fryseren.
- Tørk av inne i fryseren og sett termostaten på MAX.

Å skifte ut LED-lys

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

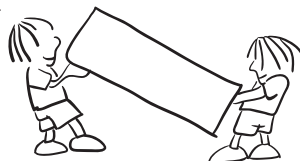
DEL 5.

TRANSPORT OG FLYTTING AV KJØL-/FRYSESKAPET

Transport og flytting av kjøl-/fryseskapet

• Den originale emballasjen og polystyrenen (PS) kan dekkles over dersom det er nødvendig.

- Under transport bør kjøl-/fryseskapet bindes fast med et bredt bånd eller et sterkt tau. Reglene på esken i bølgepapp må følges under transport.
- Før transport eller flytting av kjøl-/fryseskapet til et nytt sted, må alle løse deler (f.eks. hyller, skuffer...) taes ut eller festes med bånd for å unngå risting.



Reposisjonere døren

Det er mulig å endre åpningsretningen til aggregatets dører. Følg instruksjonene på side 97.

DEL 6.

FØR DU TAR KONTAKT MED SERVICE

Dersom kjøl-/fryseskapet ikke virker som det skal, kan det skyldes et mindre problem. For å spare tid og penger, bør du derfor sjekke følgende før du tilkaller en elektriker:

Dersom kjøl-/fryseskapet ikke virker:

Kontroller om:

- Det ikke er noen strømtilførsel.
- Hovedbryteren til strømmen er slått av.
- Termostaten står på «•».
- Det er noe galt med kontakten. For å kontrollere dette, plugges du inn et apparat du vet virker i samme kontakt.

Dersom kjøl-/fryseskapet virker dårlig:

Kontroller at:

- Du ikke har overfylt kjøl-/fryseskapet.
- Dørene er ordentlig lukket.
- Det ikke er støv i kondenseren.
- Det er nok plass ved bak- og sideveggene.

Kjøl-/fryseskapet lager lyd:

Kjølemiddelet som sirkulerer i kjølekretsen kan lage en lav lyd (boblende lyd) selv når kompressoren ikke arbeider. Dette er helt normalt. Dersom lydene er annerledes, kontroller følgende:

- At kjøl-/fryseskapet står plant.
- At ingenting berører innerveggen.
- Om ting på toppen av kjøl-/fryseskapet vibrerer.

Dersom det er vann i nedre del av kjøleskapet, bør du kontrollere følgende:

Avløpet for avisingsvannet er tett (Bruk avisings avløpsplugg til å rengjøre avløpet).

Anbefalinger

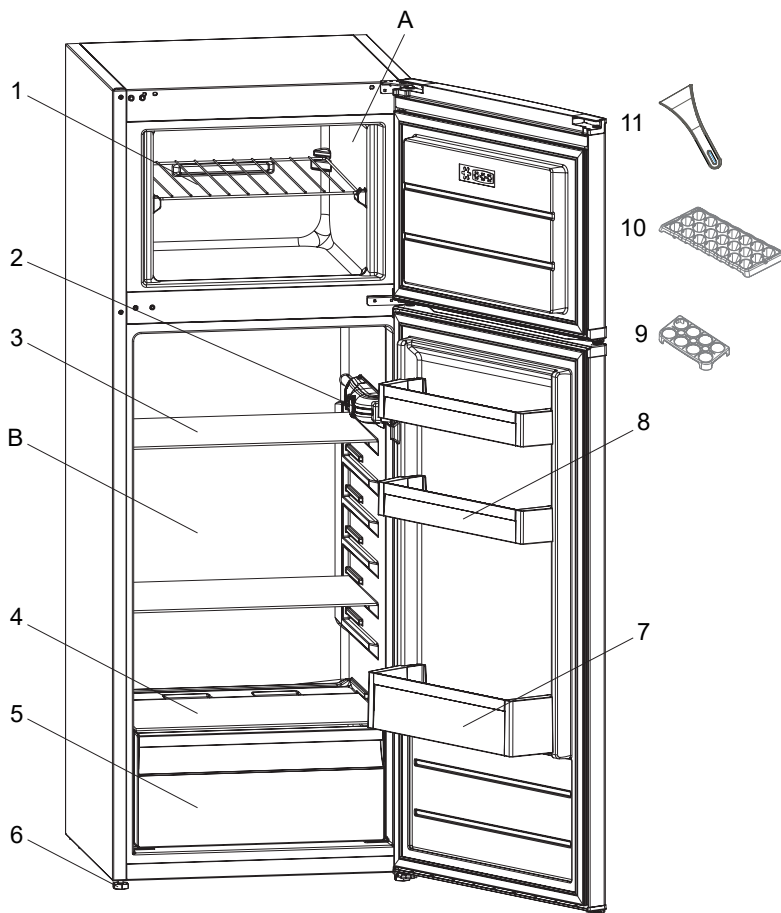
- For å få bedre plass og for penere utseende, er "kjøleseksjonen" til dette apparatet plassert inne i bakveggen til kjøleskapet. Når kjøleskapet er på er denne veggen dekket med frost eller vanndråper ettersom om kompressoren er på eller av. Dette er helt normalt. Kjøleskapet trenger bare avisning dersom et veldig tykt frostlag samler seg på veggen.
- Dersom kjøøl-/fryseskapet ikke brukes på lang tid (for eksempel i sommerferien). Avis og rengjør kjøøl-/fryseskapet og la døren stå åpen for å unngå muggdannelse og lukt.
- For å slå kjøøl-/fryseskapet helt av, trekk ut hovedstøpselet (mens du rengjør og når dørene står åpne).

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 dekkes. 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 temreperature sammen i apparatet (Skarpere, chiller ... etc).
- 7 - Dørpakningen må være ren og smidig. I tilfelle slitasje, om pakningen er avtakbar, må du bytte pakningen. Om den ikke er avtakbar, må du skifte døren.

DEL 7.**KJØL-/FRYSESKAPETS ROM OG DELER**

Apparatet er ikke beregnet å brukes som et innebygget apparat.



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

A) Kjøleled

B) Fryser

1) Frysehylle

2) Termostatboks

3) Kjøleskaphylle

4) Glasshylle

5) Skuff

6) Regulerbare føtter

7) Flaskehylle

8) Smør- og oshylle

9) Eggholder

10) Isbitbrett

11) Isskrape*

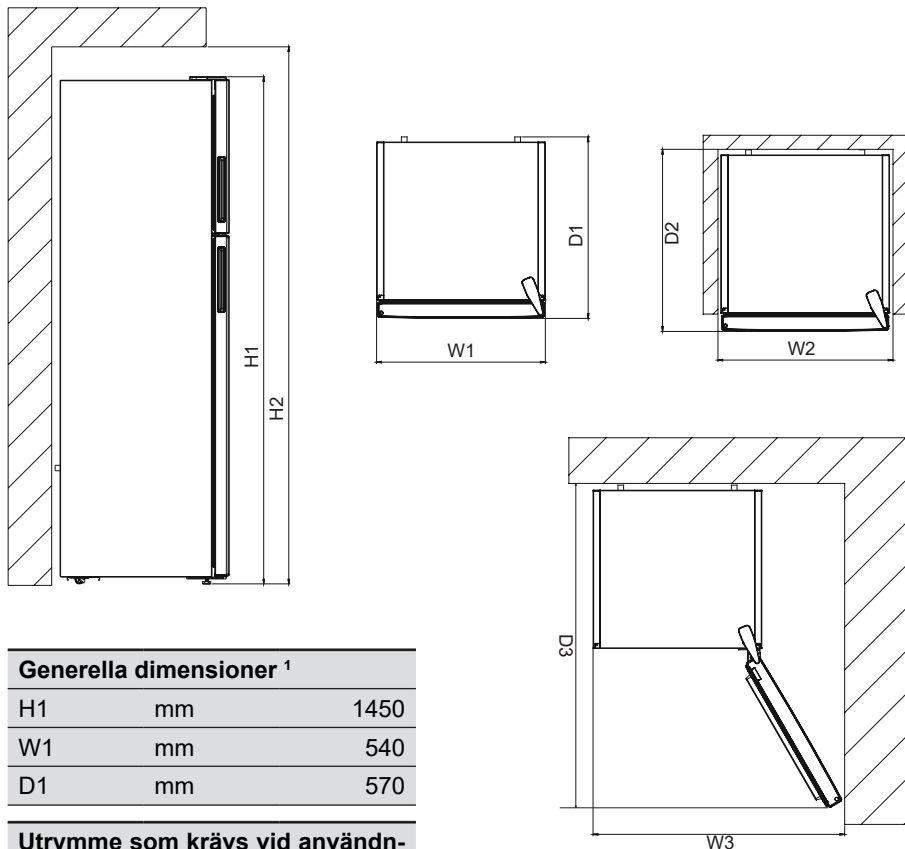
* I noen modeller

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



Generella dimensioner ¹		
H1	mm	1450
W1	mm	540
D1	mm	570

Utrymme som krævs ved anvendning ²		
H2	mm	1500
W2	mm	560
D2	mm	667,8

Totalt utrymme som krævs ved anvendning ³		
W3	mm	658,5
D3	mm	1106,5

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 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.

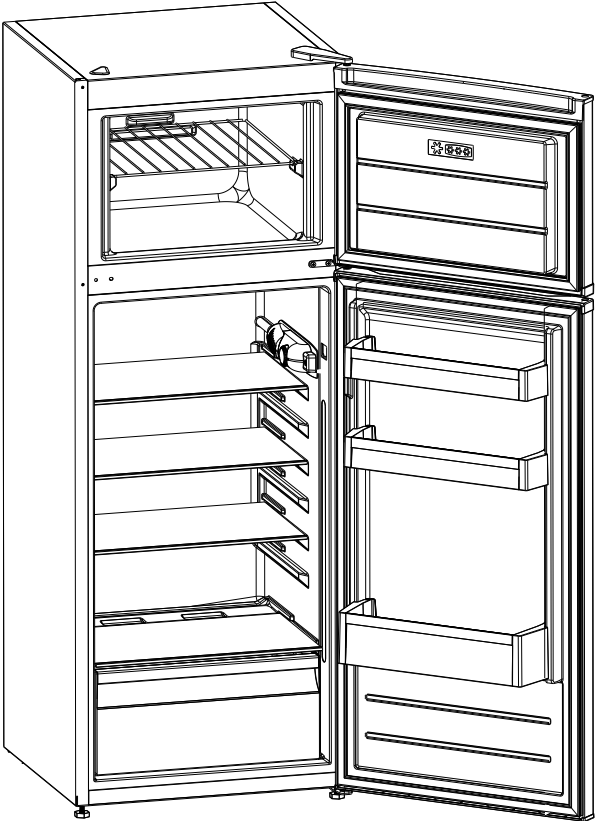
Når du tar kontakt med vårt autoriserte servicesenter, påse at du har følgende informasjon tilgjengelig: Modell, produktnummer (PNC), serienummer.

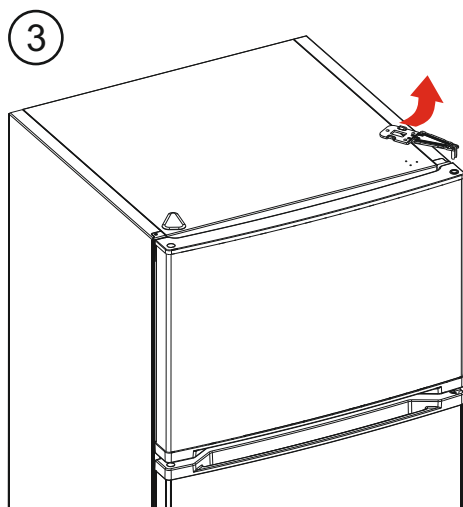
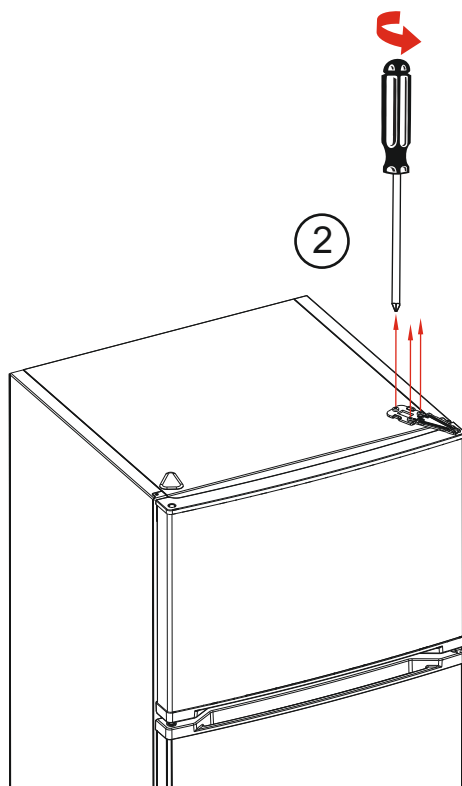
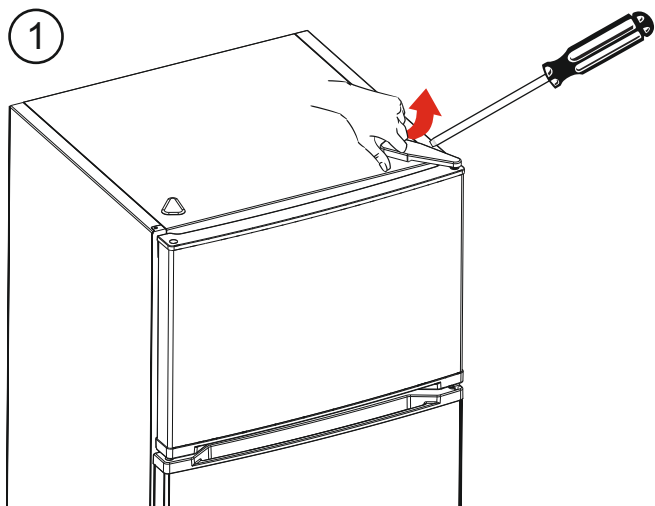
Informasjonen kan finnes på typeskiltet. Kan endres uten varsel.

Få bruksråd, brosjyrer, feilsøking, service og reparasjonsinformasjon.

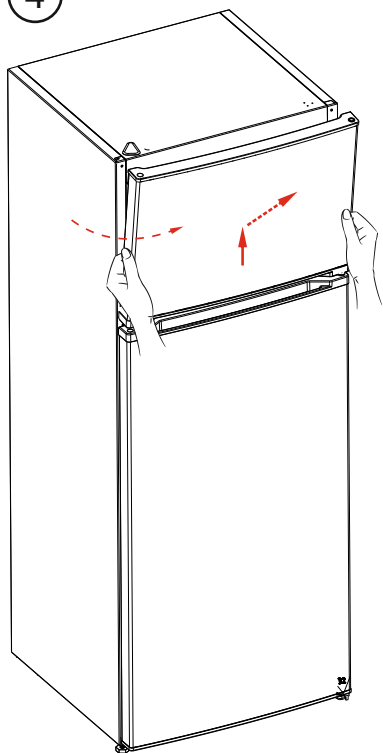
Besøk nettsiden vår:

www.eico.as.no

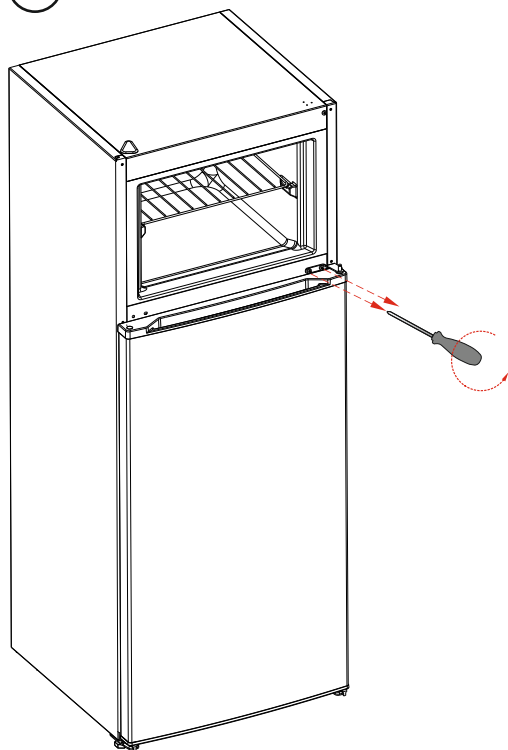




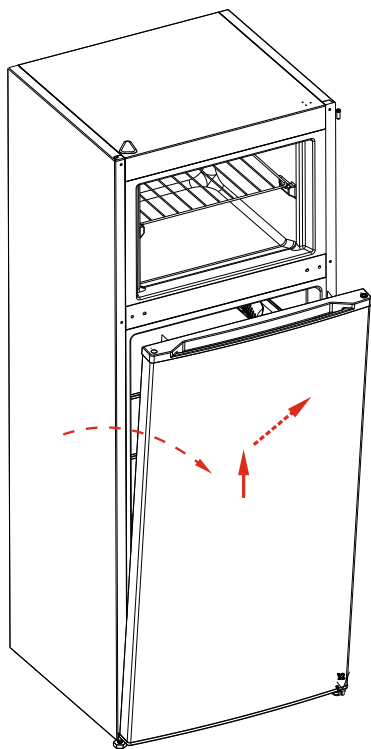
4



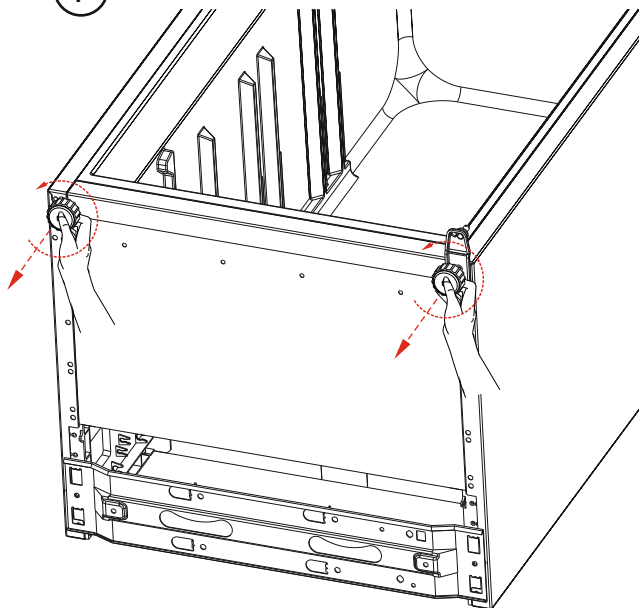
5



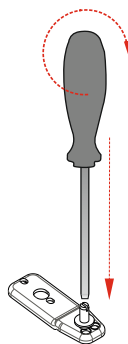
6



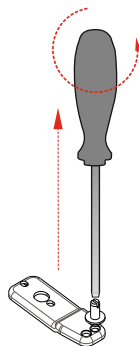
7



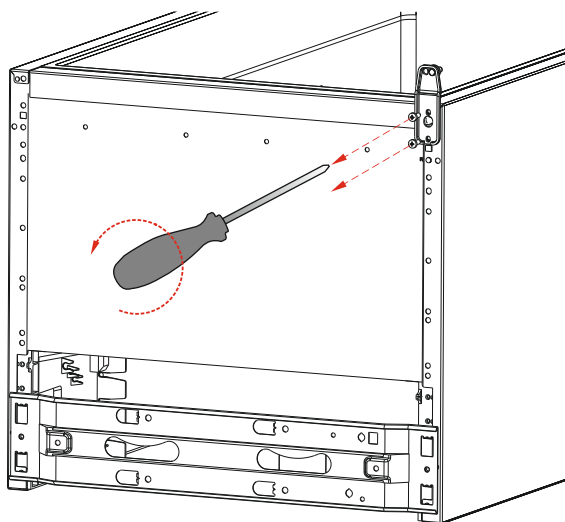
8b

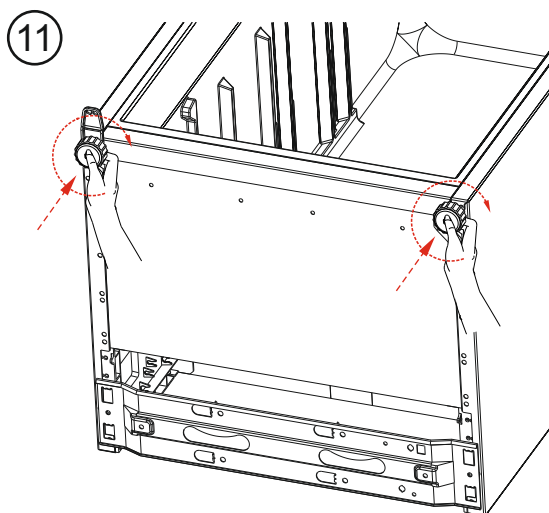
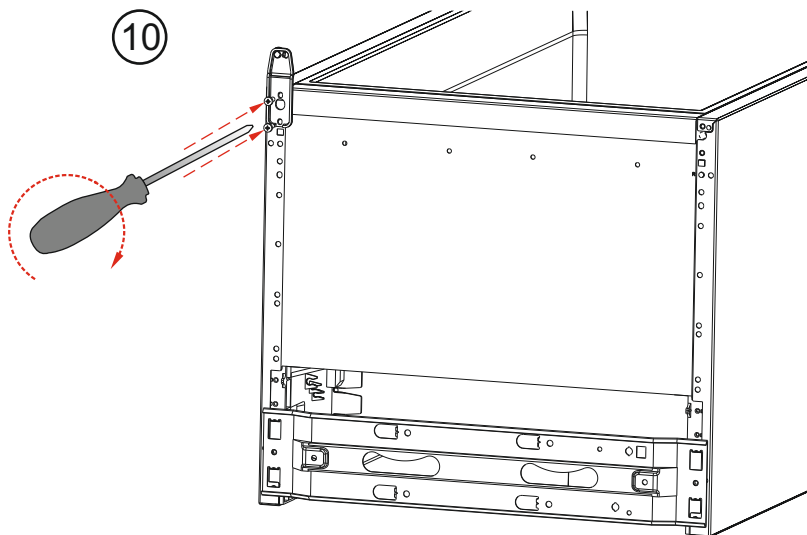


8a

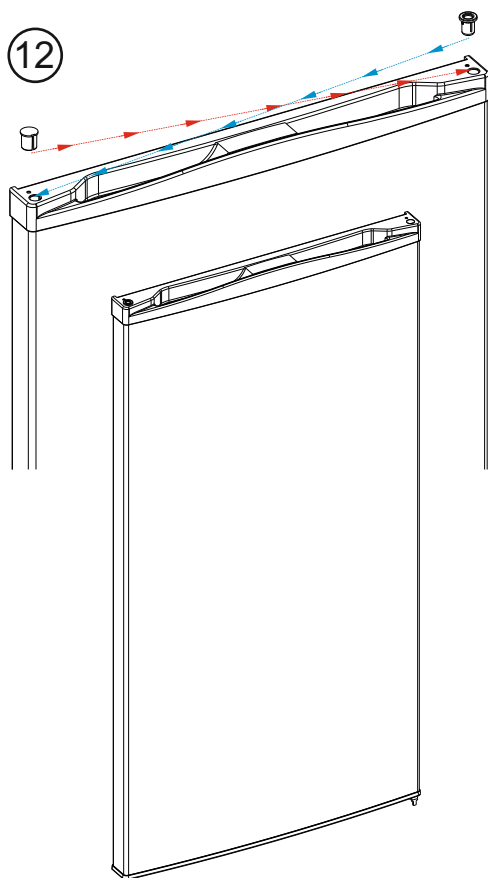


9

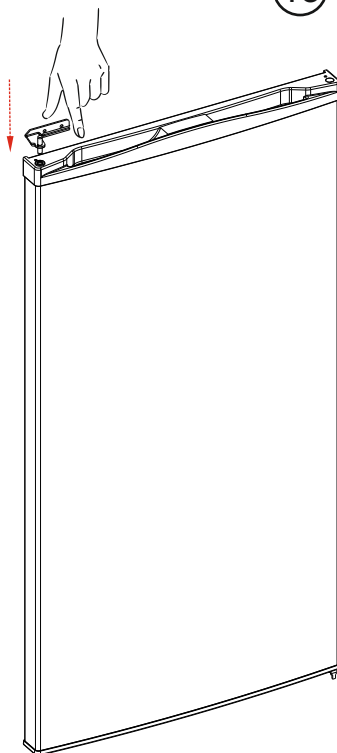




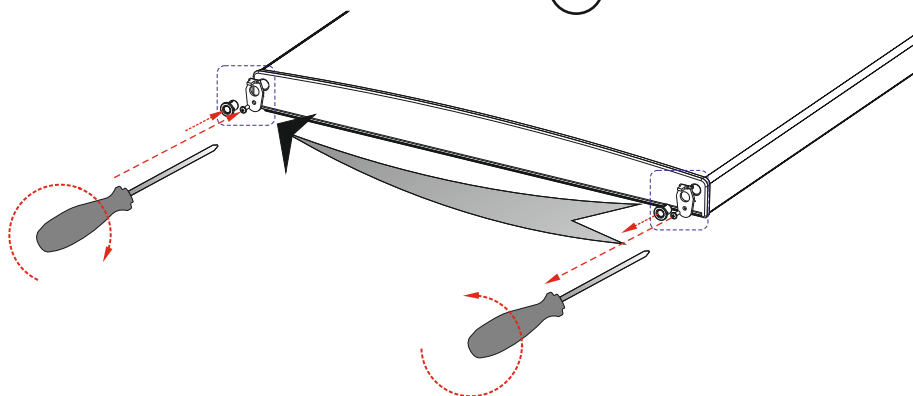
12



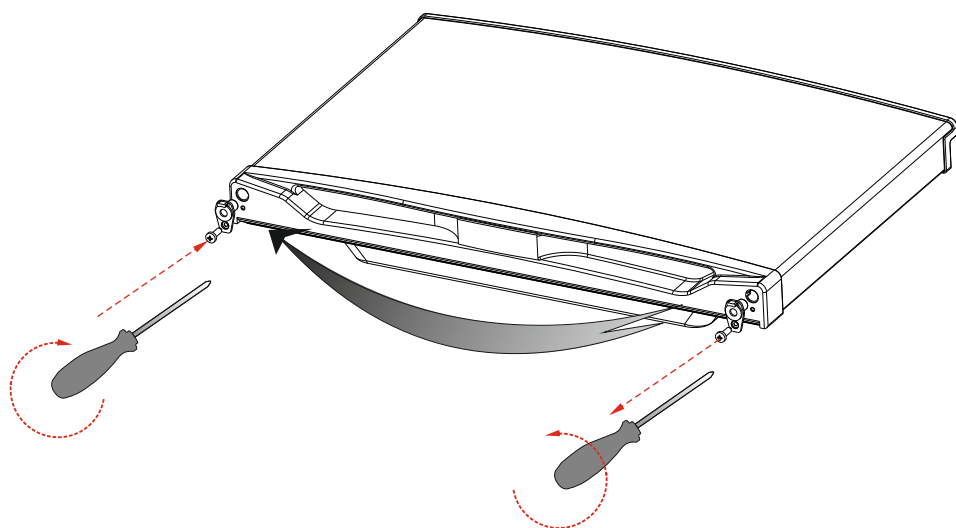
13



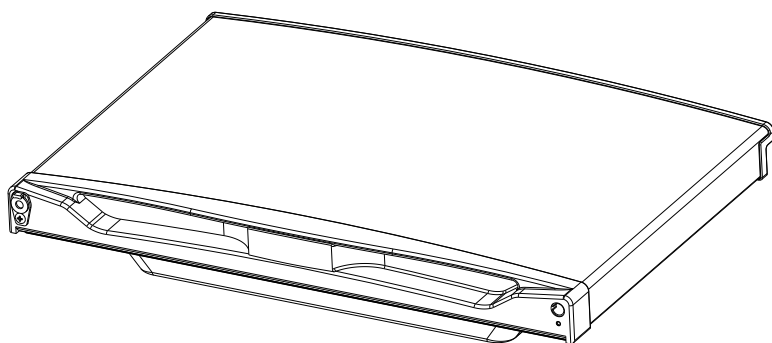
14



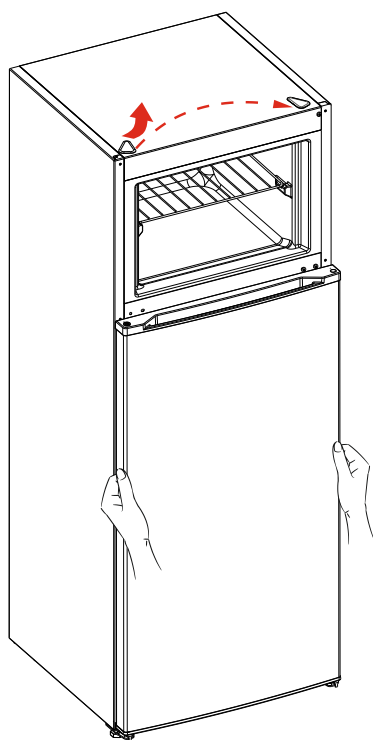
15



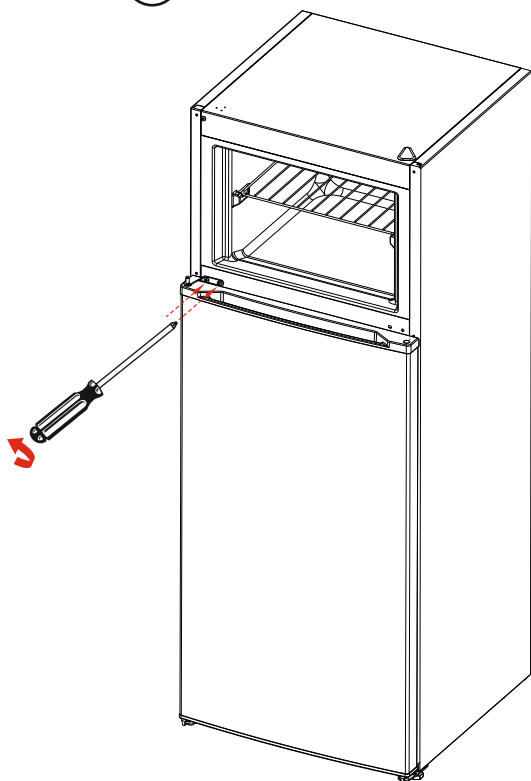
16



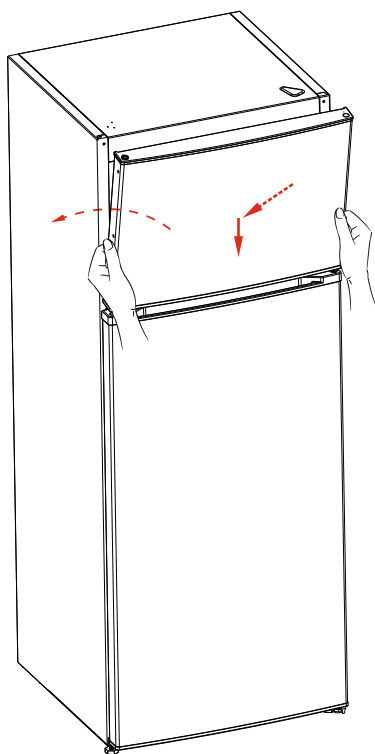
17

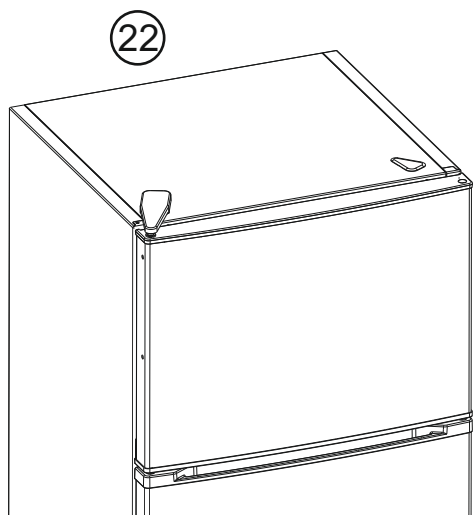
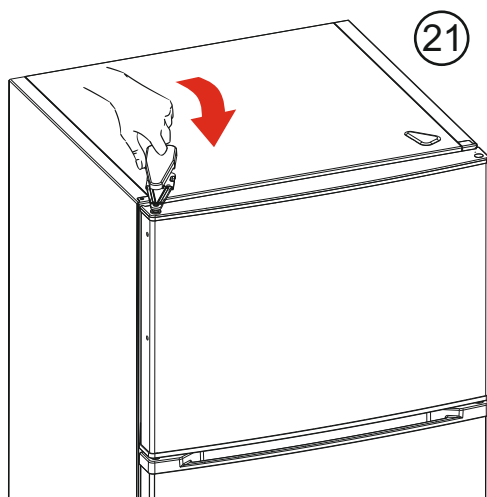
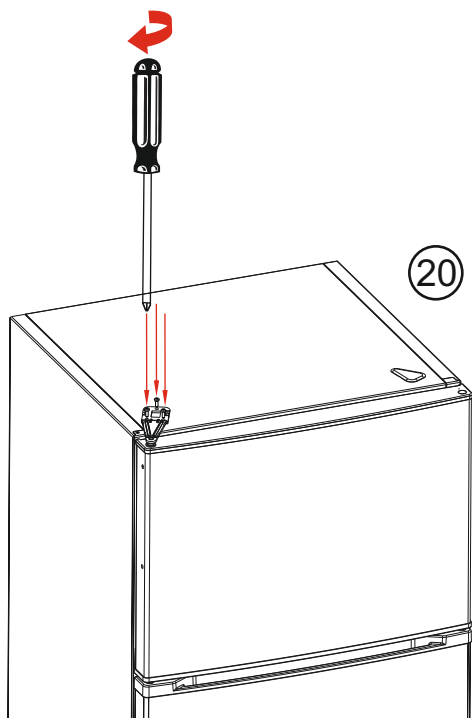


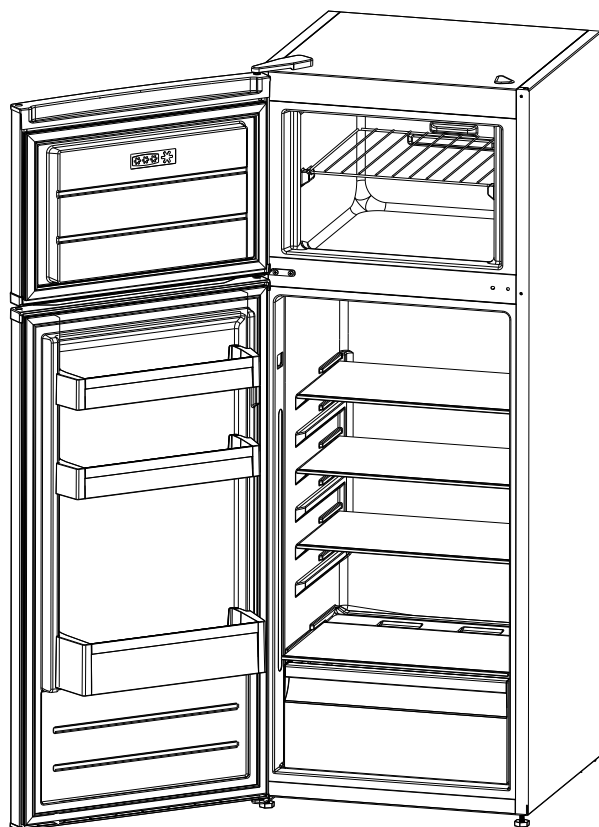
18



19







CE



52426931

